

La Péniche



Nos Spécialités

Moules-frites 16€

**Tous les Samedis
Midi et Soir**



500g

Soupe de Poissons 20€

Faite maison
selon arrivage
accompagnée de croûtons,
rouille, fromage râpé

Au four à bois

Cassoulet Artisanal 24€

gratiné,
600g

au confit de canard
et sa salade verte

Pizzas sur place ou à emporter

Carte

A l'Ardoise

*Plat du Chef
Selon arrivage*

Formule du Midi

22€

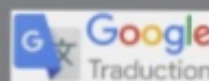
*Entrée, Plat
Dessert*

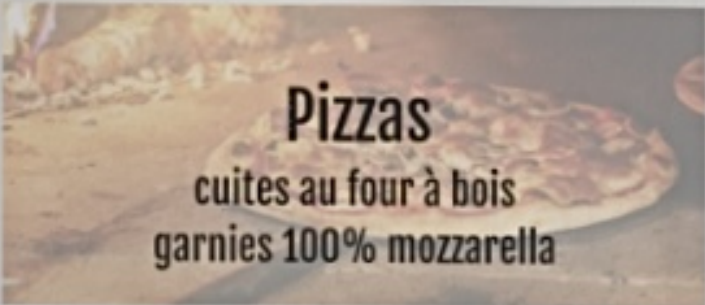
*Sauf Week-End
et jours fériés*

Fermeture
hebdomadaire
Mercredi (midi et soir)
et Jeudi midi

Tel. 04 68 91 24 34

restaurantlapeniche.fr





Pizzas

cuites au four à bois
garnies 100% mozzarella

Base Crème

Fromagère chèvre, gorgonzola, parmesan	16 €
Bergère chèvre, miel, olives	15 €
Montagnarde oignons, lardons, pommes de terre, reblochon	16 €
Norvégienne saumon fumé, câpres, citron roquette et vinaigrette balsamique	15 €
Fruits de Mer fruits de mer, persillade	16 €

Base Tomate

Capricciosa champignons, oignons, artichauts, persillade	15 €
Catalane chorizo, merguez, poivrons, olives	15 €
Margherita olives, huile basilic	12 €
Napolitaine anchois, olives	15 €
Roma olives, roquette et vinaigrette balsamique, mozzarella di bufala, jambon de pays	16 €
Royale jambon, champignons, olives	14 €
Calzone jambon, oeuf, roquette et vinaigrette balsamique	17 €
Bambino jambon	9 €
Supplément d'ingrédient	2 €

Entrées

Salade de Maquereau pommes vapeur, oignons rouges, filets de maquereau grillés	17 €
Salade de Chèvre chaud salade verte, tomate, croûtons, oignons frits, chèvre gratiné au four à bois	18 €
Coxinha Occitane croquettes de canard persillade	18 €
Soupe de Poissons Faites maison selon arrivage accompagnée de croûtons, rouille, fromage râpé	20 €
Carpaccio de Betterave	 15 €

Plats

Moussaka de légumes	 21 €
Tagliatelles aux Fruits de Mer sauce persillade	20 €
Encomets farcis à Ma façon	26 €
Gambas à la Plancha Persillade	25 €
Souris d'Agneau confite	29 €
Pièce de Veau grillée	26 €
<i>accompagnés de leur garniture Viandes origine CEE</i>	
Plat du Chef selon arrivage consulter l'ardoise	
Cassoulet Artisanal gratiné au four à bois au confit de canard, et sa salade verte	24 € 600g

Desserts Maison

Assiette de Fromages	10 €
Ile Flottante	8 €
Crème Catalane aux Agrumes	8 €
Tarte Tatin	9 €
Truffé Poire-Chocolat	10 €
Café Gourmand	12 €
Assortiment de mignardises sucrées	

Coupes glacées La Laitière

Chocolat Liégeois	11 €
Café Liégeois	11 €
Dame Blanche	11 €
Colonel	12 €

Nos parfums

Crèmes glacées

vanille intense de Madagascar, chocolat blanc, chocolat et ses morceaux, café pur arabica, caramel beurre salé, rhum-raisins macérés, menthe copeaux de chocolat, vanille avec Smarties

Sorbets

citron vert et ses zestes, coeur d'ananas, douceur de framboise, cerise, fruits de la passion

Composez votre coupe

1 boule	4 €
2 boules	6 €
3 boules	8 €

Suppléments

Crème fouettée	1,5 €	Alcool	3,5 €
Boule de glace	2 €		

Formule du Midi 22€

Entrée, Plat, Dessert


Sauf Week-end et jours fériés
consulter l'ardoise

Menu 34 €

Salade de Maquereau
ou

Coxinha Occitane

ou

Carpaccio de Betteraves 


...

Gambas à la Plancha Persillade

ou

Pièce de Veau grillée

ou

Moussaka de légumes 

...

Assiette de Fromages

ou

Ile Flottante

ou

Truffé Poire-Chocolat

Menu Bambino 13 €

moins de 10 ans

Steak haché

ou

Colin pané

pommes de terre

...

Coupe 1 boule

Parfum au choix à la carte

Carte des Boissons

Apéritifs	8 cl	10 cl	12 cl
Apérol Spritz			12 €
Morito			12 €
Kir Cassis			3,5 €
Muscat, Cartagène		6 €	
Martini Rouge ou Blanc	7 €		
Palermo Sans Alcool	3,5 €		
		3 cl	6 cl
Gin, Vodka			9 €
Whisky, Rhum			9 €
Pastis 51 ou Ricard	3,5 €		

Bières	25 cl	50 cl
Jupiler blonde pression	3,5 €	6,5 €
Jupiler panaché	3 €	
Jupiler Sans alcool bouteille	4 €	
Leffe blonde pression	4,8 €	9 €
Hoegaarden blanche pression	4,2 €	8,1 €
Licorne Black bouteille 33 cl	4,8 €	

Soft	25 cl	33 cl
Perrier, Coca cola, Coca Zéro		3,8 €
Schweppes		3,8 €
(Indian ou agrumes)		
Fanta orange, Fuze tea pêche	3,8 €	
Pago	3,8 €	
(orange, pomme, ananas, tomate)		
Limonade	2,2 €	
Diabolo	2,5 €	
Sirop	2 €	
(menthe, grenadine, fraise, cassis, framboise, citron, pêche, orgeat...)		
Supplément sirop	0,5 €	

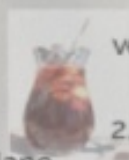
	1/2 l	litre
Badoit	4,2 €	5,8 €
Evian	4 €	5,6 €

Boissons Chaudes	6 cl	12 cl	24 cl
Expresso, Double	2,4 €	3,8 €	
Café américain		2,6 €	
Noisette, Café au lait	2,4 €		3,5 €
Cappuccino, Viennois			4 €
Chocolat			4 €
Thé, Tisane			3,2 €

Digestifs	3 cl	6 cl
Cognac	10 €	
Bailey's, Get 27		9 €
Loco Loco menthe folle ou citron givré		8 €

Carte des Vins

Pichets	verre	1/4 l	1/2 l	litre
Sangria Maison	5 €		13 €	23 €
Vin IGP d'Oc Rouge, Rosé, Blanc	2,6 €	4,5 €	8,5 €	17 €



Blancs	75 cl
Code Cépages Viognier IGP Pays d'Oc	21 €
Château de Caraguilhes AOP Corbières La Font Blanche Roussanne, grenache, vermentino	32 €
Mas de Fauzan Chardonnay IGP Pays d'Oc	22 €
Domaine Monastrel Terra d'Opian AOP Minervois roussanne, rolle	29 €

Rosés	
Domaine Les Auzines Cinsault IGP Pays d'Oc	28 €
Alliance M. Naturallis IGP Pays d'Oc Cinsault	22 €
Domaine de Monastrel Camin Sacrat AOP Minervois Cinsault, mourvèdre, syrah, grenache	26 €
Mas de Fauzan Le Rosé IGP d'Oc Grenache, cinsault, syrah	22 €

Rouges	
Domaine Les Auzines Cinsault IGP Pays d'Oc	29 €
Domaine de Monastrel Erès AOP Minervois Grenache, cinsault, mourvèdre	24 €
Château Fauzan Falisia AOP Cru La Livinière Grenache, carignan, syrah	26 €

Château Caraguilhes Les Gourgoules AOP Corbières Grenache, syrah, carignan	32 €
Alliance M. Naturallis AOP Minervois Syrah, grenache	25 €

Fines Bulles	verre
Blanc de Blanc Brut	4 € 28 €

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Prolongez le plaisir chez vous, nous vous la rebouchons.