

The Rio

VIN AU VERRE 12CL

ROSÉ

AOP Languedoc - Domaine CAMMAOUS "Gogette" 2022 **5€**

BLANC

IGP Pays d'Hérault - Domaine de Moulines-Chardonnay - 2023 **4,5€**

ROUGE

Vin de France - Domaine Turner Pageot "Marcel" 2020 **6€**

CHAMPAGNE

Flûte de Champagne Chassenay d'Arce, selection Brut **12cl** **10€**

AOC Champagne Maison Chassenay d'Arce, sélection Brut **75cl** **65€**

VIN ROSÉ 75CL

IGP Saint Guilhem Le Desert - Domaine CAMMAOUS "Goguette" 2022 **36€**

AOP Languedoc - Domaine Les Anges de Bacchus - "Délice des Anges" 2021 **25€**

AOP Languedoc - Domaine de Terrebrune 2022 **48€**

AOP Bandol-Domaine de Terrebrune 2022 (Magnum 1,5l) **96€**

VIN BLANC 75CL

IGP Sable de Camargues - Domaine de Figueirasse " Les Saladelles" 2023 **24€**

IGP Pays d'Hérault - Domaine de Moulines-Chardonnay - 2023 **24€**

IGP Pays d'Hérault - Domaine Les Anges de Bacchus "Gabrielle" 2023 **30€**

AOP Picpoul de Pinet - Domaine Gaujal "cuvée Ludovic Gaujal" **30€**

VIN ROUGE 75CL

Vin de France - Domaine Turner Pageot "Marcel" 2020 **36€**

AOP Languedoc - Domaine Les Anges de Bacchus "Délices des Anges" 2020 **24€**

AOP Pic-Saint-Loup - Domaine Cammaous "Marie" 2021 **36€**

AOP Terrasses du Larzac - Domaine Coston 2022 **36€**

MIDI

The Rio



Tous nos plats sont fait maison à partir de matières premières brutes sélectionnées auprès des meilleurs producteurs locaux en circuit court.

ENTRÉES

- Ceviche de daurade
aux agrumes et herbes fraîches **14€**
- Tataki de thon rouge
à la méditerranéenne **16€**
- Huîtres de Bouzigues n°3
maison Molina (par 6) **12€**
- Salade de saison **16€**

PLATS

- Pièce du boucher grillée race Aubrac,
accompagnement au choix **24€**
- Poulpe Roc grillé à la plancha,
accompagnement au choix **23€**
- Burger de thon rouge de Méditerranée
ou Burger de bœuf race Limousine **25€**
19€
- Poisson entier du moment **21€**

DESSERTS

8€

- Tartelette mi-cuit chocolat
- Macaron ananas rôti façon mojito
- Profiteroles du moment
- Salade de fraises, basilic et
espuma de crème brûlée
- Glace **3,50€ la boule**
*Crème glacée: Vanille, Fraise, Praliné amande,
Chocolat noir, Chocolat, Rhum raisin*
*Sorbet : Citron vert gingembre, Coco vanille,
Mangue passion, Cassis, Framboise litchi*

MENU ENFANT 12€

(Moins de 12 ans)

- Steak haché ou filet de poisson /
pommes de terre cuites au four
- 1 boule de glace

PRIX TTC

Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

SOIR

The Rio



Tous nos plats sont fait maison à partir de matières premières brutes sélectionnées auprès des meilleurs producteurs locaux en circuit court.

POUR COMMENCER

Poulpe Roc frit, yaourt épicé	8€
Mini burger de thon rouge de Méditerranée ou mini burger de bœuf race limousine	8€
Friture de petits poisson du jour, mayonnaise ail des ours	8€
Pomme de terre basse température et crème ciboulette	5€
Poêlée de légumes de saison	4€
Epaule d'agneau confite aux fruits secs et yaourt épicé	10€
Chiffonnade de Jambon cru Mangalitza	12€
Ceviche de daurade aux agrumes et herbes fraîches	9€
Tataki de thon rouge à la méditerranéenne	10€
Huîtres de Bouzigues n°3 maison Molina (par 6)	12€
Fromages affinés des Halles de Sète	8€
Pâté en croûte du moment	10€
Salade de saison	7€

À PARTAGER ...OU PAS! 22€

Côte de cochon grillée
Poisson entier du moment

Nos plats à partager sont accompagnés d'une pomme de terre et crème ciboulette et d'une poêlée de légumes

À TARTINER 7€

Les recettes The Marcel par « Les Grandes maisons de la Gastronomie », engagés pour le bon et le responsable.

Rillettes de thon rouge de Méditerranée
Terrine de canard aux fruits secs
Terrine de campagne de lapin
Tapenade d'olives noires Taggiasche
Houmous de pois chiches aux épices
Houmous de betterave à l'huile de noisette

MENU ENFANT 12€

(Moins de 12 ans)

Steak haché ou filet de poisson / pommes de terre cuites au four
1 boule de glace

DESSERTS 8€

Tartelette mi-cuit chocolat
Macaron ananas rôti façon mojito
Profiteroles du moment
Salade de fraises, basilic et espuma de crème brûlée

Glaces	3,50€ la boule
<i>Crème glacée : Vanille, Fraise, Praliné amande, Chocolat noir, Chocolat, Rhum raisin</i>	
<i>Sorbet : Citron vert gingembre, Coco vanille, Mangue passion, Cassis, Framboise litchi</i>	

PRIX TTC
Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération