

Carte des Vins

VINS BLANCS

RARE CARIGNAN 12cl 3,90€ / 75cl 18€
OLIVIER COSTES • IGP PAYS D'OC
100% CARIGNAN • CE VIN EST FLORAL AVEC UNE BONNE MINÉRALITÉ

CHARDONNAY 12cl 4,90€ / 75cl 20€
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC
100% CHARDONNAY • NOTES BEURRÉES, FLEURIES, DE NOISETTE

DEMOISELLES 12cl 5,50€ / 75cl 22€
DOMAINE DE LABALLE • IGP CÔTES DE GASCOGNE
100% GROS MANSENG • VIN SUCRÉ, FRUITÉ ET FRAIS

LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES
ROUSSANNE, GRENACHE BLANC, MARSANNE, VIOGNIER, BOURBOULENC •
NOTES DE FLEURS BLANCHES, AGRUMES ET FRUITS BLANCS

VINS ROSÉS

MONTROSE 12cl 5,00€ / 75cl 18€
DOMAINE MONTROSE • IGP CÔTES DE THONGUE
GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH • NOTES FRUITÉS

PARADIS ROSÉ 12cl 5,50€ / 75cl 22€
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC
100% GRENACHE • NOTES DE PETITS FRUITS

LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES
CINSAULT, GRENACHE, MOURVÈDRE • ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET Caramel AU LAIT

VINS ROUGES

PREIXANIUM 12cl 4,90€ / 75cl 20€
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC
SYRAH, GRENACHE • NOTES ÉLÉGANTE DE FRUITS ROUGES ET ÉPICES

LE TIGRE 12cl 5,50€ / 75cl 23€
CHATEAU LES ADOUZES • AOP FAUGÈRES
CINSAULT, GRENACHE, CARIGNAN MOURVÈDRE • ARÔMES DE FRUITS ROUGES
FRAIS, DE GARRIGUE ET D'ÉPICES

LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES
SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, MOURVÈDRE • ARÔMES DE FRUITS ROUGES
ET Caramel AU LAIT

le Jardin
des Sablons

RESTAURANT

Nos entrées à partager, ou pas

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 16.00€
SERRANO, COPPA, CHORIZO, TERRINE ET CONDIMENTS

TARTARE VÉGÉTAL, ROUGE ACIDULÉ 12.00€ VEGGIE
BETTERAVES ET FRAMBOISES, MAYONNAISE LÉGÈRE, JEUNES POUSSES
ET HERBES FRAÎCHES, CROUSTILLES BETTERAVES ET FRUITS SECS

DUO MARIN 13.00€
CREVETTES ET BULOTS, AÏOLI

NATURE BOWL 12.00€ VEGGIE
CRUDITÉS, CÉRÉALES, POIS CHICHES, GRANOLA BIO, MANGUE,
FRUITS DE LA PASSION, VINAIGRETTE THAÏ

POKE BOWL AU THON OU CREVETTES 16.00€
DÉS DE THON OU CREVETTES MARINÉS, ASSORTIMENT DE CRUDITÉS,
QUINOA, POIS CHICHES, GRAINES TORRÉFIÉES, MANGUE,
FRUITS DE LA PASSION ET SAVEURS ASIATIQUES

LE GRAVLAX 16.00€
DÉS DE SAUMON, SÉSAMES DE KIMCHI, SALADE ET CRUDITÉS,
FROMAGE BLANC AUX HERBES FRAÎCHES

LA BURRATA 14.00€ VEGGIE
SALADE, TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA, ET CHIPS DE PAIN,
PESTO MAISON

SALADE FAÇON CÉSAR 15.00€
POULET PANÉ, ÉMINCÉ, SALADE, CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE,
COPEAUX DE PARMESAN, ŒUF POCHÉ ET SAUCE CÉSAR (SERVIE À PART)

Nos Plats

ROUGAIL DE SAUCISSES À LA CRÉOLE 14.00€
RAGOÛT DE SAUCISSES, OIGNONS, TOMATES, RIZ BASMATI, ÉPICÉ OU PAS

BOWL LÉGUMES COCO 14.00€ VEGGIE
NOUILLES CHINOISES, LÉGUMES CROQUANTS, LAIT DE COCO,
GRAINES TORRÉFIÉES BIO, CORIANDRE ET SAUCE SOJA

BOWL POULET COCO 18.00€
POULET, NOUILLES CHINOISES, LÉGUMES, LAIT DE COCO,
GRAINES TORRÉFIÉES BIO, CORIANDRE ET SAUCE SOJA

BROCHETTE DE BŒUF (200 GR), SAUCE POIVRE VERT 18.50€

BURGER 15.00€ VEGGIE
PAIN RUSTIQUE, TOFU GRILLÉ BIO, SALADE, TOMATE,
OIGNONS CONFITS, CHEDDAR

BURGER DES SABLONS 18.00€
PAIN RUSTIQUE, BŒUF HACHÉ (VBF), SALADE, TOMATE, BACON,
OIGNONS CONFITS, CHEDDAR, SAUCE TARTARE MAISON

GNOCCHIS BIO, CRÈME DE FETA ET TRUFFE D'ÉTÉ 16.00€ VEGGIE

ROUILLE DE SEICHE À LA SÉTOISE 17.00€
FAÇON RAGOÛT LÉGÈREMENT ÉPICÉ, COMPOTÉE DE TOMATES,
OIGNONS, POMMES DE TERRE, PAPRIKA, ROUILLE

FILET DE POISSON FRAIS (ARRIVAGE PÊCHERIE CETTOISE) 22.00€
GRILLÉ À LA PLANCHA, VIERGE DE LÉGUMES ET MÉLANGE PRINTANIER

RISOTTO, CREVETTES, SEICHES ET GAMBAS 23.00€