

Le Piment Vert



Cocktails

- Mojito classique 10 €
- Mojito Fraise 11 €
- Mojito Framboise 11 €
- Mojito Champagne 12 €
- Spritz 10 €
- Caïpirina 9 €
- Américano 10 €
- Gin Fizz 10 €
- Margarita 10 €
- Blue Lagoon 10 €

Cocktails signature Piment vert

- Doigt de Fée 10 €
- Black Mojito 12 €

Cocktails Sans Alcool

- Virgin Mojito 9 €
- Crazy Fruits 8 €

Apéritifs

- Martini : rouge, blanc 6 €
- Campari 6 €
- Porto : rouge, blanc 6 €
- Ricard ou Pastis 51 3 €
- Muscat de Frontignan 6 €
- Bières régionales: gorge fraîche blanche ou blonde 6 €
- Vin au verre 6 €
- Kir 6 €
- Kir royale 11 €
- Coupe de Prosecco 7 €
- Coupe de Champagne 10 €

Softs

- Sirop à l'eau 3 €
- Coca-Cola ou Coca-Cola zéro 5 €
- Perrier 4 €
- Jus de fruit : orange, ananas, pomme 4 €
- Supplément tranche ou sirop 0,50 €

Eaux

- Plate ou Gazeuse 6 €

Le Piment Vert



Whiskys

- William Peel 8 €
- Jack Daniel's 9 €
- The Dalmore 12 ans 12 €
- Cardhu 12 ans 12 €
- Lagavulin 16 ans 16 €

Rhums

- Cachaça 7 €
- Diplomatico 10 €
- Don Papa 10 €
- Bacardi 9 €

Gins

- Gordon's 8 €
- Bosfort rosé 9 €
- Hendrick's 13 €
- Bombay Saphirre 12 €

Alcools

- Cognac Hennessy 11 €
- Calvados 8 €
- Armagnac 8 €
- Tequila 7 €
- Vodka 7 €
- Vodka Zubrowka 8 €
- Amaretto 7 €
- Manzana 7 €
- Limoncello 7 €
- Get 27 7 €
- Grand Marnier 7 €
- Cointreau 7 €
- Grappa 7 €
- Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse 8 €

Le Piment Vert



Les Champagnes

Jean Josselin	60 €
Laurent Perrier - brut	80 €
GOSSET « Grande Réserve » Blanc	90 €
GOSSET « Grande Réserve » Rosé	120 €
RUINART - Blanc de blanc	170 €

Les Vins Blancs

Le Sud Ouest

IGP - COTES DE GASCOGNE

Domaine du Tariquet « Première Grives »	27 €
---	------

La Bourgogne

AOP - MEURSAULT

Domaine Jean Marie Bouzerau	84 €
-----------------------------	------

AOP - CHABLIS

Corinne et Jean Pierre Grossot	47 €
--------------------------------	------

L'Alsace

AOP - GEWURTZRAMINER

Domaine Eirhart	30 €
-----------------	------

AOP - RIESLING

Domaine Eirhart	27 €
-----------------	------

La Loire

AOP - SANCERRE

Cave de la Petite Fontaine	40 €
----------------------------	------

Le Piment Vert



Les Vins Blancs

Le Languedoc Roussillon

	50 cl	75 cl
IGP - D'OCCITANIE		
La combe St PAUL « Viognier »		19 €
IGP - DES COTES DE THONGUE		
Domaine de l'Arjolle « Equilibre » Viognier Sauvignon		26 €
L'Arjolle « Chardonnay »		26 €
Domaine du Moulin de Lène « Justine » <i>Chardonnay Petit Manseng Muscat Petit Grain</i>	22 €	26 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC		
Moulin de Gassac Grenache terret Sauvignon	17 €	20 €
Château Bas D'Aumelas		22 €
Roques Roussanne domaine Jean-Marc Boillot		28 €
AOP - CÔTEAU DU LANGUEDOC SAINT DREZERY		
Château Puech Haut - Prestige Roussanne Marsanne		39 €
AOP - CÔTEAU DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET		
Domaine Félines Jourdan		23€
Domaine Gaujal		27 €
AOP - FAUGERES		
Château de la Liquière Cistus		36 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE		
Château La Négly « La Brise Marine » Bourboulenc, Roussanne		28 €
IGP - DE L'HERAULT		
Mas de Daumas Gassac élaboré par « Emile Peynaud »		84 €

Le Piment Vert



Les Vins Rosés

Le Languedoc Roussillon

	50 cl	75 cl
IGP - SABLE DE CAMARGUE		
Domaine du petit CHAUMONT Gris de Gris Bio		19€
IGP - PAYS D'OC		
Domaine de la Grand Sieste « Rosé de Rêve »		31 €
Domaine La Madeleine Saint Jean « La Madeleine Rosé »		21 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC		
Moulin de Gassac Grenache Carignan Syrah	15 €	18€
Domaine les Anges de Bacchus cinsault Grenache gris		22 €
Belles du Sud Cinsault et Grenache		22 €
AOP- CÔTEAUX DU LANGUEDOC SAINT DREZERY		
Château Puech Haut - Argali Grenache Cinsault	22 €	29 €
AOP- COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP		
Mas Peyrolle Grenache Syrah		25 €
Bergerie de l'Hortus Grenache Syrah Mourvèdre		30 €
AOP - FAUGERES		
Château de la Liquière « Les Amandiers »	20 €	25 €

La Provence

AOP - COTES DE PROVENCE		
Minuty Grenache Tibouren Cinsault	21 €	27 €
Nuit Blanche en Provence Grenache et Cinsault		32 €

Le Piment Vert



Les Vins Rouges

Le Languedoc Roussillon

	50cl	75 cl
AOC - Terrasses du Larzac		42 €
IGP - PAYS D'OC		
Moulin de Gassac Guilhem <i>Syrah Grenache Carignan Mourvèdre</i>	17 €	20 €
Domaine de Bachellery "Pinot Noir"		21 €
Domaine la Madeleine St Jean "Cuvée la Maison Rouge" <i>Cabernet Sauvignon Syrah égiodola</i>		25 €
Domaine la Madeleine St Jean "Cuvée l'Horloge" <i>Cabernet Sauvignon Syrah Grenache Marselan égiodola</i>		39 €
IGP - CÔTES DE THONGUE		
Domaine de l'Arjolle - Cabernet Merlot		23 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC		
Château la Negly "La Côte" Carignan Grenache Mourvèdre Syrah		27 €
AOP - SAINT DREZERY		
Château Puech - Haut Prestige Grenache Syrah	30 €	39 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP		
Bergerie de l'Hortus Syrah Mourvèdre Grenache		35 €
AOP - CÔTEAUX DU LANGUEDOC- GRES DE MONTPELLIER		
Domaine les Anges de Bacchus "Alycia" Syrah Grenache		47 €
AOP - FAUGERES		
Château de la Liquière "Les Amandiers" <i>Carignan Syrah Grenache Mourvèdre</i>	20 €	25 €
Domaine Canet Valette "Une et Mille Nuits" <i>Mourvèdre Syrah Grenache Carignan Cinsault</i>		33 €
Domaine Guiraud "Les Cerises" Carignan Cinsault grenache Syrah		22 €
AOP - CORBIERES		
Castelmaure "Grande Cuvée" Grenache Noir/Syrah		28 €

Le Diment Vert



Les vins de Prestige

Les rouges

LA TETE DE BELIER Château Puech Haut	70 €
LE 360 Domaine du Mas des Armes, Pays de l'Hérault, 2019	110 €
PEYRE ROSE Clos des Cistes, Coteaux du Languedoc, 2006	180 €
LA PORTE DU CIEL La Clape, Aude, 2018	220 €

Les Blancs

COUME GINESTE Domaine Gauby, Terroirs de Calce, 2018	150 €
PEYRE ROSE Oro, Coteaux du Languedoc, 2005	170 €
AUREL Domaine Les Aurel, Coteaux du Languedoc, 2014	180 €

Le Piment Vert



Entrées Chaudes

SOUPE DE POISSONS Provençale, garnie de rouille, de fromage râpé et croûtons 11€

HUÎTRES Gratinées au Sabayon de vin pétillant brut

❖ 6 Huîtres 17 €

❖ 9 Huîtres 23 €

TRIANGLES DE CAMEMBERT panés sur mesclun de jeunes pousses 14 €

BROCHETTES DE CREVETTES en cocon sur salade folle 16€

Le Piment Vert



Entrées Froides

HUÎTRE DE L'ETANG DE THAU (G. Mer)

- ❖ 6 Huîtres 12 €
- ❖ 9 Huîtres 18 €
- ❖ 12 Huîtres 24 €

TATAKI DE CŒUR DE THONINE frais sauce Thai 18 €

FARANDOLE DE TOMATE sur son Rocher de Burrata De Bufflonne 17€

CEVICHE DE LOUP OU DE DAURADE frais façon Chef 16 €
(Spécialité Péruvienne)

LE CARPACCIO DE BŒUF du Piment vert 15 €

BUDDHA BOWL végétarien 14 €

Le Diment Vert



Poissons

Nos poissons sont accompagnés de riz et de légume.

THON ROUGE de ligne en persillade	33 €
LOTTE et GAMBAS sauce crémeuse aux amandes	32 €
FILET DE LOUP et de DAURADE en persillade	30 €
SEICHES à la Plancha et sa rouille	26 €
GAMBAS SAUVAGES sauce persillade et sauce vierge (5 pièces)	29 €
POKE BOWL au thon rouge	28 €
SAUMON BASSE TEMPERATURE en papillote dans sa feuille de bananier	32€

— *Le Piment Vert* —



Spécialités du chef

"Claude Sarg"

MARMITE DE LA MER façon Bouillabaisse	34 €
<i>Filet de Loup ou Daurade (selon arrivage), Lotte, Moules, Gambas sauvage, bouillon de poissons de roches de Méditerranée</i>	
CHEMIN DE ST JACQUES,	36 €
<i>Sauce crémeuse aux amandes et ses suprêmes d'agrumes</i>	
PANACHE DE POISSONS, sauce crémeuse aux amandes	34 €
<i>Filet de Loup ou Daurade, Lotte de Bretagne, Thon Rouge, Gambas sauvages</i>	
BOURRIDE DE LOTTE de BRETAGNE	33 €
<i>riz, sauce crémeuse aux amandes montée a l'aioli</i>	
TIGRE QUI PLEURE	29 €
<i>(Faux filet de bœuf paré saisi à l'extérieur et cru à l'intérieur, sauce thai)</i>	
TIGRE QUI PLEURE	39 €
<i>(Filet d'agneau paré saisi à l'extérieur et cru à l'intérieur, sauce Vert Prés(froide)</i>	
FIANCAILLES Terre et Mer	34€
<i>Escalope de foie gras poêlé, St Jacques, sauce Grand Café de Paris</i>	

— Le Piment Vert —



Viandes

Nos viandes sont accompagnées de frites et de légumes.

MAGRET DE CANARD entier : "IGP sud ouest"	28 €
FILET DE BOEUF sauce aux Morilles	38 €
FILET DE POULET boucané à basse température, sauce Forestière	24 €
FILET D'AGNEAU sauce Vert Prés (froide)	42 €
DUO DE BŒUF: Tartare au couteau et Carpaccio	26 €

Supplément Escalope de Foie Gras 50/60g « Façon Rossini » 8 €

Avec Magret/ Filet de Bœuf/ Filet d'Agneau

Pâtes

LINGUINES aux St.Jacques sauce crémeuse aux amandes	28 €
LINGUINES au Poulet boucané, sauce Forestière	21 €
LINGUINES végétariennes	19 €

Le Diment Vert



Menu 30 Euros

6 HUITRES fraîches de l'étang de Thau

SOUPE DE POISSONS Provençale, rouille, croûtons et fromage râpé

TRIANGLES DE CAMEMBERT pané sur mesclun de jeunes pousses

BUDDHA BOWL riz, crudités et sauce Thaï (végétarien)



FAUX-FILET DE BOEUF, sauce au poivre concassé

FILET DE POULET BOUCANE sauce Forestière

FILET DE POISSON FRAIS, Loup ou Daurade en persillade

ROUILLE DE SEICHE façon Provençale



COUPE DE GLACE ou SORBET 2 boules

TARTE AU CITRON meringuée

TARTARE D'ANANAS, menthe fraîche, coulis de fruit rouge

PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

— *Le Piment Vert* —



Menu 42 Euros

5 HUITRES gratinées au Sabayon de vin pétillant brut

TATAKI DE CŒUR de THONINE frais et légumes croquants sauce Thaï

BROCHETTES DE CREVETTES en cocon sur salade folle

CARPACCIO DE BOEUF du Piment Vert



DAURADE OU LOUP 300/400 grs (poisson entier) selon arrivage

Rôti au four

THON ROUGE de ligne sauce persillade maison

PIECE DE BŒUF sauce Grand café de Paris

FILET D'AGNEAU sauce Vert Prés (froide)

Supplément Escalope de Foie Gras 50/60g « Façon Rossini » 8 €

Avec Thon/bœuf/agneau



PROFITEROLE maison ganache et chantilly

SOUFFLE glacé MANGUE COCO

LA BOULE DE LITCHI framboise et chocolat blanc

TARTE AU CITRON meringuée



Desserts

CREME BRULÉE, vanille Bourbon	9 €
TARTE AU CITRON meringuée	10 €
La BOULE LITCHI framboise et chocolat blanc	11 €
TARTARE D'ANANAS, menthe fraîche, coulis de fruits rouge	11 €
PYRAMIDE chocolat noir	11 €
SOUFFLE glacé au Grand Marnier	13 €
PROFITEROLE "Maison" Ganache et chantilly	13 €
CHOU MAISON a la crème pâtissière au caramel beurre salé	13 €
PETITS PLAISIRS à PARTAGER à DEUX	14 €
<i>Mini Tropézienne, mini Sucette framboise, mini chou chocolat blanc et thé matcha, mini muffin choco noisette, mini finger ananas citron vert.</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE	13 €
Assortiments de 4 fromages, confiture de cerise noire et d'abricot	

Le Piment Vert



Glaces Alcoolisées

COLONEL (Boules Citron Vodka)	10 €
PINACOLADA (Sorbet Coco, Sorbet Ananas, Rhum)	10 €
ICE BERG (Glace menthe Chocolat Get) Chantilly	11 €
IRLANDAISE (Glace Café et Glace Vanille Whisky) Chantilly	12 €

Sorbets

2 Boules 6€/ 3 Boules 8€

Parfums : Citron, Coco, Ananas, Passion, Fraise

Glaces

2 Boules 6€/ 3 Boules 8€

Parfums: Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Menthe et chocolat

Cafés

Expresso	2,5 €
Double Expresso	5 €
Noisette	3 €
Grand crème	5 €
Cappuccino	5,5 €
Macchiato	5 €
Café viennois	6 €
Café Frappé	6 €
Thés : ceylan, menthe, citron, fruits rouge	4 €
Infusions : verveine, tilleul	4 €
Irish Coffee	11 €