



---

*Bienvenue au restaurant Le Six.*

*Une cuisine gourmande et raffinée,  
jeux de textures et de saveurs.*

*Notre chef Fouad ABEKA et son équipe  
sauront exalter vos sens et vos  
papilles.*

*Laissez-vous emporter par une  
invitation au voyage de l'épicurisme.*



Notre carte est entièrement  
réalisée à partir de produits bruts  
et transformés sur place.





# MENU DE LA SEMAINE

---

## ENTREE

MOSAIQUE D'ASPERGE BLANC ET VERT, 9€  
OEUF PARFAIS, BEURRE BLANC AU SOJA

## PLAT

FILET DE LOUP DE MER, FONDUE DE 22€  
FENOUIL PETITE SALADE ET AGRUMES,  
SAUCE VIERGE

## DESSERT

FRAISE HIBISCUS ET CREME FOUETTÉE 9€  
VANILLE

Entrée - Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25€

## SUGGESTION DU MOMENT

POULPE ENTIER POCHÉ, GRILLÉ AU CHALUMEAU 26€  
ET YUZU, ASPERGE BLANCHE ET VERTE ET  
PURÉE DE POMME DE TERRE

---

Si vous avez des questions spécifiques sur les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre chef de rang. Il se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations nécessaires. Bon appétit !





# CARTE

---

## ENTREES

ŒUF MEURETTE SAUCE VIN ROUGE, LARDONS, CHAMPIGNONS ŒUF POCHE	10 €
HUITRES 6 PIECES ETANG DE THAU MAISON REYES, BOUZIGUES	14 €
TARTARE DE THON À L'AVOCAT	12 €
 LA BOTTE DE JULIE* LE RADIS DANS TOUS SES ÉTATS, GEL, BEURRE, PICKLES, HUILE ET POUDRE. RADIS : BAMBA, CRACOU, ZLATA, BACCHUS, ROSE ET POUSSÉS DE RADIS	13 €

## PLATS



POKE BOWL QUINOA, FÈVES, MANGUE, CAROTTES RÂPÉES, RADIS, CHOUX ROUGE ET BLANC, AVOCAT, PICKLES, OIGNONS FRITS, VINAIGRETTE ASIATIQUE.	16 €
BURGER DU MOMENT	23 €
AILE DE RAIE MEUNIÈRE PURÉE DE CÉLERI, SALADE MESCLUN SAUCE VIERGE PROVENÇALE	23 €
TARTARE DE BŒUF DE L'AUBRAC PRÉPARÉ, FRITES ET SALADE MESCLUN	24 €
SALADE CÉSAR AU POULET OU SAUMON GRAVLAX	21 €
BAVETTE DE BOEUF GRILLE BEURRE MAITRE D'HOTEL A L'ECHALOTTE FRITES ET MESCLUN DE SALADE	23 €

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE	10 €
FRAISIER	10 €
LA PISTACHE	14 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	7 €

---

Si vous avez des questions spécifiques sur les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre chef de rang. Il se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations nécessaires. Bon appétit !



\*Recette rebelle : rien ne se perd, tout se déguste.  
Un légume de saison sublime et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef.





# NOS VINS CHOUCHOUS

---



## **ROUGE**

AOP TERRASSE DU LARZAC  
DOMAINE COSTON

8€

31€

## **BLANC**

IGP PAYS DE L'HERAULT  
DOMAINE DE MOULINES,  
VIOGNIER BIO

8€

28€

## **ROSE**

IGP COTE DE THAU  
GRIS SPLENDIDE

7€

25€

# L'EAU PEPITE

---

BOUTEILLE D'EAU PLATE OU GAZEUSE  
FILTREE AU CHOIX 75CL

3€

