

EXPOSITIONS
PROJECTIONS
CONCERTS
SPECTACLES



Carte orchestrée par
le chef étoilé Denis Martin,
du restaurant gastronomique
THE MARCEL.

NOTRE CARTE

Tous nos plats sont faits maison à partir de matières premières brutes sélectionnées auprès des meilleurs producteurs locaux.
Le Chef Denis Martin et toute l'équipe vous souhaitent une bonne découverte.

. LES PETITS METS .

Des bouchées gourmandes avec un équilibre constant entre poisson, viande et plat végétarien vous sera toujours proposée pour le plaisir de tous !

Tataki de thon rouge de Méditerranée	9€
Jambon Serrano	8€
Huitres de Bouzigues n°3 (x3) "Maison Molina"	6€
Gaspacho du jour	6€
Salade tomate et mozzarella	10€
Friture du moment	8€
Tartare bœuf huître	10€

. À PARTAGER . OU PAS !

Des produits bruts, frais, naturels, issus d'un terroir.

Poisson entier grillé selon arrivage	23€
Côte de bœuf (minimum 2 personnes)	25€ / personne
Poulpe à partager "Maison Poulp'or"	20€
Tartare bœuf huître	24€
Burger thon ou bœuf	22€
Salade tomate et mozzarella	15€
Découvrez nos suggestions à l'ardoise	

MENU PETIT GOURMET -12€

(Moins de 12 ans)

Steak haché ou filet de poisson du jour,
accompagné de pommes de terre cuites au
four.
1 boule de glace

. À TARTINER . 7€

Les recettes The Marcel par « Les Grandes maisons de la Gastronomie », engagées 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

. DESSERTS . 8€

Recettes maison, recettes de saison.

Chocolat
Fruits
Verrine gourmande aux fruits de saison
Glaces "Maison Terme"
3.50€ 1 boule - 5.50€ 2 boules - 7.50€ 3 boules

Nos crèmes glacées : Intense chocolat, caramel au sel de Camargue, rocher, vanille des îles, café, pistaches, tiramisu, banane, fougasse d'Aigues-mortes, réglisse, marrons.

Nos sorbets : Pêches de vigne, fraises Senga, mangue, noix de coco, melons du sud, framboises, citron menthe basilic.

NOS VINS

. NOS BLANCS .

	VERRE	BOUTEILLE
Domaine Les Anges de Bacchus IGP Pays d'Hérault, Blanc "Gabrielle", 2023 (Viognier)	4€	24€
Domaine Gaujal, "Cuvée LG", AOP Picpoul de Pinet, 2023 (Picpoul)	5€	24€
Domaine Turner Pageot, "Lucette"  Vin de France, 2020 (Roussane, Terret, Petit Verdot)	5€	25€
Domaine d'Archimbaud,  "Les IV Pierres", GP Mont Baudile, 2022 (Viognier, Grenache Blanc, Muscat Petit Grain)	6€	27€
IGP Sable de Camargue, Domaines de Figuerasse, "Les Saladelles" 2023 (Marsanne, Roussanne)	4€	19€
IGP Pays d'IGP Pays d'Hérault, Domaine de Moulines, 2023 (Chardonnay)	4€	21€
En Robe Blanche, Sainte Lucie d'Aussou 2023, (Carignan Blanc)	7€	29€

. NOS ROSÉS .

	VERRE	BOUTEILLE
Domaine Les Anges de Bacchus,  "Délice des anges", 2022 (Syrah, Cinsault, Grenache)	5€	23€
Domaine Cammaous "Caussarelle"  AOP Languedoc 2021 cuvée Goguette, (Carignan, Cinsault, Grenache)	5€	20€
Lo Camin del còr, Sainte Lucie d'Aussou, Pays D'OC, 2023 (Grenache)	4€	19€
Domaine de Figuerasse, IGP Sable de Camargue, Gris de gris (Grenache gris et blanc, Cinsault)	4€	21€

. NOS ROUGES .

	VERRE	BOUTEILLE
Domaine Les nages de Bacchus, "Délice des Anges", AOP Languedoc (Cinsault, Syrah, Grenache)	5€	20€
Domaine Cammaous, "Marie", AOP Pic Saint Loup (Syrah, Grenache, Mourvèdre)	6€	26€
Domaine Coston, AOP Terrasses du Larzac, (Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre) 	6€	26€
Domaine Turner Pageot, "Marcel",  Vin de France (Syrah, Grenache)	6€	24€
Bella Dama, Sainte Lucie D'Aussou, Corbière Boutenac, (Carignan, Grenache, Syrah)	7€	29€
Le Secret de Rudolph, Sainte Lucie d'Aussou, Corbières 2020 (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre)	6€	25€
Le Noviciat de Lucie, Sainte Lucie d'Aussou, IGP OC, 2021 (Carignan, Cabernet, Sauvignon et Syrah)	4€	19€

. NOS PÉTILLANTS .

	COUPE	BOUTEILLE
Champagne Chassenay d'Arce (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)	10€	65€

" Pépites de petits producteurs, grandes étiquettes ou coups de cœur inattendus, tous les vins de la cave jouent les accords parfaits avec les créations inspirées de Denis Martin. "

UNE CUISINE DE GOÛT ET DE PARTAGE

CARTE ORCHESTRÉE PAR
DENIS MARTIN
Chef étoilé du restaurant
gastronomique **THE MARCEL**.

Respectueuse du produit pour
ne jamais le dénaturer,
exigeante, créative et raffinée,
la cuisine de Denis Martin et
de son chef exécutif se
caractérise par une sélection
rigoureuse des matières
premières avec la volonté de
valoriser les circuits courts et le
terroir si riche du bassin
méditerranéen.

Nos viandes sont issues de la
région Occitanie et nos
poissons issus d'une pêche
responsable.

Empreintes de légèreté,
généreuses et créatives, les
préparations appellent à la
découverte de jolies
associations dans les saveurs,
les textures et les couleurs.



OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H à 00h
Pour toutes demandes de privatisation, veuillez nous contacter
directement par téléphone au 06.64.55.25.96

 Retrouvez-nous sur @the.rio.sete