



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€
FANTA ORANGE	25cl	3,30€
Sprite	25cl	3,30€
fuzetea THÉ PÊCHE	25cl	3,30€
fuzetea MENTHE CITRON VERT	25cl	3,30€
TROPICO	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€

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	75cl
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	75cl
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	75cl
Coteau de Béziers		19,00€
Domaine Emile et Rose 5 Seaux Bio		19,00€
Domaine Boissezon Guiraud Sans Pareil		

LES VINS BLANCS AOP

	37,5cl	75cl
Les Petits Cailloux		17,00€
Domaine Boissezon Guiraud		17,00€
Picpoul de Pinet AOP		
Chardonnay Antique		22,00€
Domaine de Greyzan IGP		
Domaine St. Martin des Champs		22,00€
Le Gri IGP, vin moelleux		
Vin moelleux	Le verre	4,00€

LES VINS AU PICHET

Le verre de vin	3,50€
Pichet ¼ litre	6,00€
Pichet ½ litre	9,00€
Pichet 1 litre	16,00€



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

Mousse au chocolat maison

6,00€

Fromage blanc, coulis framboise

5,50€

Crème brûlée à la cassonade

6,00€

Tarte au citron meringuée

6,00€

Nougat Glacé

au coulis de fruits rouges

7,00€

Croustillant aux 3 chocolats

6,00€

Moelleux au chocolat chaud

6,50€

Profiteroles

2 choux garnis de crème glacée Vanille,
sauce chocolat, crème fouettée

7,50€

Tarte du jour

6,50€

L'incontournable café gourmand XXL

une boule de glace, mignardises et café

4 Mini Baba Limoncello

Le dessert du menu enfant

PTIPO

Parfum Vanille-Fraise



PTIPO

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

ros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - (Pan Gelato = Brioché Glacée)

CARTE D'OR[®] Professionnel

Coupe 1 boule
Parfum au choix

Coupe 2 boules
Parfums au choix

3,00€

Coupe 3 boules
Parfums au choix

5,00€

7,00€

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 Coco¹
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⁽³⁾



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 10% pour les fruits non acides.
au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Tous les sorbets Carte d'Or sont pleins fruits.
pas aux personnes allergiques aux protéines de lait.

Notre carte midi et soir

Assiette de tapas XL

20.00 €

LES ENTREES

Les 8 moules Aïoli 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 rillette 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 €

LES
VIEUX
CHATELAINS

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 rillettes 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