

Le Disini est ravi de vous accueillir et vous souhaite un très bon moment.

“J’ai imaginé cette carte pour vous offrir un instant convivial, sincère et revisité, dans un esprit libre et détendu.”

David Bézier, Chef du Disini

L’Instant Gastronomie

Pour une expérience raffinée et pleine de découvertes.

L’Instant Bistronomie

Pour une cuisine accessible, rythmée et pleine de générosité.

Le Plat à Partager

Pour un moment complice... et un plat qui se savoure à deux ou entre amis

L’Instant Végétarien

Pour les végétariens... et les curieux de nouvelles saveurs.

L’Instant Tapas

Pour goûter un peu de tout... et surtout savourer chaque instant.

Pas pour les grands

Pour les plus petits... et les futurs gourmets.

Le Dessert à partager

On ne termine jamais sans sucré... alors on partage.



Instant Tapas

Planche dégustation : 20 €

*Foie gras et saumon fumé maison, moules gratinées, assortiment
de fromages et de charcuterie, chèvre rôti, tartinades*

Plat à partager

(Pour 2 personnes, 25 min de préparation)

*Parrillada de viandes (1,4kg) et ses croquetas de pommes de
terre à la truffe : 110 €*

Dessert à partager

(Pour 2 personnes)

Notre recette de profiteroles chocolat et vanille : 22 €

Pas pour les grands (- 12 ans) ...

***Nous consulter pour une proposition adaptée,
selon l'inspiration du Chef.***

*Notre menu enfant : pour les jeunes gastronomes avides de découverte ...
Entrée + Plat + Dessert : 17 €*

*Soucieux et conscients des enjeux environnementaux, nous vous proposons une
eau de dégustation micro filtrée rafraîchie et gazéifiée sur place, servie à discrétion.
Nous avons sélectionné Nordaq pour rendre votre expérience gastronomique unique.*

« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas »

François Simon

Tous les midis, soirs & weekends

Mise en bouche + Entrée + Plat + Prédessert + Dessert : 61€*

Les Entrées...

Le Foie Gras

Sur pain d'épices, glacé au Porto, salade d'herbes

La Saint Jacques

Snackée, en maki, émulsion miso, nori frit, gel soja

« Innovation » : L'œuf en transparence

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), homard, perles de langoustine et truffe d'été
Où

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), effiloché de confit de canard, foie gras et cèpes

Les Plats...

Le Pigeon

Braisé à la sauge, salsifis rôtis, purée de crosnes, pétales de choux de Bruxelles,
tempura de feuilles de sauge, jus corsé

La Lotte

En basse température, émulsion de châtaignes fumées, éclats de marrons grillés, purée de
topinambour à la noisette, chips de topinambour

Les Desserts...

Le Pur Chocolat

Biscuit chocolat noir, crémeux et mousse au chocolat noir 70 %, glace chocolat

Le Matcha et Sésame Noir

Dacquoise amande-coco, crémeux matcha et sésame noir, mousse matcha et mascarpone,
glace mascarpone.

Le Dessert signature : Le Dulcey Pécan Agrumes

Croustillant aux noix de pécan, ganache dulcey et agrumes, mousse au chocolat dulcey, gelée d'agrumes

La Sélection de Fromages de Didier Latour, fromager à Mauguio :

Crottin de chèvre **ou** Saint-Marcellin
de la famille Rochas, d'Isère
Nature, rôti ou flambé au thym

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

« Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure »

Nicolas-Toussaint Des Essarts

Tous les midis, soirs & weekends

*Entrée + Plat + Dessert : 41€**

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28€

Les Entrées...

Le Boeuf

En gravlax, mariné aux épices, julienne de carottes croquantes à la coriandre, gel de carotte, pesto de coriandre, vinaigrette aux agrumes

Le Thon Rouge

Fumé par nos soins, pommes vertes et navet kabu, feuilles de shiso, vinaigrette gingembre et raifort

« Innovation » : L'œuf en transparence (supplément menu 6.00€)

*Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon),
Homard, perles de langoustine et truffe d'été ou Effiloché de confit de canard, foie gras, cèpes*

Les Plats...

Le Bœuf :

Poire de bœuf au beurre d'huîtres, jus soja réduit, échalotes confites, grenailles frites persillées

Le Maigre

Pavé grillé, émulsion négrette, asperges sauvages, risotto de riz vénéré

Les Desserts...

La Pomme

Pressé de pommes caramélisées, sablé breton, sorbet au cidre

Le Snickers :

Caramel tendre, nougat cacahuète, glace caramel

Le Café (ou Thé) Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

La Sélection de Fromages de Didier Latour, fromager à Mauguio :

*Crottin de chèvre ou Saint-Marcellin
de la famille Rochas, d'Isère*

Nature, rôti ou flambé au thym

** Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens »

Joël Robuchon

Tous les midis, soirs & weekends

*Entrée + Plat + Dessert : 37€**

Les Entrées...

Le Velouté de Poireaux

Chips de lard vegan, poireaux grillés, huile de cerfeuil

Rillettes Végétales

Lentilles corail, champignons, noix, pain de campagne

Les Plats...

L'Oeuf au plat truffé

Omelette de blancs, jaunes d'œuf confits, huile de truffe, croûtons truffés

Le Risotto de Courges

Éclats de marrons et de noisettes grillées, pétales de beaufort

Les Desserts...

La Pomme

Pressé de pommes caramélisées, sablé breton, sorbet au cidre

Le Snickers :

Caramel tendre, nougat cacahuète, glace caramel

Le Café (ou Thé) Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

La Sélection de Fromages de Didier Latour, fromager à Mauguio :

*Crottin de chèvre **ou** Saint-Marcellin
de la famille Rochas, d'Isère*

Nature, rôti ou flambé au thym

** Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

« La cuisine, c'est avant tout de l'amour, de la générosité et du partage. »

Paul Bocuse

Les Entrées...

Le Foie Gras : Sur pain d'épices, glacé au Porto, salade d'herbes	19€
La Saint Jacques : Snackée, en maki, émulsion miso, nori frit, gel soja	17€
« Innovation » : L'œuf en transparence Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), Homard, perles de langoustine et truffe d'été ou Effiloché de confit de canard, foie gras, cèpes	19€
Le Bœuf : En gravlax, mariné aux épices, julienne de carottes croquantes à la coriandre, gel de carotte, pesto de coriandre, vinaigrette aux agrumes	11€
Le Thon rouge : Fumé par nos soins, pommes vertes et navet kabu, feuilles de shiso, vinaigrette gingembre et raifort	13€
✓ Le Velouté de Poireaux : Chips de lard vegan, poireaux grillés, huile de cerfeuil	12€
✓ Rillettes Végétales : Lentilles corail, champignons, noix, pain de campagne	12€

Les Plats...

Le Pigeon : Braisé à la sauge, salsifis rôtis, purée de crosnes, pétales de choux de Bruxelles, tempura de feuilles de sauge, jus corsé	34€
La Lotte : En basse température, émulsion de châtaignes fumées, éclats de marrons grillés, purée de topinambour à la noisette, chips de topinambour	32€
Le Bœuf : Poire de bœuf au beurre d'huîtres, jus soja réduit, échalotes confites, grenailles frites persillées	23€
Le Maigre : Pavé grillé, émulsion négrette, asperges sauvages, risotto de riz vénéré	26€
✓ L'Oeuf au plat truffé : Omelette de blancs, jaunes d'œuf confits, huile de truffe, croûtons truffés	17€
✓ Le Risotto de Courges : Éclats de marrons et de noisettes grillées, pétales de beaufort	17€

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

« La cuisine est l'expression la plus simple et la plus profonde de l'amour. » Guy Savoy

Les Desserts...

Dessert signature : Le Dulcey Pécan Agrumes : Croustillant aux noix de pécan, ganache dulcey et agrumes, mousse au chocolat dulcey, gelée d'agrumes **16€**

Le Pur Chocolat : Biscuit chocolat noir, crémeux et mousse au chocolat noir 70 %, glace chocolat **14€**

Le Matcha et Sésame Noir : Dacquoise amande-coco, crémeux matcha et sésame noir, mousse matcha et mascarpone, glace mascarpone **14€**

La Pomme : Pressé de pommes caramélisées, sablé breton, sorbet au cidre **12€**

Le Snickers : Caramel tendre, nougat cacahuète, glace caramel **13€**

Le Café (ou Thé) Gourmet : Assortiment de mignardises du moment **11€**

La Sélection de Fromages de Didier Latour fromager, à Mauguio : **11€**

Crottin de chèvre **ou** Saint-Marcellin
de la famille Rochas, d'Isère
Nature, rôti ou flambé au thym

Dessert à partager

(Pour 2 personnes)

Notre recette de profiteroles chocolat et vanille : **22 €**

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

« La cuisine, c'est la volonté de transformer en bonheur les choses les plus simples. » Alain Ducasse

*Nous vous souhaitons un agréable moment au Disini
ainsi qu'une bonne dégustation !*

*Votre avis compte beaucoup pour nous.
Si vous avez quelques minutes pour nous le laisser, scannez le QR Code ci-dessous*

Scannez-moi



*A bientôt,
L'équipe du Disini.*