ENTRÉES /

Tomate à l'ancienne, Mozzarella di Bufala IGP / 16€
Crémeux frais moment / 8€
Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney maison / 18€
Gravlax de saumon mariné au sel de betterave, tartine de pain viking / 14€
Poke bowl de tataki de thon et de saumon mariné, riz vinaigré / 18€
Salade de canard parfumé aux épices douces, oeuf soja, shiitaké séché
et pignons de pain / 12€ portion entrée // 18€ portion plat

EN CAS /

Pan bagnat au thon et au pesto / 18€
Planche de charcuterie ibérique / 28€
Planche de thon en 3 façons (tartare, rillettes, tataki) / 28€

COQUILLAGES /

6 huîtres "spéciales" de Gruissan / 18€
12 huîtres "spéciales" de Gruissan / 32€
Assiette de l'écailler / 25€

POISSONS /

Espadon à la thaï / 26€ *
Seiche à la plancha, aioli / 26€ *
Demi-turbot à la plancha, beurre blanc / 28€
Gambas à la crème de parmesan, ravioles artisanales / 28€
Médaillon de lotte en cocotte "façon Sétoise" / 29€
Parillada du "Poisson Rouge" / 30€
Poisson entier selon arrivage (voir serveur)

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

Magret de canard, sauce poivre / 28€
Souris d'agneau confite / 33€
Filet de boeuf, jus corsé aux Morilles / 30€ - supplément Rossini // 6€

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER /

Tiramisu chocolat / 9€
Dôme passion-gingembre, biscuit coco / 12€
Nougat glacé maison / 11€
Baba aux fruits du moment / 9€
Fruits frais de saison / 12€
Assortiment de gourmandises / 8€
Déclinaison de fromages des Halles de Sète / 12€

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%)

MENU DÉGUSTATION / 35€

Tomate à l'ancienne, Stracciatella di Bufala
Crémeux frais moment
Tataki de thon
Salade de canard parfumé aux épices douces
-
Espadon à la thaï
Seiche à la plancha
Pièce du boucher
-
Duo de fromage des Halles de Sète
Tiramisu chocolat
Baba aux fruits du moment
Assortiment de gourmandises

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

MENU MUSCAT À TOUS LES PLATS

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

SUGGESTION DU SOMMELIER

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

FORMULE DU JOUR/

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT / 22€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT / 26€

consulter l'ardoise

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

MENU ENFANT / 12€

> 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

ASSAISONNEMENT GRAPHIQUE Artim

POISSON ROUGE

.cocktails & poissons.

Carte

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO classique / fraise ou framboise ou passion +2 €
Menthe fraiche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, Perrier / 8 €

BORA-BORA
Jus d'ananas, purée de passion, trait de citron vert, sirop de grenadine / 8 €

MOCKTAIL À LA MANGUE
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de mangue, trait de citron vert / 8 €

RED SUNSET
Jus de cramberry, trait de citron, sirop de pêche / 8 €

COCO COLADA
Jus d'ananas, jus de pomme, purée de coco, sirop de vanille / 8 €

FROZEN
Sirop au choix / 5 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

RHUM

MOJITO CLASSIQUE / 10 €
Menthe fraiche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6 cl de rhum Havana Club Especial

MOJITO fraise ou framboise ou passion / 12 €
Fruits frais, menthe fraiche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6 cl de rhum Havana Club Especial

CAÏPIRIÑA CLASSIQUE / 9 €
Dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum brésilien Cachaça

CAÏPIRIÑA fraise ou framboise ou passion / 11 €
Purée de fruits, dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum brésilien Cachaça

PIÑA-COLADA / 10 €
Purée de coco, jus d'ananas, 4cl de rhum blanc Havana

DAIQUIRIA CLASSIQUE / 9€
2 cl de citron vert, 1 cl de sirop de sucre de canne, 4 cl de rhum blanc Havana trois ans

DAIQUIRIA fraise ou framboise ou passion / 11 €
Purée de fruits, 2 cl de citron vert, 1 cl de sirop de sucre de canne, 4 cl de rhum Havana 3 ans

VODKA

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

VODKA EXPRESSO / 10 €
4cl de vodka, 2cl de crème de café, 1 cl sucre de canne, café

FRENCH LOVE / 10 €
4cl de vodka, 1cl crème de mûre, jus de cramberry, jus d'abricot, trait de champagne

CAÏPIROVSKA CLASSIQUE / 9 €
4cl de vodka, dés de citron vert, sucre de canne

CAÏPIROVSKA fraise, framboise ou passion / 10 €
Purée de fruits, 4cl de vodka, dés de citron vert, sucre de canne

GIN

BOMBAY FRAMBOISE / 11 €
4cl de Gin, purée de framboise, sirop de vanille, citron vert, sucre de canne

GIN TONIC
4cl de Gin, Schweppes, tranche de citron jaune et vert Bombay Classic / 10 € - Tanqueray / 11 € - G'Vine 12 €

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

ASSAISONNEMENT GRAPHIQUE Artim

Nos apéritifs

· TEQUILA · COCKTAILS · CLASSIQUES · DIGESTIFS · RHUMERIE ·

TEQUILA SUNRISE / 10 €
4cl de téquila, jus d'orange, sirop de fraise

MARGARITA FROZEN / 11 €
4 cl Téquila, 3 cl citron, 2 cl Triple Sec

APÉRITIFS

POISSON ROUGE / 12 €
4cl de manzana, Champagne, sirop de fraise

AMÉRICANO DU BARMAN / 10 €
1/3 Martini rouge, 1/3 Martini blanc, 1/3 Campari, trait de Gin, tranche de citron et d'orange

SPRITZ / 10 € - SAINT-GERMAIN SPRITZ / 12 €
4cl Apérol ou Suze, 12cl Prosecco, zests d'agrumes, Perrier

Muscat de Frontignan 12cl / 4,50 €
Muscat de Frontignan 12 ans 12cl / 7 €
Martini (rouge, blanc, ou rosé), Porto, Campari, Noilly Prat de Marseillan, Suze 7cl / 6 €
Rhum pétillant « La Rhumere du Soleil » 12cl / 7 €

Flûte de Champagne 12cl / 11 €
Flûte de Champagne rosé 12 cl / 13 €
Pastis 51, Ricard 2cl / 3 €
Kir Maison (framboise, chataîgne, mûre, cassis, pêche, ou violette) / 4,50 €

ALCOOLS

4 cl de rhum Havana blanc, whisky, vodka, cachaça, gin ou tequila (avec soft) / 9 €
4cl de rhum Havana ambré, Bourbon, Jack Daniel's, Four Roses / 10 €

BIERES BOUTEILLES

Heineken, monaco, Panaché 33 cl / 4,50 €
Malpolon (MPA, Nova, Blefenouil, Garde Fou) / 6,50 € Suppléments : Picon ou Gambetta / 0,50 €
Desperados, Corona, Estrella / 6 €

BOISSONS FROIDES

Eau Minérale Plate, Eau Minérale Gazeuse 1L / 6 € - 50cl / 4,50 €
Softs 33cl: Coca-cola, Coca zéro, Orangina, Seven Up, Ice-Tea, Schweppes / 3,50 €
Jus de fruits 25cl : ananas, abricot, pomme, orange, tomate / 3,50 €

SIROPS
Fraise, pêche, grenadine, menthe, citron, Pac, cassis, cerise, orgeat, violette, citron, passion / 2,50 €

BOISSONS CHAUDES OU FRAPPÉES

Expresso, Decaféiné / 2,50 €
Café crème, Café double / 3,50 €
Cappuccino (mousse de lait) / 4 €
Thé - Infusion Japanese Garden / Jardin d'Asie (consulter serveur pour parfums) / 4 €
Café Frappé, Chocolat Frappé / 5 €

Get 27, Get 31, Baileys, Chartreuse verte, La Mentheuse, La Pulpeuse 6cl / 9 €
Bas-Armagnac Darroze 8 ans d'âge, Marc de Muscat 6cl / 9 €
Cognac, Calvados Boulard, Poire Bertrand 6cl / 10 €
Bas-Armagnac Darroze 6cl 12 ans d'âge / 13 €
Bas-Armagnac Darroze 6cl 20 ans d'âge / 16 €
Limoncello, Manzana 6 cl / 8 €
Whisky 4cl Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans, Chivas 12 ans, Knockando 12 ans / 13 €
Scotch Whisky Wemyss 4 cl The Hive, Spice King, Peat Chimney / 15 €
Bourbon 4cl Maker's Mark / 11 €

Ron Esclavo Patridom République Dominicaine 12 ans 6cl / 15 €
Ron Esclavo Patridom République Dominicaine XO 6cl / 18 €
AH Riise Ambre d'Or Réserve 6cl / 17 €
Juan Santos Antigua Reserva Colombie 21 ans 6cl / 20 €
Hightball Express XO 23 ans 6cl / 19 €
Diplomatico, Dom Papa, Pacto Navio, Dictador 12 ans, Ron Millonario, Rhum vieux agricole J.Bally,
Kraken Caribbean blended, Arcane 6cl / 12 €

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%)

BLANC _ LANGUEDOC

		75 CL
	Domaine Grand Chemin « Anthus » IGP Pays D'oc	33
	Mas des Armes « Les Heures Blanches » IGP Hérault	30
	Mas des Armes « L'Ame des Pierres » IGP Hérault	42
	Claude Serra « Pure » Chardonnay IGP Haute vallée de l'Aude	34
	Muscat sec Terres Blanches IGP d'Oc	20
♥	Combes « Saint Paul » Viognier IGP d'Oc	26
	Domaine du Mas Rouge Muscat Sec IGP d'Oc	21
	Château Bas d'Aumelas AOP Languedoc	28
♥	Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige » AOP Corbières	44
	Alquier « Les Vignes du Puits » AOP Faugères	48
	Mas Laval « Les Pampres » VDP Hérault	32
♥	Domaine Saint Julia AOP Languedoc	29
	Les Vignes Oubliées AOP Languedoc	58
	Mas Jullien IGP Hérault	75
	Mas Jullien « Les Etats d'âme » IGP Hérault	59
	Mas Jullien « La Méjanne » (liquoreux vendanges tardives) 50cl	100
	Mas Cal Demoura « l'Etincelle » IGP St Guilhem le Désert	52
	Mas Cal Demoura « Paroles de Pierres » IGP St Guilhem le Désert	75
	Mas Daumas Gassac IGP St Guilhem le Desert	58
♥	Bergerie de L'Hortus « Classique » Vin de France	30
	Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » IGP Val de Montferrand	52
	Clos des Nines « Pulp Blanc » IGP Hérault	30
	Château Ollieux Romanis AOC Corbières	29
	Aupilhac « Les Cocalières » AOP Languedoc	44
	Domaine de Creyssels AOP Picpoul de Pinet	25
	Domaine Croix de Felix « L'Indomptable » IGP d'Oc	31
	Mas Bruguière « Les Mûriers » AOP Languedoc	42
	Clos Centeilles « Le C » IGP Côtes du Brian	40

BLANC _ ROUSSILLON

	Pierre Gaillard « Trémadoc » AOP Collioure	34
	Domaine Gauby « Les Calcinaires » IGP Côtes Catalanes	52
	Domaine Gauby « Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalanes	69
	La Rectorie « L'Argile » AOP Collioure	59
♥	Terra Remota « Caminante »	50
	Olivier Pithon « Lais » IGP Cotes Catalanes	51
	Domaine Gauby « La Jasse » IGP Cotes Catalanes	55
	Olivier Pithon D18 IGP Cotes Catalanes	78

BLANC _ VALLÉE DU RHÔNE

	Château de Beaucastel AOP Châteauneuf du Pape	140
	Domaine Saint Préfert AOP Chateauneuf du Pape	75
	Pierre Gaillard AOP Condrieu	58
♥	Pierre Gaillard AOP Saint Joseph	36
	Viognier Jeanne Gaillard IGP Côtes Rhodaniennes	33
	Chardonnay Jeanne Gaillard IGP Côtes Rhodaniennes	30

BLANC _ PROVENCE

	Chateau Grand Boise AOP Côtes de Provence	36
	Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence	49
	Domaine de Trévallon IGP Alpilles	130
	Château Simone Palette	80
	Château de Pibarnon AOP Bandol	55
♥	Château Roubine « Lion et Dragon » AOP Côtes de Provence	49

BLANC _ BOURGOGNE

		75 CL
	Roland Laventureux AOP Petit Chablis	47
	Maison Roland Laventureux AOP Chablis	49
♥	Roland Laventureux AOP Chablis Vieilles Vignes	52
	Seguin Manuel « Vieilles Vignes » AOP Chassagne Montrachet	95
	Seguin Manuel « Vignes du Soleil » AOP Montagny 1er cru	58
♥	Seguin Manuel « Vieilles Vignes » AOP Meursault	94

BLANC _ VALLÉE DE LA LOIRE

	Roches Neuves « L'insolite » AOP Saumur	55
	Domaine Octavie AOP Touraine	29
	Dagueneau « Blanc etc... »	130
	Dagueneau « Silex » Blanc Fumé de Pouilly	170

ROSÉ _ LANGUEDOC

	Mas des Armes « Cavalino » IGP Hérault	30
	Mas Rouge IGP d'Oc	22
	Château Bas d'Aumelas « Barathym » AOP Languedoc	24
♥	Villa Exindrio (IGP Collines de la Moure)	26

ROSÉ _ VALLÉE DU RHÔNE

♥	Terre des Amoureuses « Loverose » IGP Ardèche	32

ROSÉ _ PROVENCE

♥	Château Grand Boise AOP Côtes de Provence	34
	Château de Pibarnon AOP Bandol	50
	Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence	49

CHAMPAGNE & BULLES

	Champagne du Moment - Sélection du sommelier	65
	Nicolas Feuillatte Rosé	75
	Vollereaux Blanc de Blanc	80
	Louis Roederer Brut	80
	Louis Roederer Rosé Vintage	110
	Louis Roederer Zero Dosage	110
♥	Frèrejean Frères VV 26 Grand Cru	115
	Ruinart Brut	99
	Ruinart Rosé	120
	Ruinart Blanc de Blanc	120
	Cristal Roederer	290

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
LE VIN EST UN ORGANISME VIVANT, CERTAINES RÉF. PEUVENT MANQUER À LA CARTE - (TVA: 10%)

POISSON ROUGE

♥ Nos vins coup de coeur
Vins issus de l'agriculture Biologique
Biodynamie

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année
-
www.le-poisson-rouge.fr | facebook | instagram

Prix Spécial du Jury

LE TOUR DES CARTES · SÉLECTION DES MEILLEURES CARTES DE VINS EN OCCITANIE · Terre de Vins · SPÉCIAL PAYS D'OC IGP

POISSON ROUGE

ROUGE _ LANGUEDOC

	50 CL	75 CL
Clos des Nines « Pulp Rouge » IGP d'Oc		32
Clos des Nines « Le Mour » IGP Collines de la Moure		44
Domaine de Roquemale « Les Terrasses » IGP Hérault		28
Domaine de Roquemale « Les Grès » AOP Grès de Montpellier		34
♥ Château Ollieux Romanis AOP Corbières		29
Domaine Ollier Taillefer AOP Faugères		31
Château Bas d'Aumelas « Barathym » AOP Languedoc		24
Peyre Rose « Belle Leone » AOP Languedoc		145
Aupilhac AOP Montpeyroux		44
Aupilhac « Cocalières » AOP Montpeyroux		48
Aupilhac « La Boda » AOP Montpeyroux		58
Mas des Armes « Grain de sagesse » IGP Hérault		30
Mas des Armes « 360 » IGP Hérault		65
♥ Mas Laval « Les Pampres » IGP Hérault		33
Mas Daumas Gassac IGP St Guilhem le Desert		60
Grange des Pères VDP Hérault		380
Domaine Gayda « Chemin de Moscou » IGP d'Oc		55
Domaine Coujan AOP Saint Chinian		25
♥ Clos Centeilles « Le Clos » Cru la Livinière		49
Clos Centeilles « Le C » AOP Minervois		36
♥ Villa Exindrio (IGP Collines de la Moure)		26

ROUGE _ TERRASSES DU LARZAC AOP

Mas Haut Buis « Les Carlines »		39
« Les Vignes Oubliées »		49
Mas Jullien « La Brune » ou « « Autour de Jonquières »		75
♥ Mas Cal Demoura « Feu Sacré » ou « Fragments »		81
Mas Cal Demoura « Terre de Jonquières »		54
Mas Laval « La Grande Cuvée »		52
♥ Romain Portier « La Petite Parcelle »		53

ROUGE _ PIC SAINT-LOUP

Mas Bruguière « l'Arbouse »		45
Domaine du Haut Lirou		34
♥ Bergerie de L'Hortus « Classique »		35
♥ Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée »		52

ROUGE _ ROUSSILLON

Domaine Madeloc « Serral » Collioure		38
Domaine Gauby « Les Calcinaires » IGP Côtes Catalane		48
Domaine Gauby « Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalane		69
Domaine Gauby « La Muntada» IGP Côtes Catalane		144
Clos des Fées « La Petite Sibérie » AOP Côtes de Roussillon Village		245
♥ Terra Remota « Camino »		45

ROUGE _ PROVENCE

	75 CL
Chateau Grand Boise « Auro » AOP Côtes de Provence	35
Les Restanques de Pibarnon AOP Bandol	47
Domaine de Trévallon IGP Alpilles	150
Château Simone Palette	78

ROUGE _ VALLÉE DU RHÔNE

	75 CL
Beaucastel Châteauneuf du Pape	170
Saint Préfert « Beatus Ille » AOP Côtes du Rhône	43
Saint Prefert Classique AOP Châteauneuf du Pape	57
Saint Préfet Auguste Favier AOP Châteauneuf du Pape	78
Saint Préfert « Colombis » AOP Châteauneuf du Pape	118
Pierre Gaillard AOP Côte Rôtie	84
«La Relève» Jeanne Gaillard AOP St Joseph	49
Château Les Amoureuses « Dandy » IGP Ardèche	34
♥ Domaine Gour de Chaulé AOP Gigondas	48

ROUGE _ MORGON/BOURGOGNE

	75 CL
Marcel Lapierre AOP Morgon	58
Denis Mortet « Les Cinq Terroirs » 2013/2017 AOP Gevrey Chambertin	156
Domaine Seguin Manuel AOP Savigny-lès-Beaunes « Vieilles Vignes »	60
♥ Domaine Seguin Manuel AOP Vosne-Romanée « Aux Communes »	88

ROUGE _ VALLÉE DE LA LOIRE

	75 CL
Roches Neuves « Franc de Pied » AOP Saumur Chamigny	78
Roches Neuves « La Marginale » AOP Saumur Champigny	70
Clos Cristal « Les Murs » AOP Saumur Champigny	59

ROUGE _ BORDEAUX

	75 CL
Château La Rose Figeac, AOP Pomerol 2015	80
Grand Corbin Despagne, AOP Saint Emilion 2014	75
Château Haut Batailley, AOP Pauillac 2015	99
Château Ormes de Pez, AOP St Estèphe 2015	70

♥ Nos vins coup de coeur

Vins issus de l'agriculture Biologique

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

-

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

Prix Spécial du Jury

LE TOUR DES CARTES · TROPHÉE DES MEILLEURES CARTES DE VINS EN OCCITANIE · Terre de Vins · SPÉCIAL PAYS D'OC IGP

ASSAISONNEMENT GRAPHIQUE Artim