

ENTRÉES /

Déclinaison de nos entrées / 26 €

- * Salade thaï au poulet ou au thon / 16 €
Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney maison / 18 €
- * Carpaccio de filet de boeuf "tranché par nos soins", condiments, copeaux de parmesan et huile de truffe / 17 €
Crémeux d'asperge, oeuf parfait / 15 €
- * Filet de rouget cuit aux épices douces, Ricotta, lit d'épinard et pignons de pin grillés / 14 €

EN CAS /

Bagel de thon, salade / 23 €

COQUILLAGES /

6 huîtres "spéciales" de Gruissan / 18 €
12 huîtres "spéciales" de Gruissan / 30 €

- * Assiette de l'écailler / 25 €

POISSONS /

Lotte cuite dans son jus de crustacés, pomme de terre confite / 29 €

- * Seiche à la plancha, aioli / 25 €
Pavé de thon, sauce vierge / 30 € — Rossini + 6 €
- * Gambas, linguines artisanales à l'encre de seiche, crème de parmesan 22€ *
Parillada du Poisson Rouge 30€
Poisson entier selon arrivage (voir serveur)

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

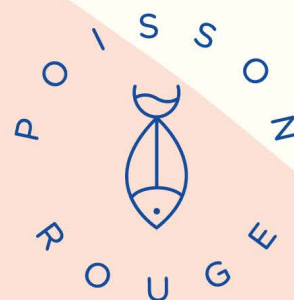
- * Epaule d'agneau rôtie aux herbes de garrigue, jus corsé, pomme de terre confite et légumes de saison / 26 €
Filet de boeuf, sauce Périgourdine / 30 € — Façon Rossini + 6 €

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER /

- * Tiramisu passion-coco / 9 €
- * Cheesecake agrumes, sauce Nutella / 10 €
Dôme chocolat blanc, cœur de fraise / 11 €
Poke bowl de fruits frais / 10 €
- * Assortiment de gourmandises / 8 € (suppl. café/thé 2 €)
- * Déclinaison de fromages des Halles de Sète 12 € — Duo de fromage au menu

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 petites étoiles à côté des plats concernés * afin de construire votre menu.
(les portions "menu" sont plus petites que les portions "carte")

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

Accords mets-vins autour du Muscat / supp. 10 €

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 /

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT / 21 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT / 24 €

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

consulter
l'ardoise

M E N U E N F A N T / 11 €

> 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

-

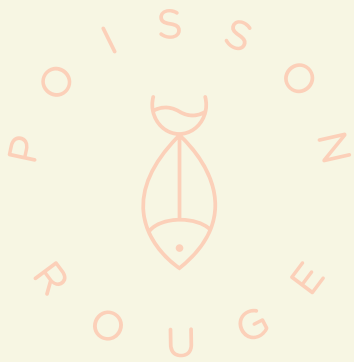
Douceur maison

dégustation
Belle

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

-

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



COCKTAILS APÉRITIFS / 10 €

Nos
apéritifs

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.

APÉRITIFS CLASSIQUES

- Martini (rouge, blanc, ou rosé), Porto, Campari, Noilly Prat de Marseillan, Suze - 7 cl / 5 €
- Kir Maison (framboise, chataigne, 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 €

BIERES 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 €
- Expresso, 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](#)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
EN RAISON DES EXIGENCES DE FRAÎCHEUR, CERTAINS PRODUITS PEUVENT MANQUER À LA CARTE (TVA: 10%)

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 cranberry, trait de citron, sirop de pêche



COCKTAILS
AVEC ALCOOL

R H U M

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

V O D K A

FISH ON THE BEACH / 10 €
4cl de vodka, 2cl de crème de pêche, purée de passion, jus d’orange, jus de cranberry

COSMOPOLITAIN / 10 €
4cl de vodka, 2cl de cointreau, jus de cranberry, 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

G I N

BOMBAY FRAMBOISE / 10 €
4cl de Gin, purée de framboise, sirop de vanille, citron vert, sucre de canne

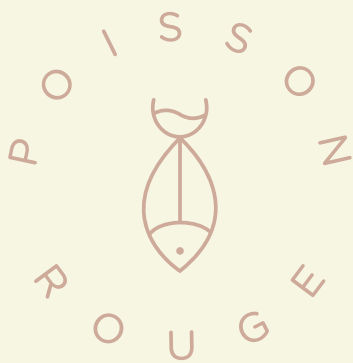
GIN TONIC / 10 €
4cl de Gin, Schweppes, tranche de citron jaune Bombay Classic 10 euros // Tanqueray 11€ // G’Vine 12€

SAINT GERMAIN / 12 €
4cl de Gin G’Vine, 2cl St Germain, purée de poire, champagne

T E Q U I L A

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 Carlines »	• • • • • • • • • •	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 Prefert Classique 2016		55
♥	Saint Préfet 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

- ♥ 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

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

Prix Spécial du Jury



