

Nouvelle Carte
automne hiver



P O T S S
R O U G E N
O N



ENTRÉES /

- * Salade automnale autour du canard / 14 €
- * Velouté du moment / 8 €
Soupe de poisson / 12 €
Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney maison / 18 €
- * Gravlax de saumon mariné au sel de betterave / 11 €
- * Chèvre rôti, endive braisée au miel / 12 €
Planche de thon en 3 façons (tartare, rillettes, tataki) / 28 €

COQUILLAGES /

- 6 huîtres "spéciales" de Gruissan / 18 €
- 6 huîtres "spéciales" de Gruissan gratinées / 20 €
- 12 huîtres "spéciales" de Gruissan / 32 €
- Assiette de l'écailler / 25 €

POISSONS /

- Pavé de thon, sauce vierge / 30€ - supplément Rossini / 6 €
- * Seiche à la plancha, aioli / 25 €
Saint-Jacques, pâtes artisanales, champignon du moment / 28 €
- * Curry d'espadon / 27 €
Médailillon 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, jus forestier / 28 €
Souris d'agneau confite / 33 €
Filet de boeuf, jus corsé aux Morilles 30 € - supplément Rossini / 6 €

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER /

- * Tiramisu café / 9 €
- * Poire pochée au chocolat, biscuit breton / 10 €
Parfait au Muscat de Frontignan / 11 €
Mille-feuille à la crème de marrons / 12 €
- * Assortiment de gourmandises / 8 € (suppl. café/thé - 2,5 €)
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 / 33 €

Se référer aux * pour le choix du 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 /

E N T R É E / P L A T O U P L A T / D E S S E R T / 21 €

E N T R É E / P L A T / D E S S E R T / 24 €

> Servie 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 !

Sirup 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 SANS ALCOOL

MOJITO classique / fraise ou framboise ou passion +1 €
Menthe fraîche, 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 fraîche, dés de citron vert, cassonade, sucre de canne, 6 cl de rhum Havana Club Especial
- MOJITO fraise ou framboise ou passion / 11 €
Fruits frais, menthe fraîche, 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 / 10 €
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 Havana Club Especial
- DAIQUIRIA fraise ou framboise ou passion / 10 €
Purée de fruits, 2 cl de citron vert, 1 cl de sirop de sucre de canne, 4 cl 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 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 Bombay Classic / 10 € - 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

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

APÉRITIFS

POISSON ROUGE / 11 €
2cl 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

Muscadet 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 €
Banyuls Cerrera P.Gaillard 12cl / 8,50 €
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, chataigne, 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 €
Maredsous, Vedette / 5 €
Desperado, Corona, Estrella / 5,50 €
Suppléments : Picon ou Gambetta / 0,50 €

BOISSONS FROIDES

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

SIROPS

Fraise, pêche, grenadine, menthe, citron, Pac, cassis, cerise, orgeat, 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 €
Thé - Infusion Japanese Garden / Jardin d'Asie (consulter serveur pour parfums) / 4 €
Café Frappé, Chocolat Frappé / 5 €

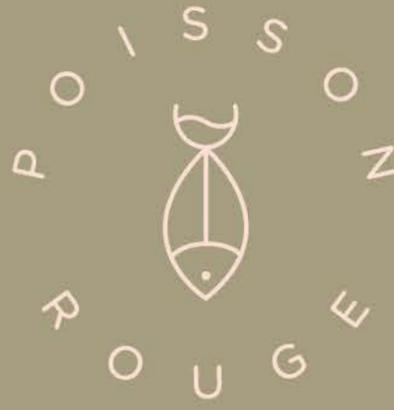
DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Marie Brizard, Baileys, Chartreuse verte, La 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 €

RHUMERIE

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 €

Nos
apéritifs



50 75
C L C L

ROUGE _ LANGUEDOC

🍷	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
♥	Domaine de l'Anio « Syrah » IGP Saint Guilhem le désert	33
	Clos Centeilles « Le Clos » Cru la Livinière	49
	Clos Centeilles « Le C » AOP Minervois	36

ROUGE _ TERRASSES DU LARZAC AOP

	Mas Haut Buis « Les Carlins »	39
	« Les Vignes Oubliées »	49
🍷	Mas Jullien « La Brune » ou « Autour de Jonquières »	78
♥	Mas Cal Demoura « Feu Sacré » ou « Fragments »	84
🍷	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	72
🍷	Domaine Gauby « La Muntada » IGP Côtes Catalane	144
🍷	Clos des Fées « La Petite Sibérie » AOP Côtes de Roussillon Village	245
♥	Terra Remota « Camino »	45

♥ 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

75
C L

ROUGE _ PROVENCE

🍷	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

	Beaucastel Châteauneuf du Pape	170
	Saint Préfert « Beatus Ille » AOP Côtes du Rhône	43
	Saint Préfert Classique AOP Châteauneuf du Pape	57
	Saint Préfert 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

🍷	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

🍷	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

	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



BLANC _ LANGUEDOC

	Domaine Grand Chemin « Anthus » IGP Pays D'oc	33
	Mas des Armes « Les Heures Blanches » IGP Hérault	30
	Mas des Armes « L'Âme 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 Bas d'Aumelas « L'Egérie » AOP Grès de Montpellier	42
	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	62
	Mas Jullien IGP Hérault	82
	Mas Jullien « Les Etats d'âme » IGP Hérault	59
	Mas Jullien « La Méjanne » (liquoreux vendanges tardives) 50cl	100
🌿	Mas Cal Demoura « l'Étincelle » IGP St Guilhem le Désert	55
🌿	Mas Cal Demoura « Paroles de Pierres » IGP St Guilhem le Désert	75
	Mas Daumas Gassac IGP St Guilhem le Desert	60
	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 Centaïlles « 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	73
🌿	La Rectorie « L'Argile » AOP Collioure	62
♥	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 Châteauneuf du Pape	75
	Pierre Gaillard AOP Condrieu	58
♥	Pierre Gaillard AOP Saint Joseph	34
	Viognier Jeanne Gaillard IGP Côtes Catalanes	33
	Chardonnay Jeanne Gaillard IGP Côtes Catalanes	30

BLANC _ PROVENCE

🌿	Chateau Grand Boise AOP Côtes de Provence	36
	Domaine d'Ott Clos Mireille AOP Côtes de Provence	52
	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

	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
	Domaine de l'Anio « Mila Rose » IGP St Guilhem le Desert	29

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	54

ROSÉ _ ROUSSILLON

♥	Domaine Gardiès « On s'en Fish » Vin de France	39
---	--	----

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



- ♥ 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

