

Les Formules du Dit Vin

LES FORMULES DU MIDI TERROIR

Valable le midi seulement, à l'ardoise, sauf dimanche et jours fériés.

PLAT DU JOUR - 11€

FORMULE DUO - 15€

Entrée du jour + Plat du jour **ou** Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE TRIO - 19€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

LE MENU À 38€

Valable le midi et le soir, tous les jours.

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
au choix parmi la carte complète du restaurant

LE MENU ENFANT À 12€

Une boisson au choix + Viande (cassolette de volaille) **ou Poisson** (Fish & Chips)
et Accompagnements
+ Dessert (glace ou fondant au chocolat)

Notre carte et nos garnitures évoluent selon le rythme des saisons.
Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés avec soin
par notre équipe de cuisine qui privilégie les produits frais
ou artisanaux de notre terroir :

les **Huîtres de Bouzigues** du Bassin de Thau,
les **Légumes & Fruits de saison** de Jérôme le Primeur, producteur de la Cité,
l'**Agneau** des Alpilles, en Provence,
la **Fleur de Sel de Camargue**, des Salins du Midi, à Aigues-Mortes.



Prix Nets

Règlement Carte Bancaire (min. 10€), espèces, Chèques Vacances.
Ticket restaurant uniquement le midi en semaine, les chèques ne sont plus acceptés.



Le Dit Vin

RESTAURANT • PATIO • BAR A TAPAS

Notre Carte Automne 2019

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe à la sauce Romesco et Serrano grillé - 12€

Cappuccino de butternuts, éclats de noisettes et Cecina - 12€

Tataki de boeuf mariné aux saveurs asiatiques, vierge et cacahuètes au Wasabi - 14€

6 huîtres de Bouzigues, vinaigre à l'échalotte - 14€

PLATS

Seiches rôties, risotto vénéré, vierge de pesto & chorizo - 22€

Filet de St Pierre grillé à la plancha, salsa de mangues, cébettes & oignons rouges - 24€

Pluma grillée à la plancha, jus à l'ail et au thym - 24€

Magret de canard rôti au miel - 23€

Côte de taureau grillée à la Fleur de Sel d'Aigues-Mortes - 24€

Nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures de saison

N'hésitez pas à demander les Suggestions du Jour à l'ardoise

FROMAGE & DESSERTS

Pélardon des Cévennes - 9€

Tatin de pommes & poires à la vanille revisitée, crumble chantilly & caramel beurre salé - 9€

Fondant au chocolat, crème légère au praliné et fruits secs caramélisés - 9€

Coupe glace alcoolisée **Colonel ou Williamine** - 8€

PLAT FAIT MAISON



DEPUIS 2000



Le Dit Vin

RESTAURANT • PATIO • BAR À TAPAS