

**BRASSERIE  
DU  
VIEUX SIÈGE**

---



6, Place des Trois Six – 34500 BÉZIERS  
Tél.: 04 67 28 07 06

## LES APÉRITIFS

Muscat	12cl	3,50€
Kir vin blanc	12cl	3,50€
Kir pétillant	12cl	4,50€
Kir royal	12cl	7,50€
Pastis	2cl	3,50€
Porto	6cl	3,50€
Martini	4cl	3,60€
Suze	6cl	3,50€
Whisky	4cl	7,00€
Gin	4cl	7,00€
Vodka	4cl	7,00€
Whisky, 12 ans d'âge	4cl	9,00€
Jack Daniel's	4cl	9,00€
Aperol Spritz	4cl	7,00€
Champagne	Coupe	7,00€
Champagne	Bte 75cl	60,00€

## LES ALCOOLS

Poire Williams	4cl	7,00€
Framboise	4cl	7,00€
Mirabelle	4cl	7,00€
Calvados	4cl	7,00€
Vieux Marc	4cl	7,00€
Cognac	4cl	8,00€
Armagnac	4cl	7,00€
Manzana	4cl	6,00€
Malibu	4cl	6,00€
Cointreau	4cl	7,00€
Get	4cl	6,00€
Grand Marnier	4cl	7,00€
Pulpeuse / Mentheuse / Craqueuse	4cl	6,00€

## LA CARTE DES VINS

### LES VINS ROUGES AOP

	37,5cl	7,00€
Faugères "Rouge Gorge"	12,00€	18,00€
Faugères Vidal "Château la Liquière"	-	22,00€
Faugères Héritage "Château Grézan"	-	25,00€
Saint-Chinian "Les Cerises"	-	19,00€
Domaine de l'Ostal, Estibals Minervois	-	22,00€
Pic Saint-Loup "Cuvée les Amandiers"	-	20,00€
Saint-Chinian "L'Excellence de St. Laurent"	-	17,00€

### LES VINS ROSÉS AOP

	37,5cl	7,00€
Faugères "Rouge Gorge"	12,00€	18,00€
Faugères Vidal "Château La Liquière"	-	22,00€
Faugères Domaine de Grézan	-	22,00€

### LES VINS DE PAYS IGP D'OC

	37,5cl	7,00€
Coteau de Béziers	-	19,00€
Domaine Emile et Rose 5 Seaux Bio	-	19,00€
Domaine Boissezon Guiraud Sans Pareil	-	19,00€

### LES VINS BLANCS AOP

	37,5cl	7,00€
Les Petits Cailloux	-	17,00€
Domaine Boissezon Guiraud	-	17,00€
Picpoul de Pinet AOP	-	2,00€
Chardonnay Antique	-	2,00€
Domaine de Greyzan IGP	-	2,00€
Domaine St. Martin des Champs	-	2,00€
Le Gri IGP, vin moelleux	-	2,00€
Vin moelleux	Le verre	

### LES VINS AU PICHET

Le verre de vin
Pichet ¼ litre
Pichet ½ litre
Pichet 1 litre



## LES BOISSONS FRAÎCHES

<i>Coca-Cola</i>	33cl	3,30€
<i>Coca-Cola</i> SANS SUCRES	33cl	3,30€
<i>Coca-Cola</i> CHERRY	33cl	3,30€
<b>FANTA</b> ORANGE	25cl	3,30€
<b>Sprite</b>	25cl	3,30€
<b>fuzetea</b> THÉ PÊCHE	25cl	3,30€
<b>fuzetea</b> MENTHE CITRON VERT	25cl	3,30€
<b>TROPICO</b>	25cl	3,30€
Oasis	33cl	3,30€
Orangina	25cl	3,30€
Schweppes	25cl	3,30€
Jus de fruits Pago		3,30€
Diabolo		3,00€
Limonade		2,50€
Sirop		2,20€

## LES EAUX MINÉRALES

Vichy	25cl	3,30€
Vittel	25cl	3,30€
Vittel	50cl	3,50€
Vittel	1L	6,00€
Perrier	33cl	3,30€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café arrosé	4,00€
Café au lait	3,50€
Grand café	3,00€
Irish Coffee	7,00€
Café	1,70€
Chocolat	3,00€
Thé	3,00€
Infusion	3,00€
Cappuccino	4,00€
Noisette	1,70€

## LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Pression Heineken	3,00€	6,00€
Affligem ambrée	4,00€	8,00€
Affligem blonde	4,00€	8,00€
Panaché	3,20€	-
Monaco	3,20€	-
Tango	3,20€	-

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Desperados	33cl	5,00€
Heineken	25cl	3,50€
Leffe blonde	33cl	4,00€
Bière sans alcool	25cl	3,50€
Bière Gallia blanche et IPA	33cl	5,00€

*Carte*  
**- DESSERTS -**





**Ardéchoise Revisitée**  
Marron, Vanille

10,00€



**Caramel Liégeois**  
Caramel Fleur de Sel, Vanille

9,00€



**Colonel Citron Vert**  
Citron Vert avec Vodka\*

10,00€



**Pina Colada**  
Noix de Coco, Ananas avec rhum\*

10,00€

## *Nos desserts*

<b>Mousse au chocolat maison</b>	6,00€
<b>Fromage blanc, coulis framboise</b>	5,50€
<b>Crème brûlée à la cassonade</b>	6,00€
<b>Tarte au citron meringuée</b>	6,00€
<b>Nougat Glacé</b> au coulis de fruits rouges	7,00€
<b>Croustillant aux 3 chocolats</b>	6,00€
<b>Moelleux au chocolat chaud</b>	6,50€
<b>Profiteroles</b> 2 choux garnis de crème glacée Vanille, sauce chocolat, crème fouettée	7,50€
<b>Tarte du jour</b>	5,00€
<b>L'incontournable café gourmand XXL</b> une boule de glace, mignardises et café	7,50€
<b>4 Mini Baba Limoncello</b>	6,50€

## *Le dessert du menu enfant*

**PTIPO**  
Parfum Vanille-Fraise



# Nos coupes glacées

10,00€



**Banana Split**  
Chocolat Noir, Fraise, Vanille



9,00€

**Coupe de Printemps**  
Framboise, Mangue, Ananas



9,00€

**Tout Sorbet**  
Fruit de la Passion, Citron Vert,  
Poire



9,00€

**Parfum de Guérande**  
Vanille, Framboise  
Caramel Fleur de Sel



9,00€

**Chocolat Liégeois**  
Chocolat, Vanille



9,00€

**Dame Blanche**  
Vanille



9,00€

**Café Liégeois**  
Café, Vanille



10,00€

**Coupe Le Vieux Siège**  
Vanille brownie, Caramel, Speculoos

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

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

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - (Pan Gelato = Brioché Glacée)

**Coupe 1 boule**  
Parfum au choix

3,00€

**Coupe 3 boules**  
Parfums au choix

7,00€

**Coupe 2 boules**  
Parfums au choix

5,00€

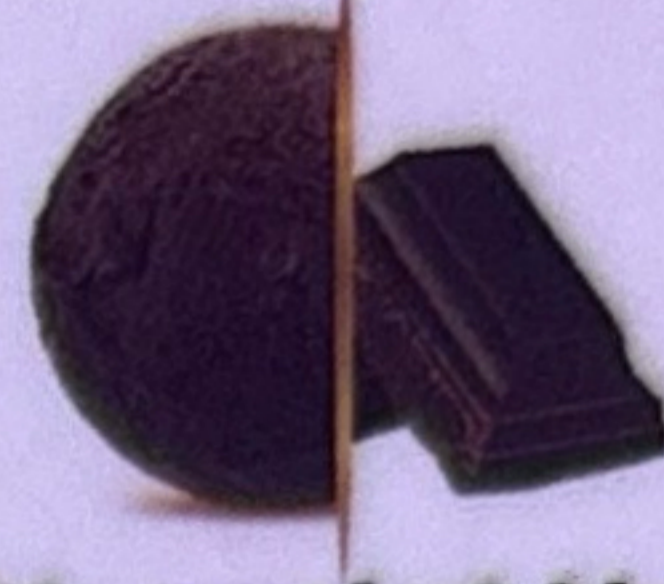
## Nos crèmes glacées et nos glaces



**Café**  
avec du café Arabica



**Caramel Fleur de Sel**  
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel



**Chocolat Noir**  
à base de chocolat Barry Callebaut



**Fraise**  
avec des morceaux de fraise



**Marron**  
avec des morceaux de marron



**Menthe**  
avec des éclats de chocolat noir



**Noix de Coco<sup>1</sup>**  
avec de la noix de coco râpée



**Pistache**  
avec des éclats de pistaches grillées



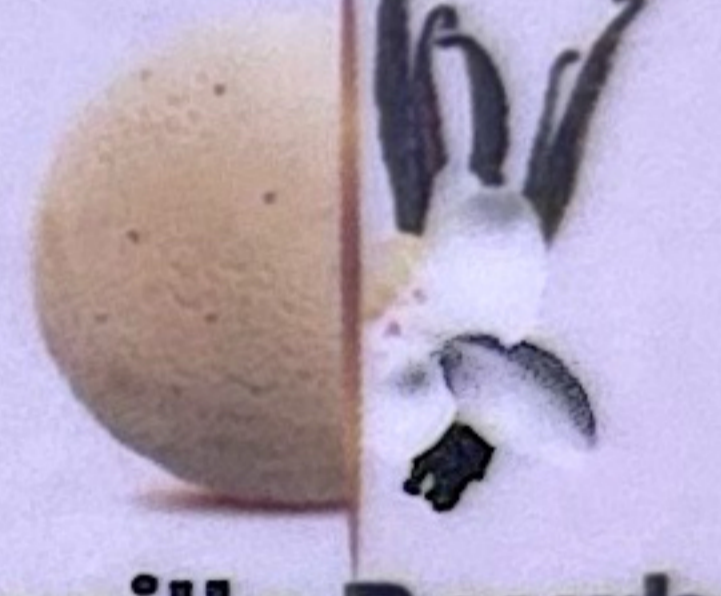
**Rhum-Raisins**  
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum



**Speculoos**  
avec des morceaux de biscuits à la cannelle



**Vanille Brownie**  
avec des morceaux de brownie



**Vanille Bourbon de Madagascar**  
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar

## Nos sorbets plein fruit <sup>(3)</sup>



**Ananas**  
avec des morceaux d'ananas confits



**Cassis**  
avec des baies de cassis



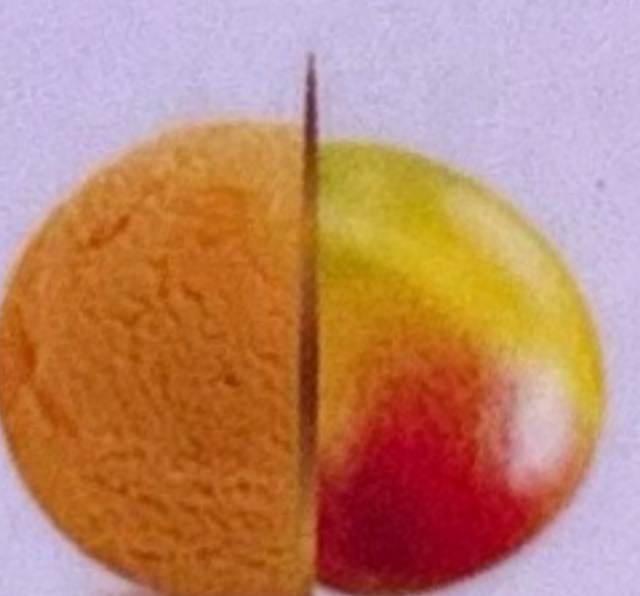
**Citron Vert**  
avec du citron vert et des zestes de citron



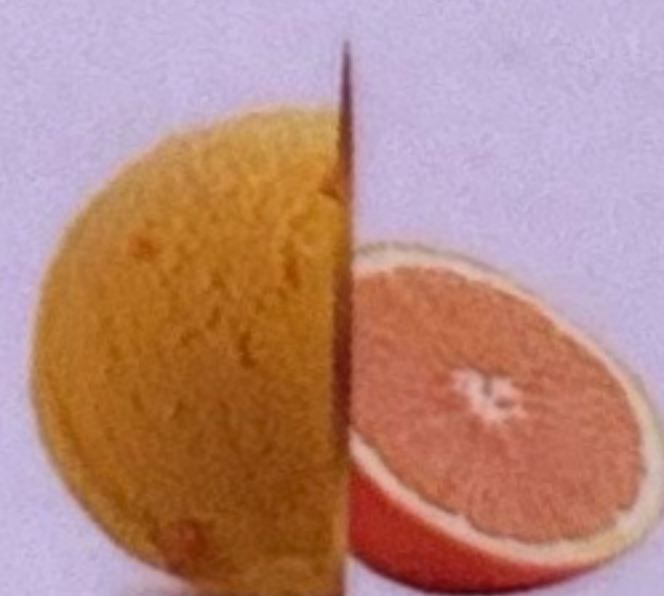
**Framboise**  
avec des morceaux de framboise



**Fruit de la Passion**  
avec des morceaux de mangue



**Mangue d'Inde**  
avec des morceaux de mangue d'Inde



**Orange**  
avec des morceaux d'oranges semi-confites



**Poire**  
avec des morceaux de poire Williams

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises. - (5) Non fabriqué en France. (3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Tous les sorbets Carte d'Or sont plein fruit. Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait.

# Notre carte midi et soir

## Assiette de tapas XL

20.00 €

W  
G  
E  
I  
S  
X  
U  
E  
V  
E  
L

### LES ENTREES

Les 8 moules Aioli gratinées

10.00 €

La salade du Vieux Siège

12.00 €

(salade, gésiers confits, magret fumé,  
toast de foie gras)

La salade de chèvre chaud, noix amandes

10.00 €

La salade au roquefort, noix et amandes

11.50 €

La rilette et sa terrine de campagne

9.50 €

Le tartare de saumon sur son lit de salade

11.00 €

La tomate mozzarella et son jambon serrano

11.50 €

Le camembert chaud entier et sa salade

10.00 €

L'Anchoïade et son panier de crudités

12.00 €

(composez vous même votre salade)

Le panier de charcuterie et ses terrines

13.00 €

(prix par personne)

### LES POISSONS

Les Gambas flambées au Rhum

20.00 €

Le Pavé de saumon sauce crustacés

17.00 €

La truite aux amandes

15.00 €

### LES PLATS BISTROT

La tête de veau sauce Gribiche

15.00 €

L'Andouillette Grillée

14.00 €

La Bavette d'Aloyau au confit d'échalottes

15.00 €

Potatoes Burguer frites et salade

15.00 €

### LES VIANDES

L'entrecôte charolaise

20.00 €

Le Gigot d'agneau grillé à la crème d'ail

18.00 €

Le steak tartare maison

18.00 €

Le magret de canard entier sauce au poivre

19.00 €

L'escalope de veau à la crème

18.00 €

# LE VIEUX SIEGE

## Menu midi / soir

**22.00 €**

### Entrée au choix

**Salade au roquefort (noix et amandes)**

ou

**Le tartare de saumon sur son lit  
de salade**

ou

**La rilette et sa terrine de campagne**

### Plat au choix

**La tranche de Gigot d'agneau**

ou

**Brochette de poulet sauce Tandoori**

ou

**La Bavette d'Aloyau au confit  
d'échalottes**

ou

**La truite aux amandes**

### Dessert au choix

**Fromage**

ou

**Crème Brûlée**

ou

**Mousse au chocolat maison**

ou

**Tarte du jour**

ou

**glace (2 boules)**



**Steak Haché ou jambon blanc  
ou nuggets avec frites  
Une Glace**

**7.90 €**

**RESERVATION : 04 67 28 07 06**