



Le Poisson Rouge
CARTE DES METS

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Les huîtres du Bassin de Thau	les 6 huîtres : 10€	les 12 huîtres : 18€
Poulpe rôti, mariné au gingembre et au citron vert, sur escalivade de légumes		12€
Barigoule d'artichauts, balsamique, pignons, parmesan et roquette		11€
Arlequin de tomates de pays, mozzarella Buffalo, pistou, roquette		12€
Terrine de foie gras, compote d'abricots et pain de campagne		15€
Céviche d'espadon, légumes croquants et coriandre fraîche		13€

LES SALADES

ENTRÉE : 10€ — REPAS : 15€

Salade Fraîcheur : <i>jambon, mozzarella, tomates anciennes, olives, pignons, artichauts, melon, pastèque</i>
Salade César : <i>poulet, parmesan, croutons, œufs, sauce César</i>
Salade GoldFish : <i>bar, Saint-Jacques, gambas, poulpe, thon</i>

LES POISSONS

Pavé de thon Rossini, poêlée de légumes de saison	29€
Burger de thon au wasabi et brochette de grenaille	25€
Loup entier à la graine de fenouil, crème de safran	26€
Saint-Jacques et gambas juste raidies sur risotto	27€
Blanc de seiche à la plancha et sauce vierge	22€
Lotte piquée au romarin et beurre d'orange	24€
Parillada du Poisson Rouge	29€

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Filet de bœuf grillé, pomme terre tapée, Béarnaise	28€
Pavé noix de veau, ail confit au thym	23€

ASSIETTE DE TAPAS

Charcuterie, tempura de légumes, fritto misto, poulpe mariné, Giuletta, ceviche	22€
---	-----

LES DESSERTS

Mille-feuille revisité double vanille, fève de Tonka, caramel crémé	10€
Coulant deux chocolats et sa glace vanille Madagascar	10€
Nectarine rôtie au miel et sa glace au lait d'amande	9€
Assiette de glaces et/ou de sorbets	8€
Salade de fruits frais et son sorbet	9€
Déclinaison de fromages	9€
Café gourmand	8€
Irish Coffee	9€

MENU "DÉCOUVERTE" 29€

Barigoule d'artichauts, balsamique, pignons, parmesan et roquette

Tartine de brousse au pistou, coppa fumée

Duo d'huîtres et de crevettes, pot d'aioli

Aioli de cabillaud et légumes d'été

Piquillos farcis de brandade, crème de courgette au basilic et croutons à l'ail

Cocotte de poissons "comme une Bouillabaisse"

Demi-magret au poivre-vert et pomme grenaille

Filet de loup sur risotto

Coulant aux deux chocolats

Salade de fruits de saison

Nectarine rôtie au miel

Paris Fronti-Beach

Menu "Muscats à tous les plats" : accords mets-vins autour du Muscat (supp. 10€)

Demandez conseil à notre sommelier pour un accord avec votre entrée, votre plat et votre dessert

MENU ENFANT 10€

Sirop au choix

Pour ceux qui veulent faire comme les grands : le petit filet de poisson & son accompagnement

... et pour les plus difficiles : l'éternel steak haché & son accompagnement

Petite pâtisserie

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

PLAT DU JOUR 12€ & FORMULE MARCHÉ DU JOUR 19€

Consulter l'ardoise

Servis uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Sebastien Sauter  Le Chef de Cuisine...

By Pierre-Olivier Prouhèze

*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%)*



Le Poisson Rouge
CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

	50cl	75cl
LANGUEDOC		
Calage Resseguier "Émotion" VDF 2017		22€
♥ Domaine Grand Chemin "Anthus" IGP d'Oc 2017		26€
Mas des Armes "Les Heures Blanches" IGP Hérault 2017		27€
♥ Claude Serra "Pure" Chardonnay 2016		29€
Muscat Sec Terres Blanches 2017	15€	18€
Domaine de Creysseles "Viognier" 2017		24€
Domaine du Mas Rouge Muscat Sec 2017.....		19€
🍷 Château Bas d'Aumelas Languedoc 2017		23€
Domaine Cottebrune "Le Cairn" Faugères 2015		29€
Alquier "Les Vignes du Puits" Faugères 2016.....		45€
Domaine La Vivarelle "Madame Rêve" 2017		28€
Mas Laval "Les Pampres" VDP Hérault 2017		29€
🍷 Domaine Saint-Julia Languedoc 2016/2017		28€
Mas Jullien IGP Hérault 2016		75€
Mas Jullien "La Méjanne" 2007/2008 (<i>vendanges tardives</i>)	100€	
Mas Cal Demoura "l'Étincelle" IGP Hérault 2016		44€
Mas Daumas Gassac 2016		55€
🍷 Domaine Henry IGP Collines de la Moure 2016		35€
🍷 Château de Caraguilhes AOP Corbières 2016		30€
L'Hermas IGP de Saint-Guilhem le Désert 2016		38€
🍷 Aupilhac "Les Cocalières" Languedoc 2017		39€
Domaine de Creysseles AOP Languedoc 2016		24€
Domaine de Creysseles "Picpoul de Pinet" 2017	16€	22€
Bergerie du Capucin Dame Jeanne IGP St-Guilhem 2016/2017 ...	22€	30€
🍷 Mas Bruguière "Les Muriers" 2016		38€
♥ La Chapelle Bébien Languedoc 2016		44€
 ROUSSILLON		
	50cl	75cl
Pierre Gaillard "Trémadoc" Collioure 2016		32€
Domaine Gauby "Les Calcinaires" IGP Côtes Catalanes 2016		42€
Domaine Gauby "Vieilles Vignes" IGP Côtes Catalanes 2015		65€
La Rectorie "L'Argile" Collioure 2016.....		59€
Mas de la Devèze "Malice" Côtes du Roussillon 2017		29€
 VALLÉE DU RHÔNE		
	50cl	75cl
Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2015		120€
Château Les Amoureuses "All White" 2015/2016		34€
♥ Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2008		340€
Pierre Gaillard "Condrieu" 2014/2016		55€
Pierre Gaillard "Saint-Joseph" 2017		39€
♥ Chardonnay Jeanne Gaillard 2016		29€
 PROVENCE		
	50cl	75cl
Rimauresq Côtes de Provence Cru Classé 2017	29€	36€
Domaine d'Ott Clos Mireille Château de Selle 2017		49€
Château de Pibarnon Bandol 2016		45€
Château Simone Palette 2015.....		78€
 BOURGOGNE		
	50cl	75cl
Chablis Maison Laventureux 2016		48€
Meursault "Clos du Cromin" Bitouzet-Prieur 2015		82€
Saint Véran Domaine de la Feuillade Cuvée Tradition 2016		42€
Rully "Montagne La Folie" Claudie Jobard 2016		49€
Santenay 1 ^{er} Cru "La Comme" 2014		80€
Corton Charlemagne Grand Cru Rapet 2015		140€
 VALLÉE DE LA LOIRE		
	50cl	75cl
🍷 Château la Franchaie Anjou 2013		33€
🍷 Roches Neuves "L'Insolite" Saumur 2014		54€
Dagueneau "Blanc Fumé de Pouilly" 2015		130€
Dagueneau "Silex" Pouilly Fumé 2015		170€

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC

50cl 75cl

Domaine de La Vivarelle "Madame Rêve" IGP d'Oc 2016	32€
Domaine Henry "Paradines" Grés de Montpellier 2015	36€
Calage Resseguier "Étoile" Languedoc 2016	17€ ... 22€
Domaine de Roquemale "Les Terrasses" IGP Hérault 2016	19€ ... 26€
Domaine de Roquemale "Les Grés" Grés de Montpellier 2016	30€
Domaine de Roquemale "Léma" Grés de Montpellier 2016	39€
Château Bas d'Aumelas "Barathym" Languedoc 2017	21€
Peyre Rose "Syrah Leone" Languedoc 2007	125€
Aupilhac "Montpeyroux" Montpeyroux 2015	34€
Aupilhac "Les Cocalières" Montpeyroux 2013	42€
Aupilhac "La Boda" Montpeyroux 2013	44€
Domaine Cottebrune "Transhumance" Faugères 2014	34€
Canet-Valette "Une & Mille Nuits" Saint-Chinian 2016	40€
Domaine Les Paissels "Le Banel" Saint-Chinian 2017	27€
Mas des Armes "Perspectives" IGP Hérault 2015	40€
Mas des Armes "360" IGP Hérault 2015	65€
Mas Laval "Les Pampres" VDP Hérault 2016/2017	30€
Domaine Foltodon "Sancti Cosmae" VDP Gard 2016	27€
Roc d'Anglade VDP Gard 2013	65€
Mas Daumas Gassac VDP Hérault 2014/2015	57€
Grange des Pères VDP Hérault 2014	155€

TERRASSE DU LARZAC

50cl 75cl

Mas Haut-Buis "Les Carlines" 2015	37€
Mas Haut Buis "Costa Caoude" 2016	47€
"Les Vignes Oubliées" 2016	45€
Mas Jullien 2014	70€
L'Hermas 2016	38€
Mas Cal Demoura "Terre de Jonquières" 2015/2017	48€
Le Clos du Lucquier "Philippe" 2014	39€
Mas Laval "La Grande Cuvée" 2015	48€

PIC SAINT-LOUP

50cl 75cl

Bergerie du Capucin Dame Jeanne 2016	24€ ... 32€
Mas Bruguière "L'Arbouse" 2016	36€
Mas Bruguière "La Grenadière" 2015	47€
Mas du Figuier "Jean" 2016	34€
Mas Peyrolle "Esprit" 2016	33€

MINERVOIS

50cl 75cl

Domaine Pierre Cros Tradition Minervois 2017	29€
Domaine Pierre Cros Vieilles Vignes Minervois 2016	39€

ROUSSILLON

50cl 75cl

Mas de la Devéze "Pandore" Côtes du Roussillon Villages 2016	37€
Domaine Madeloc "Serral" Collioure 2015	39€
Domaine Gauby "Les Calcinaires" IGP Côtes Catalanes 2015	42€
Domaine Gauby "Vieilles Vignes" Côtes du Roussillon Village 2013	66€
Domaine Gauby "La Muntada" Côtes du Roussillon Village 2004	140€
Clos des Fées "La Petite Sibérie" 2012	240€

VALLÉE DU RHÔNE

50cl 75cl

Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2007	130€
Saint-Préfert "Colombis" Châteauneuf du Pape 2012	77€
Domaine Amido Lirac 2015	30€
S. Montez Syrah à Papa 2016	28€
S. Montez Cuvée du Papy Saint-Joseph 2015	49€
S. Montez Fortis Côte-Rôtie 2015	82€
Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2014/2016	80€
Saint-Joseph "La Relève" Jeanne Gaillard 2014/2016	44€
Château les Amoureuses "Dandy" IGP Ardèche 2015	29€

LES VINS ROUGES (suite)

PROVENCE

	50cl	75cl
♥ Rimauresq Côtes de Provence 2015	32€	38€
Chateau Grand Boise Côtes de Provence 2015	22€	32€
Les Restanques de Pibarnon Bandol 2011		42€
Château de Pibarnon Bandol 2012		64€
Domaine de Trévallon 2014		75€
Château Simone Palette 2015		75€

FLEURIE, MORGON, BOURGOGNE

	50cl	75cl
Morgon Marcel Lapiere 2016		49€
Moulin à Vent Christophe Pacalet 2016		41€
Givry 1 ^{er} Cru Clos de Choué Domaine Chofflet Valdenaire 2014		56€
Gevrey Chambertin Denis Mortet "Les Cinq Terroirs" 2013		145€
Nuits-St-Georges 1 ^{er} Cru "Rue de Chaux" Jean Chauvenet 2014		78€

VALLÉE DE LA LOIRE

	50cl	75cl
🍷 Roches Neuves "Franc de Pied" Saumur Champigny 2010		74€
🍷 Roches Neuves "La Marginale" Saumur Champigny 2011		70€
🍷 Clos Cristal "Les Murs" Saumur Champigny 2014/2015		58€

LES VINS ROSÉS

LANGUEDOC

	50cl	75cl	150cl
Bergerie du Capucin Dame Jeanne 2017	22€	30€	
Calage Resseguier "Émotion" VDF 2017	17€	22€	
♥ Mas des Armes "Cavalino" IGP Hérault 2017		28€	
Mas Rouge IGP Hérault 2017		19€	
Château Bas d'Aumelas "Barathym" Languedoc 2017		20€	
🍷 Domaine Henry Vin Vermeil Languedoc 2016		39€	

VALLÉE DU RHÔNE

	50cl	75cl	150cl
♥ Château les Amoureuses "Loverose" IGP Ardèche 2017		27€	

PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
♥ Rimauresq "Rimo..." Côtes de Provence 2017		29€	
Domaine d'Ott Clos Mireille Château de Selle 2017		49€	
Maison Aix Coteaux d'Aix-en-Provence 2016/17		30€	
Rimauresq "Quintessence" Côtes de Provence 2017		39€	80€

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Louis Roederer Brut	75€	
Louis Roederer Rosé Vintage	99€	
Louis Roederer Zéro Dosage	99€	
Louis Roederer Blanc de Blanc	99€	
Ruinart Brut	90€	175€
Ruinart Rosé	110€	
Ruinart Blanc de Blanc	110€	215€
Gosset Brut Excellence	75€	
Gosset Grande Réserve	80€	
Gosset Rosé	85€	
Cristal Louis Roederer	240€	



Millésimes

Certains millésimes de vins sont susceptibles de changer en cours d'année, consultez votre serveur.

Vin au verre et sélection de Coups de Cœur du sommelier
8 références en dégustation dans l'Eurocave SoWine
et des nouveautés à la bouteille qui changent régulièrement.

Consultez ardoise et serveur.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
 À consommer avec modération.*

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51, Cristal (2cl), Kir Maison (12cl)	3,00€
Verre de Vin (12cl)	<i>Consulter Sowine et Ardoise</i>
Muscat de Frontignan (12cl)	4,50€
Muscat de Frontignan 12 ans d'âge (12 cl)	7,00€
Banyuls Cerrera P. Gaillard (12cl)	8,50€
Cartagène du Mas Jullien (12 cl)	7,00€
Martini Rouge-Blanc-Rosé, Porto Rouge-Blanc, Campari, Noilly Prat (7cl)	5,00€
Suze, Gentiane de Cette, Guignolet Cerise (7cl)	5,00€
Baby (2cl)	5,00€
Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Cachaça (4cl)	7,50€
Jack Daniel's, Bourbon, Four Roses (4cl)	8,00€
Flûte de Champagne (12cl), Kir Royal (12cl)	9,00€

LES COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Smoothie de fruits de saison	7,50€
Frozen' Cocktail <i>Glace pilée et sirops au choix</i>	6,00€
Bora-Bora <i>Jus d'ananas, purée de passion, grenadine, jus de citron vert</i>	6,00€
Bonbon <i>Jus d'orange, d'ananas et d'abricot, trait de sirop de fraise, jus de citron</i>	6,00€
Virgin Mojito <i>Eau pétillante, sucre de canne, menthe verte, citron vert</i>	6,00€

COCKTAILS ALCOOLISÉS 8,50€

Américano du Barman (Long Drink) <i>1/3 Martini Rouge, 1/3 Martini Blanc, 1/3 Campari, trait de Gin, tranches de citron et d'orange</i>	
Margarita Classique ou Frozen <i>4cl Tequila, 2cl Cointreau, jus de citron</i>	
Caipirinha (Short Drink) <i>4cl Rhum cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	
Mojito & Co (Long Drink) — Classique, Fraise, Framboise ou Pomme <i>6cl Rhum, eau pétillante, sucre de canne, menthe verte, citron vert</i>	
Pina Colada (Long Drink) <i>3cl Rhum blanc, 3cl crème de coco, 9cl jus d'ananas</i>	
Sex On The Beach (Long Drink) <i>4cl Vodka, 2cl crème de pêche, 4cl jus d'orange, 4cl jus de cranberry</i>	
Tutti Frutti (Long Drink) <i>4cl Vodka, 2cl crème de pêche, 4cl jus d'orange, 4cl purée de fraises</i>	
Poisson Rouge (Long Drink) <i>10cl Champagne, 4cl Manzana, trait de sirop de fraise</i>	
Spritz (Short Drink) <i>12cl Prosecco, 4 cl Aperol, zestes d'agrumes</i>	
Gin Tonic Master's (Long Drink) <i>6cl Gin Master's, tonic, zestes d'agrumes</i>	

LES BIÈRES

Heineken (33cl)	4,50€
Lefte, Vedett (33cl)	5,00€
Desperados, Cubanisto, Estrella (33cl)	5,50€
Monaco, Panaché (25cl)	3,50€
Supplément Picon ou Gambetta	0,50€

LES BOISSONS FROIDES

Eau Minérale Plate, Eau Minérale Gazeuse (1L)	6,00€
Coca-cola, Perrier, Orangina, Schweppes Agrum, Sprite, Ice-tea, Diabolo (33cl)	3,50€
Jus de fruits Pampryl (25cl)	3,50€
Sirops au choix <i>Menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, cerise, orgeat, anis, violette, mangue, passion</i>	2,50€

LES BOISSONS CHAUDES OU FRAPPÉES

Espresso, Décaféiné (Maison du Bon Café)	2,50€
Café crème, Café double	3,00€
Cappuccino	4,00€
Thé - Infusion Japanese Garden / Jardin d'Asie (<i>voir serveur</i>)	4,00€
Café Frappé, Chocolat Frappé	4,50€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Marie Brizard, Baileys, Chartreuse Verte (6cl)	8,00€
Armagnac Marquis de Montesquiou, Marc de Muscat (6cl)	8,00€
Cognac Meukow VS, Calvados VSOP Boulard, Poire Bertrand (6cl)	9,00€
Limoncello, Manzana (6cl)	7,00€
Whisky (4cl) <i>Lagavulin 16ans, Talisker 10ans, Chivas 12ans, Knockando 12ans</i>	12,00€
Scotch Whisky Wemyss (4cl) <i>The Hive, Spice King, Peat Chimney</i>	14,00€
Bourbon (4cl) <i>Maker's Mark</i>	10,00€

LA RHUMERIE

Ron Esclavo République Dominicaine 15 ans (6cl)	14,00€
Ron Esclavo République Dominicaine XO (6cl)	16,00€
AH Rise Black Barrel Îles Vierges Américaines (6cl)	14,00€
AH Rise Sauternes Cask Îles Vierges Américaines (6cl)	16,00€
Juan Santos Colombie 21 ans (6cl)	16,00€
Palma Mulata 15 ans (6cl)	14,00€
Diplomatico, Dom Papa, Dictador 12 ans Colombie, Ron Millonario, ...	12,00€
Rhum Vieux agricole J. Bally, The Kraken Caribbean Blended, Arcane, Pyrat Xo reserve Caribbean Spirit (6cl)	



www.le-poisson-rouge.fr

Printemps/Été : Ouvert Midi & Soir (7j/7)

Automne/Hiver : Ouvert Midi & Soir (7j/7 sauf le lundi soir)

Réceptions • Mariages • Baptêmes • Communions • Repas de Groupe • Séminaires • Déjeuners d'Affaires