



Entrées

Carpaccio de veau, cuisson basse température, sauce tonnato et câpres	16 €
Tartare de thon au gingembre, Poire Williams et éclats de noisette	14 €
Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney de saison	19 €
Duo de maquereau et betterave, crème de feta et noix	14 €
Salade d'automne	18 €
Velouté de saison, œuf	12 €

Coquillages

6 huîtres spéciales Sanchez	18 €
12 huîtres spéciales Sanchez	32 €
Bouquet de crevettes	par 8 / 12 € - par 16 / 20 €
Coquillages gratinés selon l'arrivée	voir ardoise

À partager

~~~~~  
Planche  
du chef

28 €

## Poissons

|                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| Seiche à la plancha, aïoli et huile vierge                     | 26 €         |
| Parillada du Poisson Rouge                                     | 36 €         |
| Pavé de thon, trio de sésame et touche de Wasabi               | 29 €         |
| Curry de lotte, lait de coco parfumé au gingembre et coriandre | 28 €         |
| Croustillant de turbot, crème de fumet citronnée               | 32 €         |
| Poisson entier selon l'arrivée                                 | voir ardoise |

## Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine française

|                                                     |                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| Filet de Bœuf sauce du moment                       | 32 € / supp. Rossini 6 € |
| Pot-au-feu aux légumes anciens et bouillon parfumé  | 24 €                     |
| Chou-farci au confit de canard maison et jus réduit | 26 €                     |
| Pièce du boucher selon arrivage                     | voir ardoise             |

## Fromages & douceurs

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Déclinaison de fromages affinés | 12 € |
| Croque chocolat                 | 10 € |
| Mille-feuille du moment         | 12 € |
| Tiramisu café                   | 9 €  |
| Assortiment de gourmandises     | 9 €  |
| Tarte du moment                 | 11 € |
| Suggestion du Chef Pâtissier    | —    |





## Menu dégustation

35€

Carpaccio de veau, cuisson basse température, sauce tonnato et câpres

Duo de maquereau et betterave, crème de feta et noix

Velouté de saison, œuf

—

Seiche à la plancha, aïoli et huile vierge

Pavé de thon, trio de sésame et touche de Wasabi

Pot-au-feu aux légumes anciens et bouillon parfumé

—

Déclinaison de fromages affinés

Croque chocolat

Tiramisu café

Assortiment de gourmandises

## Menu Muscat à tous les plats

Accords mets-vins autour du Muscat

supp. 15€



## Suggestion du sommelier

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

## Menu enfant

18€

Sirop au choix

Pièce de bœuf ou filet de poisson

Douceur maison

~~~~~

> Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans

> Chers parents, il n'y a pas de frites au Poisson Rouge !

Formule du jour

entrée/plat **ou** plat/dessert 24€

entrée/plat/dessert 28€

~~~~~

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

> Consulter l'ardoise

Bienvenue  
de la part de  
toute l'équipe.

## Entrées

Carpaccio de veau, cuisson basse température, sauce tonnato et câpres / 16 €  
Tartare de thon au gingembre, Poire Williams et éclats de noisette / 14 €  
Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney de saison / 19 €  
Duo de maquereau et betterave, crème de feta et noix / 14 €  
Salade d'automne / 18 €  
Velouté de saison, œuf / 12 €

## À partager

Planche du chef / 28 €

## Coquillages

6 huîtres spéciales Sanchez / 18 €  
12 huîtres spéciales Sanchez / 32 €  
Bouquet de crevettes par 8 / 12 € - par 16 / 20 €  
Coquillages gratinés selon l'arrivée (voir ardoise)

## Poissons

Seiche à la plancha, aioli et huile vierge / 26 €  
Parillada du Poisson Rouge / 36 €  
Pavé de thon, trio de sésame et touche de Wasabi / 29 €  
Curry de lotte, lait de coco parfumé au gingembre et coriandre / 28 €  
Croustillant de turbot, crème de fumet citronnée / 32 €  
Poisson entier selon l'arrivée (voir ardoise)



## Formule du jour

Consulter  
l'ardoise

entrée/plat ou plat/dessert 24€  
entrée/plat/dessert 28€

&gt; Servie uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés / consulter l'ardoise

Menu  
dégustation 35€

Carpaccio de veau, cuisson basse température, sauce tonnato et câpres  
Duo de maquereau et betterave, crème de feta et noix  
Velouté de saison, œuf

Seiche à la plancha, aioli, huile vierge  
Pavé de thon, trio de sésame et touche de Wasabi  
Pot-au-feu aux légumes anciens et bouillon parfumé

Déclinaison de fromages affinés  
Croque chocolat  
Tiramisu café  
Assortiment de gourmandises

Menu Muscat  
à tous les platsAccords mets-vins autour du Muscat  
~~~ supp. 15€Suggestion  
du sommelierDemandez conseil pour un accord avec votre entrée,
votre plat et votre dessert ~~~ tarif ardoise

Menu enfant

78€

Sirop au choix
Pièce de bœuf ou filet de poisson
Douceur maison

Bonne
dégustation



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

Apéritifs

Poisson Rouge (4cl de manzana, Champagne, sirop de fraise) / 11 €
Américano du Barman (1/3 Martini rouge, 1/3 Martini blanc, 1/3 Campari, trait de Gin, tranche de citron et d'orange) / 10 €
Spritz (4cl Apérol ou Suze, 12cl Prosecco, zestes d'agrumes, Perrier) / 10 €
Saint-Germain Spritz / 12 €

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

Alcools

4cl 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 €
Kir Maison (framboise, châtaigne, mûre, cassis, pêche, ou violette) / 4,50 €

Bières bouteilles

Heineken, monaco, Panaché 33 cl / 4,50 €
Maredsous, Vedette / 5 €
Desperado, Corona, Estrella / 5,50 €

Boissons froides

Eau minérale plate, eau minérale gazeuse 1L / 6 € - 50cl // 4,50 €
Softs 33cl : Coca-cola, Coca zéro, Grangina, Sprite, Ice-tea, Schweppes / 3,50 €
Jus de fruits Pampryl 25cl : ananas, abricot, pomme, orange, tomate / 3,50 €
Siro (fraise, pêche, grenade, menthe, citron, Pac, cassis, cerise, orange, violette, citron, passion, mangue) / 2,50 €

Boissons chaudes ou frappées

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

digestifs

Get 27, Get 31, Marie Brizard, Baileys, Chartreuse verte, La Menthue, La Pulpeuse 6cl / 9 €
Bas-Armagnac 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 6cl / 8 €

rhuméries

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

rum

Mojito classique / 10 €
Menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6cl de rhum Havana Club Especial
Mojito fraise ou framboise ou passion / 11 €
Fruits frais, menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6cl de rhum Havana Club Especial
Caipirinha classique / 9 €
Dés de citron vert, sucre de canne, cassonade, 4cl de rhum brésilien Cachaça
Caipirinha fraise ou framboise ou passion / 10 €
Purée de fruits, dés de citron vert, sucre de canne, 4cl de rhum brésilien Cachaça
Piña-colada / 10 €
Purée de coco, jus d'ananas, 4cl de rhum blanc Havana
Daïquiri classique / 9 €
2cl de citron vert, 1cl de sirop de sucre de canne, 4cl de rhum Havana Club Especial
Daïquiri fraise ou framboise ou passion / 10 €
Purée de fruits, 2cl de citron vert, 1cl de sirop de sucre de canne, 4cl de rhum Havana Club Especial

vodka

Fish on the beach / 10 €
4cl de vodka, 2cl de crème de pêche, purée de passion, jus d'orange, jus de cranberry
Vodka Expresso / 10 €
4cl de vodka, 2cl de crème de café, 1cl sucre de canne, café
French Love / 10 €
4cl de vodka, 1cl crème de mûre, jus de cranberry, jus d'abricot, trait de champagne
Caipirovska classique / 9 €
4cl de vodka, dés de citron vert, sucre de canne
Caipirovska 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 / 10 €
4cl de Gin, Schweppes, tranche de citron jaune Bombay Classic ~~~ Tanqueray 11 € - G'Vine 12 €
Saint Germain / 12 €
4cl de Gin G'Vine, 2cl de St Germain, purée de poire, champagne

tequila

Tequila Sunrise / 10 €
4cl de tequila, jus d'orange, sirop de fraise
Margarita Frozen / 11 €
4cl de tequila, 3cl citron, 2cl Triple Sec

Cocktails sans alcool

Mojito classique / 8 € ~~~ fraise ou framboise ou passion +1 €
Menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, Perrier
Bora-Bora / 8 €
Jus d'ananas, purée de passion, trait de citron vert, sirop de grenade
Mocktail à la mangue / 8 €
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de mangue, trait de citron vert
Red Sunset / 8 €
Jus de cranberry, trait de citron, sirop de pêche
Coco Colada / 8 €
Jus d'ananas, jus de pomme, purée de coco, sirop de vanille
Frozen (sirop au choix) / 5 €

cocktails

Apéro sans alcool / 8 €
Jus d'ananas, purée de passion, trait de citron vert, sirop de grenade
Mocktail à la mangue / 8 €
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de mangue, trait de citron vert
Red Sunset / 8 €
Jus de cranberry, trait de citron, sirop de pêche
Coco Colada / 8 €
Jus d'ananas, jus de pomme, purée de coco, sirop de vanille
Frozen (sirop au choix) / 5 €

Blanc ~~~ Languedoc

Domaine Grand Chemin « Anthus » IGP Pays d'Oc
Mas des Armes « Les Heures Blanches » IGP Hérault
Mas des Armes « L'Âme des Pierres » IGP Hérault
Claude Serra « Pure » Chardonnay IGP Haute vallée de l'Aude
Muscat sec Terres Blanches IGP d'Oc
Combes « Saint Paul » Viognier IGP d'Oc
Domaine du Mas Rouge Muscat Sec IGP d'Oc
Château Bas d'Aumelas « Barathym » AOP Languedoc
Alquier « Les Vignes du Puits » AOP Faugères
Mas Laval « Les Pampres » VDP Hérault
Domaine Saint Julia AOP Languedoc
Les Vignes Oubliées Languedoc AOP Languedoc
Mas Jullien IGP Hérault
Mas Jullien « Les Etats d'âme » IGP Hérault
Mas Jullien « La Méjanne » (1 quatuor vendanges tardives)
Mas Cal Demoura « L'Enticelle » IGP St Guilhem le Désert
Mas Cal Demoura « Paroles de Pierres » IGP St Guilhem le Désert
Mas Daumas Gassac IGP St Guilhem le Désert
Bergerie de L'Hortus « Classique » Vin de France
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » IGP Val de Montferrand
Clos des Nines « Blanc Pâle » IGP Hérault
Château Ollioux Romanis AOP Corbières
Aupihac « Les Cocalières » AOP Languedoc
Domaine des Lauriers AOP Picpoul de Pinet
Domaine Croix de l'Or « L'Indomptable » IGP d'Oc
Mas Bruguière « Les Mûriers » AOP Languedoc
La Grande Sieste « Blanc de Rêve » Vin de France
Domaine de Montcalmès Vin de France
Domaine de Montcalmès AOP Languedoc

50 75
C L C L

Blanc ~~~ Aousillon

Pierre Gaillard « Trémadoz » AOP Collioure
Domaine Gauby « Les Calcinaires » IGP Côtes Catalanes
Domaine Gauby « Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalanes
La Rectorie « L'Argile » AOP Collioure
Terra Remota « Caminante »
Olivier Pithon « Lais » IGP Côtes Catalanes
Château de Jau « Jaujau Ier » IGP Côtes Catalanes
Parc Frères « Le Petit Gus » AOP Collioure
Domaine Gauby « La Jasse » IGP Côtes Catalanes
Olivier Pithon D18 IGP Côtes Catalanes

36 52
52 68
68 84
84 100
100 59

Blanc ~~~ Vallée du Rhône

Château de Beaucastel AOP Châteauneuf du Pape
Domaine Saint Préfert AOP Châteauneuf du Pape
Pierre Gaillard AOP Condrieu
Pierre Gaillard AOP Saint Joseph
Vignier Jeanne Gaillard IGP Côtes Rhodaniennes
Domaine Rhône AOP Vacqueyras
Château Rayas AOP Châteauneuf du Pape
Domaine des Tours / Château des Tours (voir Sommelier)
Chardonnay Jeanne Gaillard IGP Côtes Rhodaniennes

140 78
78 58
58 39
39 42
42 120
120 30

Blanc ~~~ Provence

Château Grand Bois Auro AOP Côtes de Provence
Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence
Domaine de Trévalon IGP Alpilles
Château Simone Palette
Château de Pibarnon AOP Bandol
Château Roubine « Lion et Dragon » AOP Côtes de Provence

38 48
48 150
150 78

Blanc ~~~ Bourgogne

Château Grand Bois AOP Côtes de Provence
Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence
Domaine de Trévalon IGP Alpilles
Château Simone Palette
Château de Pibarnon AOP Bandol
Château Roubine « Lion et Dragon » AOP Côtes de Provence

38 55
55 135
135 80
80 52

Blanc ~~~ Vallée de la Loire

Poches Neuves « L'Insolite » AOP Saumur
Domaine Octavio AOP Touraine
Château de Tracy AOP Pouilly Fumé
Daguenau « Blanc et... »
Daguenau « Silex » Blanc Fumé de Pouilly

59 31
31 48
48 110
110 170

Blanc ~~~ Bordeaux

Château Thieuley AOP Entre-deux-mers
Aosé ~~~ Languedoc

25

Mas des Armes « Calavino » IGP Hérault
Domaine de l'Hortus
Mas Rouge IGP d'Oc
Château Bas d'Aumelas « Barathym » AOP Languedoc
Villa Exindrio IGP Collines de la Môture
La Grande Sieste « Rosé de rêve » Vin de France

30 22
22 24
24 26
26 33

Aosé ~~~ Provence

Château Grand Bois AOP Côtes de Provence
Château de Pibarnon AOP Bandol
Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence

34 52
52 55

Champagne & bulles

Prosecco Mionetto
Champagne du Moment - Sélection du sommelier
Champagne Gratién Rosé
Louis Roederer Brut
Louis Roederer Rosé Vintage
Fréjean Frères Blanc de Blanc
Fréjean Frères VV 26 Grand Cru
Ruinart Brut
Ruinart Rosé
Ruinart Blanc de Blanc
Cristal Roederer

35 65
65 75
75 90
90 135
135 110
110 140
140 110
110 145
145 310

Aouge ~~~ Languedoc

Clos des Nines « Pulu Rouge » IGP d'Oc
Clos des Nines « Le Mour » IGP Collines de la Môture
Domaine de Roquemale « Les Terrasses » IGP Hérault
Domaine de Roquemale « Les Grès » AOP Grès de Montpellier

32 44
44 28
28 34
34 31

Aouge ~~~ Languedoc

Domaine Ollier Taillefer AOP Faugères
Château Bas d'Aumelas « Barathym » AOP Languedoc
Peyre Rose « Belle Leone » Vin de France
Aupihac « Montpeyroux » AOP Montpeyroux
Aupihac « Cocalières » AOP Montpeyroux
Aupihac « La Boda » AOP Montpeyroux
Mas des Armes « Grain de sagesse » IGP Hérault
Mas des Armes « 360 » IGP Hérault

65 33
33 68
68 380
380 59
59 26
26 28
28 49
49 53
53 36

Aouge ~~~ Languedoc