

The background is a dark, textured blue surface. In the top left corner, there is a brass ship's wheel and thick nautical ropes. In the bottom left, a small brass bowl contains mussels. In the bottom right, a fishing net holds a plate of seafood including oysters, scallops, and a shrimp, garnished with a lemon wedge and seaweed. A small lantern and more ropes are in the top right.

CARTE DU RESTAURANT

LA BATELIÈRE

Capestang

LA CARTE DES VINS



Les Vins du Languedoc Blancs IGP D'OC

CHARDONNAY BLANC (ÉLEVAGE EN CUVE INOX) 17,00€

SAUVIGNON BLANC (100% SAUVIGNON CUVE INOX) 17,50€

VIOGNIER BLANC (VIOGNIER ÉLEVAGE) 19,00€

DOMAINE CROS-REBOUL (IGP COTEAUX ENSEIGNES, CÉPAGE SYRAH, GRENACHE, CLAIRETTE) 18,50€

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE « Signature Capeatang » (VERMENTINO, GRENACHE, SÉMILLON) 20,00€

Les Vins du Languedoc Rouges AOP

L'ARROSÉ 16,50€

DOMAINE CROS-REBOUL (IGP COTEAUX ENSEIGNES, CÉPAGE SYRAH, GRENACHE, 2020) 18,50€

GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND 24,00€

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE « Signature Capeatang » (VERMENTINO, GRENACHE, SÉMILLON) 20,00€

Les Vins du Languedoc Rouges AOP ST-CHINIAN ET MINERVOIS

RÉVÉLATION ROUGE (SYRAH, GRENACHE) 20,00€

EMOTION ROUGE (CARRIGAN, GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH) 22,00€

SENSATION ROUGE (SYRAH ÉLEVÉ EN BARRIQUES) 20,00€

PLUME DE PEINTRE (80% SYRAH, 20% GRENACHE, ÉLEVÉE EN BARRIQUES 24 MOIS) 31,00€

DOMAINE CROS-REBOUL (IGP COTEAUX ENSEIGNES, CÉPAGE SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT) 24,00€

TEMPS DES SECRETS (SYRAH, GRENACHE NOIR AOC) 28,50€

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE « Capiteux Capeatang » (SYRAH, PETIT VERDOT) 25,00€

Les Vins au Pichets

LE VERRE.....3,00€

LE 25 CL.....6,00€

LE 50 CL.....9,00€

LE LITRE.....16,00€



NOS PRIX SONT NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



	COUPE / BOUTEILLE (75 CL)
CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT	7,00€ 65,00€
BLANQUETTE DE LIMOUX (1ÈRE BULLE)	6,00€ 38,00€

LA CARTE DES BOISSONS



Les apéritifs

RICARD OU PASTIS 4,00€

PORTO OU MUSCAT 4,50€

KIR 4,00€

MARTINI BLANC OU ROUGE 4,50€

SUZE, CAMPARI 4,50€

WHISKY BABY 5,00€

WHISKY 9,00€

AMÉRICANO 9,00€

GIN OU VODKA BABY 5,00€

SANGRIA ROUGE MAISON 6,00€

Les eaux minérales

BADOIT 50CL 5,00€

BADOIT 1 LITRE 7,50€

VITTEL 25 CL 4,00€

VITTEL 50CL 5,00€

VITTEL 1 LITRE 7,50€

Les Bières

PRESSION 4,30€

LEFFE 6,00€

DESPERADOS 6,00€

BLANCHE 6,00€

Les softs

JUS DE POMME, 4,50€

JUS DE TOMATE 4,50€

NECTAR (POIRE, ORANGE, 4,50€

ABRICOT, ANANAS) 4,50€

COCA COLA, ORANGINA 4,50€

ICE TEA PÊCHE, 4,50€

FANTA ORANGE 4,50€

PERRIER, DIABOLO 4,50€

LIMONADE 4,00€

SIROP À L'EAU 3,00€

Les Boissons chaudes

CAFÉ 2,80€

CAFÉ CRÈME, 5,00€

CHOCOLAT CHAUD 5,00€

THÉ OU INFUSION 4,50€

CAPPUCCINO 6,50€

Les boissons chaudes

CAFÉ 2,80€

CAFÉ CRÈME, 5,00€

CHOCOLAT CHAUD 5,00€

THÉ OU INFUSION 4,50€

CAPPUCCINO 6,50€

Les boissons chaudes

CAFÉ 2,80€

CAFÉ CRÈME, 5,00€

CHOCOLAT CHAUD 5,00€

THÉ OU INFUSION 4,50€

CAPPUCCINO 6,50€



Merci
de votre visite !

RESTAURANT

La Batelière



Nos prix sont nets en euros - chèque non accepté - service compris - photos non contractuelles

Tél. 04 67 93 42 77
06 13 94 49 92

1, Quai Elie Amouroux - 34310 CAPESTANG
www.labateliere-capestang.fr

LES ENTRÉES & SALADES



SOUPE DE POISSONS
(CROÛTONS, RÂPÉ, ROUILLE MAISON)
FISH SOUP WITH CROUTONS, ROUILLE SAUCE
AND GRATED CHEESE **14,00€**

SALADE VERTE
GREEN SALAD **8,50€**

6 HUITRES DE BOUZIGUES
6 OYSTERS FROM BOUZIGUES **11,00€**

9 HUITRES DE BOUZIGUES
9 OYSTERS FROM BOUZIGUES **14,00€**

12 HUITRES DE BOUZIGUES
12 OYSTERS FROM BOUZIGUES **16,50€**

SALADE CÉSAR (SALADE, TOMATES, ŒUFS,
CROÛTONS, COPEAUX DE GRANA PADANO,
FILET DE POULET, JAMBON DE PAYS)
SALAD, TOMATOES, EGGS, CROUTONS, PARMESAN
CHEESE, CHICKEN FILET, HAM **19,50€**

SALADE AUVERGNATE
(TOMATES, LARDONS, CROÛTONS, ŒUF
BLEU D'Auvergne, JAMBON DE PAYS)
SALAD, TOMATOES, EGGS, CROUTONS, PARMESAN
CHEESE, HAM **18,00€**

**CARPACCIO DE BŒUF ET
SES COPEAUX DE GRANA PADANO**
BEEF CARPACCIO WITH CHIPS
PARMESAN CHEESE **18,50€**

LES POISSONS

FILET DE POISSON FRAIS
BEURRE BLANC OU SAUCE CRUSTACÉS
SELON LE MARCHÉ **26,00€**

SEICHES À LA PLANCHA PERSILLÉES
GRILLED CUTTLEFISH WITH
GARLIC AND PARSLEY **27,50€**

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS (7 PIÈCES)
PRAWNS FLAMBEED
WITH PASTIS (7 PIECES) **26,50€**



HOMARD BLEU (400/800 G.)
PIÈCE ENTIÈRE
GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC
À CHOISIR DANS LE VIVIER **11,00€ LES 100 G**

LES VIANDES

HAMBURGER CLASSIC (STEAK, SALADE, TOMATE, CHEDDAR, FROMAGE) **17,00€**

HAMBURGER AUVERGNAT (STEAK, CHEDDAR, ST. NECTAIR,
SALADE, TOMATE) **18,00€**

ENTRECÔTE POÊLÉE JUS CORSÉ (300 G.)
PAN-SEARAD RIBSTEAK **26,50€**

FILET DE BŒUF POÊLÉ JUS CORSÉ (300 G.)
PAN-SEARAD BEEF FILLET **32,00€**

MAGRET DE CANARD ENTIER
JUS CORSÉ **29,00€**

SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE FRITES - PLATE FRENCH FRIES **5,00€**

Demandez nos suggestions du jour !

MENUS



Menu À 29.00€

ENTRÉE (AU CHOIX)
SALADE AUVERGNATE
TOMATES, CROÛTONS
ŒUF, LARDONS
JAMBON DE PAYS BLEU D'Auvergne
OU
6 HUITRES
OU
SOUPE DE POISSON

PLAT (AU CHOIX)
FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE
BEURRE BLANC
OU
ENTRECÔTE POÊLÉE, JUS CORSÉ
OU
SEICHE À LA PLANCHA, PERSILLÉE

DESSERT



Menu À 39.00€



ENTRÉE (AU CHOIX)
SALADE CÉSAR
OU
9 HUITRES
OU
CARPACCIO DE BŒUF

PLAT (AU CHOIX)
MAGRET DE CANARD GRILLÉ, JUS CORSÉ
OU
GAMBAS POÊLÉES (5 PIÈCES), PERSILLADE
OU
FILET DE BŒUF POÊLÉ, JUS CORSÉ

DESSERT (AU CHOIX)

Menu ENFANT À 12.00€

STEAK HACHÉ (180G), FRITES
OU NUGGETS, FRITES
2 BOULES DE GLACE



NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES FRITES ET DE LA SALADE.

NOTRE SPÉCIALITÉ

Parillada de Poisson

HOMARD
2 SEICHES - 4 GAMBAS
FILET DE POISSON
ACCOMPAGNEMENT

À 79.50€
2 PERSONNES



LA CARTE DES DESSERTS

Les Desserts Maison

CRÈME BRÛLÉE **7,00€**
FONDANT AU CHOCOLAT **9,00€**
(BOULE VANILLE, CRÈME ANGLAISE)
DESSERT DU JOUR **8,00€**
CAFÉ GOURMAND **10,00€**
CHOCOLAT GOURMAND **10,00€**
ASSIETTE DE FROMAGES **6,00€**

Les crêpes Maison

SUCRE **4,00€**
CONFITURE **5,00€**
NUTELLA **6,00€**
GRAND-MARNIER **8,00€**

Les coupes glacées

DAME BLANCHE **9,00€**
(3 BOULES VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE)
CARAMEL LIÉGEOIS **9,00€**
(2 BOULES CARAMEL BEURRE SALÉ, 1 BOULE VANILLE,
NAPPAGE CARAMEL, CRÈME FOUETTÉE)
CHOCOLAT LIÉGEOIS **9,00€**
(2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE,
NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE)
CAFÉ LIÉGEOIS **9,00€**
(2 BOULES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, NAPPAGE CAFÉ,
CRÈME FOUETTÉE)

Les Coupes Glacées Alcoolisées

COLONEL **10,00€**
(3 BOULES CITRON, VODKA)
ICEBERG **10,00€**
(3 BOULES MENTHE-CHOCOLAT, GET 27)
POIRE WILLIAMS **10,00€**
(3 BOULES POIRE, ALCOOL DE POIRE)
CRÉOLE **10,00€**
(2 BOULES RHUM-RAISINS,
1 BOULE VANILLE, RHUM, CRÈME FOUETTÉE)
MOJITO **10,00€**
(2 BOULES MOJITO, 1 BOULE CITRON,
ALCOOL RHUM, FEUILLES DE MENTHE)

Composez votre coupe !

1 BOULE **3,00€**
2 BOULES **6,00€**
3 BOULES **9,00€**
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE **1,00€**



LES PARFUMS DE GLACES : CAFÉ, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM-RAISINS, CHOCOLAT, VANILLE, MENTHE-CHOCOLAT
LES PARFUMS DE SORBETS : CASSIS, MOJITO, CITRON, PÊCHE DE VIGNE, COCO, VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE