



LES MARMITES DU MOMENT



Prix net, service compris

LE MIDI 17€⁹⁰

L'ENTRÉE À PARTAGER

+

UNE MARMITE

AU CHOIX PARMIS LES MARMITES DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ

+

**2 BOULES
DE GLACE
AU CHOIX**

OU

**SUGGESTION
DU CHEF**

ET LE CAFÉ ET LE VERRE DE VIN, C'EST OFFERT !

12€

**MARMITE EN DIRECT
(LE MIDI UNIQUEMENT)**

15€⁵⁰

**ENTRÉE + MARMITE ^{OU}
MARMITE + DESSERT
(LE MIDI UNIQUEMENT)**

15€

**RECETTE DU MOMENT
(LE MIDI UNIQUEMENT)**

LE SOIR 20€

(FORMULE UNIQUE)

L'ENTRÉE À PARTAGER

+

UNE MARMITE

AU CHOIX PARMİ LES MARMİTES DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ

OU LA RECETTE DU MOMENT

C'EST QUOI «UNE MARMITE» ?

C'EST UNE RECETTE MIJOTÉE, PRÉPARÉE AVEC AMOUR.

NOS MARMİTES SONT RENOUVELÉES CHAQUE SEMAİNE

(AVEC TOUJOURS AU MOİNS UNE PROPOSITION VÉGÉTARIENNE).

ET LES ACCOMPAGNEMENTS ?

İLS SONT SERVİS À VOLONTÉ, ET İLS CHANGENT AU GRÈS DES MARMİTES ET DES ENVİES : RİZ BASMATİ, POMMES VAPEUR, TAGLIATELLES, SEMOULE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ...

NOS PETITS MORCEAUX

SAUCISSE SÈCHE D'ARIÈGE . 6€⁰⁰

LA PLANCHE DE FROMAGES. 12€⁰⁰

LA TERRINE DE CAMPAGNE. 6€⁰⁰

TARTINADE . 5€⁰⁰

BOL DE FRITES FRAÎCHES. 4€⁵⁰

+ SAUCE COCKTAIL MAISON



NOS DESSERTS & FROMAGES

LE BANOFEE . 7€⁵⁰

| Mascarpone, crème de lait,
bananes sur son lit de spéculoos.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT XXL . 6€⁵⁰

| Mousse au chocolat maison et ses éclats de chocolat
blanc

LES GLACES ARTISANALES

(DEMANDEZ LES PARFUMS !)

| Chantilly maison

1 boule | 3€⁰⁰ 2 boules | 5€⁰⁰ 3 boules | 7€⁰⁰

LA PLANCHE DE FROMAGES . 12€⁰⁰

Sélection de fromages de chez *Fromages & Créations* (juste de l'autre côté de la rue) selon l'arrivage, servi directement sur sa planche, avec confiture de cerise et cerneaux de noix.

Il n'y a pas qu'une bonne manière de couper le fromage, mais il y'en a des mauvaises ! Comment s'y retrouver dans la grande technicité que cet art implique ? Et bien, c'est en réalité très simple. Si la coupe est homogène, on est bon. Si t'arraches tout le cœur du clacos et que tu laisses la croûte, on est pas bon. En fait, le fromage c'est comme la vie, faut pas la jouer perso.

NOS ALCOOLS

NOS BIÈRES		25	50
PRESSIONS	Krombacher	3€ ²⁰	6€ ⁴⁰
	Biérataise	3€ ⁷⁰	7€ ⁴⁰
	Ratz ipa	4€ ⁰⁰	8€ ⁰⁰
	Blanche St Stéfanus	3€ ⁸⁰	7€ ⁶⁰
	Picon bière	4€ ⁴⁰	8€ ⁸⁰
	panaché	3€ ²⁰	6€ ⁴⁰
BOUTEILLES	Monaco	3€ ⁴⁰	6€ ⁸⁰
	Lieffman	5€ ⁰⁰	
	Bière sans alcool	4€ ⁵⁰	
	Biérataise Ambrée	5€ ⁴⁰	
	Bière Brune	5€ ⁴⁰	
	Cidre cornish (50cl)	7€ ⁰⁰	



Michel toujours souriant, nous livre toutes les semaines fûts et bouteilles de Biérataise :

Tout a commencé il y a 30 ans quand il pose avec Joëlle ses valises à Bérat. Heureux et bien installés, ils s'impliquent dans des festivités de Bérat desquelles naissent des complicités, des rencontres, une bande de copains.

L'année suivante : Bérat se transformera en village Irlandais. Et qui dit Irlande, dit bière ! Michel achète un premier kit de brassage et étiquète les bouteilles «la Bierataise». Le nectar remporte un franc succès.

Il se forme, plonge dans les méandres de la fermentation, des caprices du houblon et de l'orge puis crée une micro-brasserie au cœur de Bérat. Un pari fou soutenu d'un joli bouche-à-oreille : la pression monte, le nectar s'affine, trouve son identité.

C'est officiel,
la Biérataise est née !

RHUMS

3 Rivières blanc	5€ ⁵⁰
3 Rivières ambré	6€ ⁵⁰
Kraken	7€ ²⁰
Diplomatico	9€ ⁰⁰
Angostura	7€ ⁵⁰
Havana	7€ ⁰⁰

WHISKIES

Paddy	6€ ⁰⁰
Jack Daniels	6€ ⁵⁰
Copperdog	6€ ⁵⁰
Tomatin	6€ ⁵⁰
Mac Arthur's	6€ ⁵⁰
Laphroaig	10€ ⁸⁰
Bowmore	8€ ⁰⁰

APÉRITIFS

Pastis (51, Casanis, Ricard)	2€ ⁵⁰
Kir (cassis, mûre, pêche)	3€ ⁵⁰
Martini (blanc, rosé, rouge)	5€ ⁰⁰
Porto (blanc, rouge)	5€ ⁰⁰
Suze	5€ ⁰⁰
Muscat	5€ ⁰⁰
Jagermeister	5€ ⁰⁰

DIGESTIFS & ALCOOLS

Limoncello	4€ ⁰⁰
Malibu	4€ ⁰⁰
Manzana	4€ ⁰⁰
Marie Brizard	4€ ⁰⁰
Grand Marnier	4€ ⁰⁰
Mints	4€ ⁵⁰
Bailey's	4€ ⁵⁰
Tequila	5€ ⁵⁰
Vodka Smirnoff	5€ ⁵⁰
Alcool de poire/prune	6€ ⁵⁰
Calvados	6€ ⁵⁰
Gin citadelle	6€ ⁵⁰
Kirsch	6€ ⁵⁰
Armagnac	7€ ⁰⁰
Cognac	8€ ⁰⁰

NOS COCKTAILS

BLACK RUSSIAN . 7€⁰⁰

VIRGIN MOJITO . 5€⁰⁰

MOJITO . 7€⁵⁰

TI PUNCH . 6€⁵⁰

PIÑA COLADA . 7€⁰⁰

CAIPIRINHA . 7€⁰⁰

BLOODY MARY . 7€⁵⁰

PINK LADY . 9€⁰⁰

SPRITZ . 9€⁰⁰

NOTRE CARTE DES VINS



ROUGE

Les Zazous . vin bio - domaine de La Croix Gratiot - IGP Pays d'Oc	5€ ⁵⁰	25€
Rouge Cerise . domaine de La Croix Gratiot - IGP Pays d'Oc	4€ ⁵⁰	22€
Pic st loup . vin bio - Mas de figuier - aop Languedoc	5€ ⁷⁰	28€
Roman . vin bio - mas de figuier - aop Languedoc	4€ ⁵⁰	22€
Les pinèdes . Château Marmorières - AOP la Clape	4€ ⁵⁰	22€
Domaine de labarthe . vin bio - aop Gaillac	4€ ⁰⁰	22€
Les Muriers . Pech Céleyran - aop Pays d'Oc	5€ ⁵⁰	25€

BLANC

Les Zazous . vin bio - domaine de La Croix Gratiot - IGP Pays d'Oc	5€ ⁵⁰	25€
Brechallune . vin bio - domaine de la croix Gratiot - Picpoul de Pinet	4€ ⁵⁰	22€
Le Baro n°4 . domaine barreau - Sauvignon	4€ ⁰⁰	20€
Florentes . vin bio - Pech Céleyran - igp Chardonnais	4€ ⁵⁰	23€
Seigneur de Leuze . Mas de figuier - aop Languedoc	3€ ⁹⁰	20€

ROSÉ

Roséphine . domaine de La Croix gratiot - igp pays d'hérault	4€ ⁰⁰	20€
Baro Duras . Syrah - Côtes du Tarn	3€ ⁵⁰	19€ ⁵⁰

CHAMPAGNE ? Champagne de lozey . brut tradition	/	47€ ⁰⁰
--	---	-------------------

DOMAINE DE LA CROIX GRATIOT

Le domaine de La Croix Gratiot est situé proche du bassin de Thau. Dans ce magnifique territoire bercé par le climat de la Méditerranée, Anaïs et son père produisent leurs vins dans le respect de la nature : une agriculture bio certifié, qualitative et respectueuse de l'environnement. Leurs différents cépages sont façonnés en biodynamie.

La Croix Gratiot c'est avant tout une famille, des amis, et l'amour de la vigne. Le Bijou a été évidemment séduit par cette petite entreprise, sa démarche, et par ses vins dégustés lors d'une visite du domaine en 2021.

DOMAINE MAS DE FIGUIER

Voilà maintenant 25 ans que nous proposons à la carte les vins du domaine Mas de Figuiet. Mas de Figuiet est un domaine viticole situé sur le terroir du Pic Saint Loup au Nord de Montpellier.

Mené d'une main de maître par la famille Pagès depuis maintenant quatre générations. Sous le micro climat propre au Pic St Loup, des nuits fraîches et des journées chaudes : les raisins s'expriment, et toutes leurs caractéristiques propres aux vins méditerranéens se révèlent.

NOS BOISSONS DOUCES

LE CAFÉ . 1€⁵⁰

LES CAFÉS

allongé	1€ ⁵⁰
décaféiné	1€ ⁵⁰
café double	2€ ⁸⁰
Noisette	1€ ⁷⁰
cappuccino	3€ ⁰⁰
Café Crème	2€ ⁷⁰

LES SIROPS

cassis . citron . fraise
framboise . grenadine
kiwi . menthe . orgeat
pêche . violette . caramel

1,80€

LES BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	2€ ⁷⁰
Grand chocolat	3€ ⁰⁰
Thé au lait	2€ ⁷⁰
Infusion	2€ ⁷⁰
thé vert . thé vert menthe	
Earl Grey . Rooibos	
caramel . citron . tilleul	
verveine . verveine/menthe	

LES JUS

ace . abricot . ananas,
fraise . pomme . orange
pamplemousse . tomate

3,20€

LES EAUX

Vall's 33cl	3€ ⁵⁰
Ogeu 33cl	3€ ⁵⁰
Vittel 25cl	3€ ⁵⁰
San Pellegrino 50cl	4€ ²⁰
San Pellegrino 1l	6€ ⁰⁰

LES SODAS

Coca . Coca zéro
Ice tea . Orangina
S c h w e p p e s
Schweppes agrumes
L i m o n a d e

3,50€

Le Bijou est fier de vous proposer à la dégustation les thés et infusions 1336.

Les connaissez-vous ?

1336
COOPÉRATIVE PRODIGE

En 2010, l'entreprise Unilever qui fabriquait les thés Lipton et les infusions Éléphant, a annoncé la fermeture de l'usine à Gémenos, près de Marseille. Les ouvriers ont lutté pendant 1336 jours à la suite desquels ils ont réussi à créer une coopérative, à récupérer les productions, et à sauver l'entreprise et les emplois. Vous l'aurez compris, 1336 comme les 1336 jours de lutte.

Leur slogan : réveiller les consciences, éveiller les papilles !