



Ce n'est pas seulement un métier, c'est une passion. Travailler les produits frais, les produits nobles de la région, lorsque le plaisir se retrouve dans l'assiette, c'est une satisfaction.

Le Chef et toute son équipe

Chef de cuisine : Grégory ROGE

Toutes nos viandes sont d'origine française (hors bœuf : origine union européenne).

Nous vous accueillons tous les jours.

Service du midi de 12h à 14h30 en semaine et de 12h à 15h30 le week end et jours fériés

Service du soir de 19h30 à 21h30

***En dehors de ces horaires d'ouverture,
vous avez la possibilité de vous restaurer sur le pouce au bar de 12h00 à 21h30.***



Menu Le 360

(Servi le soir en semaine, midi et soir week-end et jours fériés)

37€

**Carpaccio de thon au citron vert, tartare de thon façon thaï et croustillant de crevettes,
Marmelade d'avocat au citron**

ou

**Asperges vertes de *Mauguio*, œuf fermier poché, jambon *ibérique*,
Chips de parmesan, émulsion d'asperges**

* * * *

**Seiches grillées au chorizo *ibérique*, piment d'*Espelette* et chips de jambon
Asperges et risotto de quinoa au basilic**

ou

**Burger de canard, foie gras, rösti de pommes de terre et céleri,
Oignons confits, salade roquette et sauce *Porto***

* * * *

Tarte aux fraises de *Mauguio*, sablé breton et crème mousseline

ou

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant au chocolat blanc et sa fraîcheur du moment



Formule du midi | 19.50€

(Servi uniquement midi)

Plat du jour, verre de vin & café

Plat du jour & café gourmand

Menu Ardoise (Servi midi et soir)

Entrée, plat & dessert | 26€

Entrée & plat ou Plat & dessert | 19.50€

Velouté d'asperges, espuma de lard et chips *Serrano*

Ou

Tartare de saumon et basilic, crème au citron vert

Pavé de thon grillé au sésame, taboulé de choux fleur aux aromates

Ou

Magret de canard à la figue, pressée de pommes de terre au chorizo et champignons

Ou

Entrecôte, frites maison et salade

Brownies chocolat noisette, praliné rose, crème pistache

Ou

Soupe de fraise, glace à la vanille

Ou

Café gourmand

La suggestion du chef

La côte de bœuf de l'Aubrac 1kg /1.2 kg

54€

Environ 2/3 personnes

Le menu à 26€ est celui proposé aux demi-pensionnaires.

Tous les plats de la carte précédés d'un * peuvent être pris en remplacement d'un plat équivalent.
Vous avez également la possibilité de remplacer le plat pour un autre plat à la carte : supplément de 5€.



Le déjeuner malin

Servi uniquement le midi

Les tapas

Chiffonnade de jambon espagnol et pan con tomate	12.00€
Retour d'Espagne	24.50€
<i>Morcilla, fuet Catalan, jambon Serrano, soubressade, chorizo ibérique et coppa</i>	

Les assiettes fraîcheur

Salade Caesar	15.00€
Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerise	
Salade italienne	15.00€
Penne rigate au pistou, billes de mozzarella, tomates confites, roquette	
Assiette végétarienne	13.50€
Risotto de quinoa, houmous de pois chiches, avocat, carottes râpées au sésame, penne rigate au basilic	

Les plats « Bistrot »

Burger « Big Massane »	16.00€
Viande hachée, cheddar, sauce barbecue, tomate, salade	
Bruschetta aux saveurs du Sud	15.00€
Mozzarella, jambon Serrano, légumes grillés et pistou	
Wrap au saumon fumé	17.00€
Crème aux herbes et légumes croquants	
Le traditionnel croque monsieur	13.00€
Tartare de bœuf	15.60€

Nos plats bistrots sont accompagnés de frites maison et salade.

Tagliatelles

Sauce tomate et basilic	14.00€
Carbonara	14.00€



La carte

Les entrées

	Escalope de foie gras poêlée du Sud Ouest	13.00€
	Oignons rouges confits, tartare de fruits exotiques	
*	Pimentos del Piquillos farcis à la brandade de morue et cromesquis	9.00€
*	Gambas en kadaïf	11.00€
	Chutney de patates douces et poivrons, condiments à l'aigre doux	
	Ravioles croustillantes de gambas et hareng fumé, bisque de crevettes	12.00€

Les poissons

*	Dos de cabillaud rôti en chapelure verte, lamelles d'encornets aux saveurs du Sud	17.00€
	Filet de daurade royale à la plancha	18.00€
	Escalivade de légumes et polenta aux olives, sauce vierge au citron	
	Longe d'espadon mariné aux agrumes	18.00€
	Quinoa au basilic, caviar d'aubergines et citron <i>Combawa</i>	
	Seiches grillées au chorizo ibérique	17.00€
	Piment d' <i>Espelette</i> , chips de jambon et asperges vertes	

Les viandes

	Longe de veau du Ségala façon milanaise	22.00€
	Pommes de terre <i>Grenaille</i> et asperges vertes, sauce tomate	
	Magret de canard en tournedos	22.00€
	Rösti de pommes de terre et oignons rouges confits, sauce <i>Porto</i>	
	Gigot d'agneau de l'Aveyron confit	22.00€
	Tapenade de tomates, jus au thym frais	
	Cœur d'entrecôte grillée	25.00€
	Mousseline de patates douces, confit d'échalotes vigneronnes	

Menu enfant

11.00€

Steak haché plancha ou poisson du jour
Glace 2 boules ou pâtisserie du jour,
Servi avec une boisson (eau minérale, sirop à l'eau, soda, limonade)



Les fromages & desserts

La trilogie de fromages du 360	7.20€
Dessert du jour	6.50€
Cheesecake citron & <i>Limoncello</i>, biscuit croquant, fraîcheur coco	8.00€
Moelleux au chocolat noir, cœur coulant chocolat blanc *	8.00€
Tarte Tutti Frutti, crème d'amandes et crème mousseline	8.00€
Raviole d'ananas, bavarois à la mangue, gelée de menthe et sorbet litchi	8.00€
Thé ou café gourmand du chef pâtissier	7.00€

** Les desserts chauds sont à commander au moment de la commande des plats*

Les glaces & sorbets

Profiteroles chocolat	8.50€
Glace chocolat blanc et noir, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly	
Fraise Melba	8.50€
Glace vanille, morceaux de fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe 2 boules, parfum au choix	5.70€
Coupe 3 boules, parfum au choix	6.40€
Glace : vanille, chocolat, café, rhum-raisins, caramel à la fleur de sel, goût Bulgare, menthe-chocolat Sorbet : mangue, citron vert, fraise, framboise, abricot du <i>Roussillon</i> , cassis, fruit de la passion	
Supplément chantilly	1.00€