

ENTRÉES /

Ardoise de tapas / 24 €

Tataki de thon à la tahitienne / 15 €

Gravlax de saumon, avocat, sauce yahourt* / 12 €

Terrine de foie-gras du Sud Ouest préparé par nos soins, chutney maison / 16€

Tomates anciennes, burrata, pesto basilic / 16 €* // Burrata à la truffe +5 €

COQUILLAGES /

6 huîtres "spéciales" de Gruissan / 13 €

12 huîtres "spéciales" de Gruissan / 24 €

Assiette de l'écailler* / 19 €

6 huîtres gratinées / 15 €

SALADE REPAS /

Salade du moment grande / 16 € / petite / 11 € (Caesar) (Italienne)

Poke Bowl du moment / 16 € (disponible en version veggio)

POISSONS /

Filet de loup à la Thai, salsa de légumes et herbes fraîches* / 23 €

Seiche à la plancha* / 24 €

Risotto de gambas et seiche / 25 €

Curry de thon et légumes croquants / 27 €

Parillada du Poisson Rouge / 29 €

VIANDES / (Toutes nos viandes sont d'origine française)

Magret de canard IGP cuit à basse température, jus corsé aux agrumes*/ 26 €

Filet de boeuf, jus à l'arôme de truffe / 29 € // Façon Rossini +5 €

DESSERTS /

Tiramisu passion-coco à notre façon* / 9 €

Tartelette chocolat-caramel beurre salé / 10 €

Minestrone de fruits frais* / 9 €

Strawberry'licious / 10 €

Assortiment de gourmandises* / 8 € (suppl. café/thé +2 €)

Déclinaison de fromages des Halles de Sète / 12 €



Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

www.le-poisson-rouge.fr | [facebook](#) | [instagram](#)

M E N U
D É G U S T A T I O N / 3 2 €

se référer aux *

(les portions "menu" sont plus petites que les portions "carte")

M E N U
M U S C A T S À T O U S L E S P L A T S

Accords mets-vins autour du Muscat / supp. 1 0 €

-
S U G G E S T I O N
D U S O M M E L I E R

Demandez conseil pour un accord avec votre entrée, votre plat et votre dessert / tarif ardoise



F O R M U L E D U J O U R /

E N T R É E / P L A T O U P L A T / D E S S E R T / 2 1 €
E N T R É E / P L A T / D E S S E R T / 2 4 €

> Servis uniquement du lundi au vendredi midi,
hors jours fériés

*consulter
ardoise*

M E N U
E N F A N T / 1 1 €

> Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans
> Chers parents, il n'y a pas de frite au Poisson Rouge !

Sirop au choix

-

Poisson ou viande

-

Douceur maison

Belle
dégustation

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

-

www.le-poisson-rouge.fr | [facebook](#) | [instagram](#)



COCKTAILS APÉRITIFS / 10 €

LE POISSON ROUGE

2cl de manzana, Champagne, sirop de fraise

AMÉRICANO DU BARMAN

1/3 Martini rouge, 1/3 Martini blanc, 1/3 Campari, trait de Gin, tranche de citron et d'orange

SPRIT / SUZE SPRITZ

4cl Apérol ou Suze, 12cl Prosecco, zests d'agrumes, Perrier.

*Nos
apéritifs*

APÉRITIFS CLASSIQUES

- Martini (rouge, blanc, ou rosé), Porto, Campari, Noilly Prat de Marseillan, Suze - 7 cl / 5 €
- Kir Maison (framboise, châtaigne, mûre, cassis, pêche, ou violette) / 4 €
- Flûte de Champagne - 12 cl / 10 €
- Muscat de Frontignan 12 ans - 12 cl / 7 €
- Banyuls Cerrera P.Gaillard - 12 cl / 8,5 €
- Muscat de Frontignan - 12 cl / 4,5 €
- Pastis 51, Ricard - 2 cl / 3 €

ALCOOLS

- 4 cl de rhum Havana blanc, whisky, vodka, cachaça, gin ou tequila (avec soft) / 8 €
- 4 cl de rhum Havana ambré, Bourbon, Jack Daniel's, Four Roses / 9 €

BIÈRES BOUTEILLES

- Heineken, monaco, Panaché - 33 cl / 4,5 €
 - Maredsous, Vedette / 5 €
 - Desperado, Cubanisto, Estrella / 5,5 €
- Suppléments : Picon ou Gambetta / 0,5 €

BOISSONS FROIDES

- Eau Minérale Plate, Eau Minérale Gazeuse - 50cl / 4,5 € // 1 L / 6 €
- Softs - 33 cl : Coca-cola, Coca zéro, Orangina, Sprite, Ice-Tea, Schweppes / 3,5 €
- Jus de fruits Pampryl - 25 cl : ananas, abricot, pomme, orange, tomate / 3,5 €
- Sirops : fraise, pêche, grenadine, menthe, citron, Pac, cassis, cerise, orgeat, violette, citron, passion, mangue / 2,5 €

BOISSONS CHAUDES OU FRAPPÉES

- Thé - Infusion Japanese Garden / Jardin d'Asie (consulter serveur pour parfums) / 4 €
- Espresso, Decaféiné / 2,5 €
- Café Frappé, Chocolat Frappé 4,5 €
- Cappuccino (mousse de lait) / 4 €
- Café crème, Café double / 3 €

DIGESTIFS

- Get 27, Get 31, Marie Brizard, Baileys, Chartreuse verte - 6 cl / 8 €
- Bas-Armagnac Darroze 8 ans d'âge, Marc de Muscat - 6 cl / 8 €
- Cognac, Calvados Boulard, Poire Bertrand - 6 cl / 9 €
- Bas-Armagnac Darroze 12 ans d'âge - 6 cl / 12 €
- Bas-Armagnac Darroze 20 ans d'âge - 6 cl / 15 €
- Limoncello, Manzana - 6 cl / 7 €
- Whisky Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans, Chivas 12 ans, Knockando 12 ans - 4 cl / 12 €
- Scotch Whisky Wemyss The Hive, Spice King, Peat Chimney - 4 cl / 14 €
- Bourbon Maker's Mark - 4 cl / 10 €

RHUMERIE

- Ron Esclavo République Dominicaine 15 ans - 6 cl / 14 €
- Ron Esclavo République Dominicaine XO - 6 cl / 16 €
- AH Rise Black Barrel Iles Vierges Américaines - 6 cl / 14 €
- AH Rise Sauternes Cask Iles Vierges Américaines - 6 cl / 16 €
- Juan Santos Colombie 21 ans - 6 cl / 16 €
- Palma Mulata 15 ans - 6 cl / 14 €
- Diplomatico, Dom Papa, Pacto Navio, Dictador 12 ans, Ron Millonario, Rhum vieux agricole J.Bally, Kraken Caribbean blended, Arcane - 6 cl / 12 €

*de la part de
toute l'équipe
merci de votre
visite*

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

www.le-poisson-rouge.fr | [facebook](#) | [instagram](#)

COCKTAILS
SANS ALCOOL / 7€

MOJITO CLASSIQUE OU POMME

Menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, Perrier ou jus de pomme

BORA - BORA

Jus d'ananas, purée de passion, trait de citron vert, sirop de grenadine

BONBON

Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, trait de citron, sirop de fraise

COCO COLADA

Jus d'ananas, jus de pomme, purée de coco, sirop de vanille

RED SUNSET

Jus de cramberry, trait de citron, sirop de pêche



COCKTAILS
AVEC ALCOOL

RHUM

MOJITO FRAISE OU FRAMBOISE / 11€

Fruits frais, menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6 cl de rhum Havana Club Especial

MOJITO CLASSIQUE / 10€

Menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6 cl de rhum Havana Club Especial

CAÏPIRIÑA PASSION / 10€

Purée de passion, dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum brésilien Cachaça

CAÏPIRIÑA CLASSIQUE / 9€

Dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum brésilien Cachaça

CUBA LIBRE / 8,5€

Dés de citron vert, cassonade, 4cl de rhum Havana Club Especial, Coca-cola

TI PUNCH / 8,5€

Dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum blanc Havana

PIÑA-COLADA / 10€

Purée de coco, jus d'ananas, 4cl de rhum blanc Havana

VODKA

FISH ON THE BEACH / 10€

4cl de vodka, 2cl de crème de pêche, purée de passion, jus d'orange, jus de cramberry

COSMOPOLITAIN / 10€

4cl de vodka, 2cl de cointreau, jus de cramberry, jus de citron

CAÏPIROVSKA / 10€

4cl de vodka, dés de citron vert, sucre de canne

BLACK RUSSIAN / 8,5€

4cl de vodka, 2cl de crème de café

GIN

BOMBAY FRAMBOISE / 10€

4cl de Gin, purée de framboise, sirop de vanille, citron vert, sucre de canne

GIN TONIC / 10€

4cl de Gin, Schweppes, tranche de citron jaune Bombay Classic 10 euros // Tanqueray 11€ // G'Vine 12€

SAINT GERMAIN / 12€

4cl de Gin G'Vine, 2cl St Germain, purée de poire, champagne

TEQUILA

TEQUILA SUNRISE / 10€

4cl de téquila, jus d'orange, sirop de fraise.





50 75
CL CL

ROUGE _ LANGUEDOC

🍷	Clos des Nines « Pulp Rouge » IGP d'Oc	29
🍷	Clos des Nines « Le Mour » IGP Collines de la Moure	40
♥🍷	Domaine de Roquemale « Les Terrasses » IGP Hérault	26
🍷	Domaine de Roquemale « Les Grès » « Grès de Montpellier »	34
♥🍷	Château Ollieux Romanis Corbières	26
	Domaine Ollier Taillefer Faugères	29
	Château Bas d'Aumelas « Barathym » Languedoc	23
🍷	Peyre Rose «Syrah Leone» Languedoc	125
🍷	Aupilhac « Montpeyroux »	39
	Aupilhac « Cocalières » Montpeyroux	43
	Aupilhac « La Boda » Montpeyroux	50
	Domaine Les Paissels « Le Banel » Saint Chinian	27
	Mas des Armes « Grain de sagesse » IGP Hérault	23 29
♥	Mas des Armes « 360 » IGP Hérault	65
♥	Mas Laval « Les Pampres » IGP Hérault	32
♥	Mas Daumas Gassac VDP Hérault	59
♥	Grange des Pères VDP Hérault	175
	Domaine Gayda « Chemin de Moscou » IGP d'Oc	49

ROUGE _ TERRASSES DU LARZAC

	Mas Haut Buis « Les Carlins »	37
🍷	« Les Vignes Oubliées »	49
🍷	Mas Jullien « La Brune » ou « « Autour de Jonquières »	75
♥🍷	Mas Cal Demoura « Feu Sacré » ou « Fragments »	79
🍷	Mas Cal Demoura « Terre de Jonquières »	54
	Mas Laval « La Grande Cuvée »	49

ROUGE _ PIC SAINT-LOUP

🍷	Mas Bruguière « l'Arbouse »	39
	Domaine du Haut Lirou	32
	Bergerie de L'Hortus « Classique »	29
	Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée »	50

ROUGE _ ROUSSILLON

♥	Domaine Madeloc « Serral » Collioure	38
🍷	Domaine Gauby « Les Calcinaires » IGP Côtes Catalane	46
🍷	Domaine Gauby « Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Village	69
🍷	Domaine Gauby « La Muntada » Côtes du Roussillon Village	140
🍷	Clos des Fées « La Petite Sibérie »	240

ROUGE _ PROVENCE

🍷	Chateau Grand Boise « Auro »	35
	Château de Pibarnon « Les Restanques » Bandol	44
	Domaine de Trévallon 2011	150
	Château Simone Palette	75

ROUGE _ VALLÉE DU RHÔNE

	Beaucastel Châteauneuf du Pape	150
	Saint Préfert « Beatus Ille » Côtes du Rhône	39
	Saint Préfert Classique 2016	55
♥	Saint Préfert Auguste Favier Châteauneuf du Pape 2016	75
♥	Saint Préfert « Colombis » Châteauneuf du Pape 2017	115
	S.Montez Cuvée du Papy Saint Joseph	49
	Côte Rôtie Pierre Gaillard 2016	84
	Saint Joseph «La Relève» Jeanne Gaillard	46
	Château Les Amoureuses « Dandy » IGP Ardèche »	29

ROUGE _ FLEURIE / MORGON / BOURGOGNE

🍷	Morgon Marcel Lapierre	55
	Gevrey Chambertin Denis Mortet « Les Cinq Terroirs » 2013/2017	149
	Domaine Seguin Manuel Savigny-lès-Beaunes « Vieilles Vignes »	55
	Domaine Seguin Manuel Vosne-Romanée « Aux Communes »	79

ROUGE _ VALLÉE DE LA LOIRE

🍷	Roches Neuves « Franc de Pied » Saumur Chamigny	74
🍷	Roches Neuves « La Marginale » Saumur Champigny	70
🍷	Clos Cristal « Les Murs » Saumur Champigny 2014	58

de la part de toute l'équipe.
merci de votre
visite.

- ♥ Nos vins coup de coeur
- 🍷 Vins issus de l'agriculture Biologique
- 🌿 Terra Vitis - Viticulture responsable

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

www.le-poisson-rouge.fr | facebook | instagram

Prix Spécial du Jury



BLANC _ LANGUEDOC

♥	Domaine Grand Chemin « Anthus » IGP Pays D'oc		29
	Mas des Armes « Les Heures Blanches » IGP Hérault	23	29
	Mas des Armes « L'Ame des Pierres » IGP Hérault		40
	Claude Serra « Pure » Chardonnay		30
	Muscatac sec Terres Blanches	16	19
	Combes « Saint Paul » Viognier IGP d'Oc		25
	Domaine du Mas Rouge Muscat Sec		19
🍃	Château Bas d'Aumelas Languedoc		27
🍃	Château Bas d'Aumelas « L'Egérie » Grès de Montpellier		41
	Domaine Cottebrune « Le Cairn » Faugères		29
	Alquier « Les Vignes du Puits » Faugères		45
	Mas Laval « Les Pampres » VDP Hérault		29
🍃	Domaine Saint Julia Languedoc		28
🍃	Les Vignes Oubliées Languedoc		59
🍃	Mas Jullien IGP Hérault		77
	Mas Jullien « La Méjanne » (liquoreux vendanges tardives) 50cl 2007/2008	100	
♥ 🍃	Mas Cal Demoura « l'Étincelle » IGP Hérault		49
🍃	Mas Cal Demoura « Paroles de Pierres »		75
	Mas Daumas Gassac		59
♥	Bergerie de L'Hortus « Classique » IGP Val de Montferrand		27
	Domaine de L'Hortus « Grande Cuvée » IGP Val de Montferrand		50
🍃	Clos des Nines « Pulp Blanc » IGP Hérault		28
♥ 🍃	Château Ollieux Romanis AOC Corbières		29
	Cellier des Demoiselles « Messaline » AOC Corbières		33
	L'Herma IGP St Guilhem Le Desert		44
🍃	Aupilhac « Les Cocalières » Languedoc		39
	Domaine de Creyssels « Picpoul de Pinet »	18	24
🍃	Domaine Croix de Felix « L'Indomptable » 100% Vermentino Corse		28
🍃	Mas Bruguière « Les Mûriers » Languedoc		40

BLANC _ ROUSSILLON

	Pierre Gaillard « Trémadoc » Collioure	• • • • •	33
🍃	Domaine Gauby « Les Calcinaires » IGP Côtes Catalanes		46
🍃	Domaine Gauby « Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalanes	• • • • •	69
🍃	La Rectorie « L'Argile » Collioure		59
♥	Serre Romani « Macabeu » IGP Côtes Catalanes	• • • • •	29

BLANC _ VALLÉE DU RHÔNE

♥	Château de Beaucastel Châteauneuf du Pape		140
	Château Les Amoureuses « Le Liby » IGP Ardèche	• • • • •	34
	Domaine Saint Préfert Châteauneuf du Pape		75
	Pierre Gaillard Condrieu	• • • • •	55
	Pierre Gaillard Saint Joseph		42
	Viognier Jeanne Gaillard	• • • • •	32
♥	Chardonnay Jeanne Gaillard	• • • • •	29

BLANC _ PROVENCE

🍃	Château Grand Boise Côtes de Provence	• • • • •	35
♥	Domaine d'Ott Clos Mireille Château de Selle		49
	Domaine de Trévallon	• • • • •	115
🍃	Domaine du Jas d'Esclans « Cru Classé » Côtes de Provence		29
	Château Simone Palette		78
	Château de Pibarnon Bandol		38

BLANC _ BOURGOGNE

	Petit Chablis Maison Laventureux		42
♥	Chablis Maison Laventureux		46
	Chablis Vieilles Vignes		48
	Meursault « Clos du Cromin » Bitouzet-Prieur		82
	Seguin Manuel « Vieilles Vignes » Chassagne Montrachet		85
	Seguin Manuel « Vignes du Soleil » Montagny 1er cru		55

BLANC _ VALLÉE DE LA LOIRE

🍃	Roches Neuves « L'insolite » Saumur		54
♥ 🍃	Domaine Octavie AOP Touraine		28
	Dagueneau « Blanc Fumé de Pouilly »		130
♥	Dagueneau « Silex » Pouilly Fumé		170

ROSÉ _ LANGUEDOC

♥	Mas des Armes « Cavalino » IGP Hérault		23
	Mas Rouge IGP Hérault		19
	Château Bas d'Aumelas « Barathym » Languedoc		23

ROSÉ _ VALLÉE DU RHÔNE

♥	Terre des Amoureuses « Loverose » IGP Ardèche		29
---	---	--	----

ROSÉ _ PROVENCE

🍃	Château Grand Boise Côtes de Provence		31
	Domaine du Jas d'Esclans « Cru Classé » Côtes de Provence		29
🍃	Château de Pibarnon Bandol		48
♥	Domaine d'Ott Clos Mireille Château de Selle		49

CHAMPAGNE & BULLES

	Champagne du Moment - Sélection du sommelier		60
	Nicolas Feuillatte Rosé		75
	Nicolas Feuillatte Blanc de Blanc		80
	Louis Roederer Brut		75
	Louis Roederer Rosé Vintage		99
	Louis Roederer Zero Dosage		99
♥	Frèrejean Frères VV 26 Grand Cru		110
	Ruinart Brut		90
	Ruinart Rosé		110
	Ruinart Blanc de Blanc		110
	Cristal Roederer		280

