

***“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.*

**Tous les midis, soirs & weekends**

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

**Les Entrées...**

**Le Foie Gras**

Terrine de foie gras en deux cuissons, confiture d'olives noires, compotée et gelée de fraises, poudre d'olives noires

**L'Asperge de Castries**

Rôties, gyoza à la truite fumée et asperges, vinaigrette au chardonnay

**« 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...**

**La Souris d'Agneau**

Cuite en basse température pendant 12h, reconstituée, en croûte d'herbes, légumes primeurs (carottes nouvelles, fèves, oignons, cébettes grillées), jus au thym

**La Sole**

Filets levés, glacés au beurre, déclinaison de céleri, en crémeux, en palet et en rouleau aux saveurs truffées, sauce au vin jaune

**Les Desserts...**

**Le Chocolat Herbacé**

Ganache chocolat, financier au grué de cacao, gel de sauge et cerfeuil, glace à la sauge

**La Fraise de Castries**

En caramel, en gelée, crumble fraise-cannelle, en crémeux

**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**

*Mi-cuit, 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...**

<b>Le Foie Gras</b> : Terrine de foie gras en deux cuissons, confiture d'olives noires, compotée et gelée de fraises, poudre d'olives noires	<b>19€</b>
<b>L'Asperge de Castries</b> : Rôties, gyoza à la truite fumée et asperges, vinaigrette au chardonnay	<b>18€</b>
<b>« Innovation » : L'œuf en transparence</b> Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), Homard, perles de langoustine et truffe d'été <b>ou</b> Effiloché de confit de canard, foie gras, cèpes	<b>19€</b>
<b>Le Bœuf</b> : En gravlax, mariné aux épices, julienne de carottes croquantes à la coriandre, gel de carotte, pesto de coriandre, vinaigrette aux agrumes	<b>11€</b>
<b>Le Thon rouge</b> : Mi-cuit, pommes vertes et navet kabu, feuilles de shiso, vinaigrette gingembre et raifort	<b>13€</b>
✓ <b>Le Velouté de Poireaux</b> : Chips de lard vegan, poireaux grillés, huile de cerfeuil	<b>12€</b>
✓ <b>Rillettes Végétales</b> : Lentilles corail, champignons, noix, pain de campagne	<b>12€</b>

**Les Plats...**

<b>La Souris d'Agneau</b> : Cuite en basse température pendant 12h, reconstituée, en croûte d'herbes, légumes primeurs (carottes nouvelles, fèves, oignons, cébettes grillées), jus au thym	<b>34€</b>
<b>La Sole</b> : Filets levés, glacés au beurre, déclinaison de céleri, en crémeux, en palet et en rouleau aux saveurs truffées, sauce au vin jaune	<b>32€</b>
<b>Le Bœuf</b> : Poire de bœuf au beurre d'huîtres, jus soja réduit, échalotes confites, grenailles frites persillées	<b>23€</b>
<b>Le Maigre</b> : Pavé grillé, émulsion négrette, asperges sauvages, risotto de riz vénéré	<b>26€</b>
✓ <b>L'Oeuf au plat truffé</b> : Omelette de blancs, jaunes d'œuf confits, huile de truffe, croûtons truffés	<b>17€</b>
✓ <b>Le Risotto de Courges</b> : Éclats de marrons et de noisettes grillées, pétales de beaufort	<b>17€</b>

\* 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...**

<b>Dessert signature : Le Dulcey Pécan Agrumes</b> : Croustillant aux noix de pécan, ganache dulcey et agrumes, mousse au chocolat dulcey, gelée d'agrumes	<b>16€</b>
<b>Le Chocolat Herbacé</b> : Ganache chocolat, financier au grué de cacao, gel de sauge et cerfeuil, glace à la sauge	<b>13€</b>
<b>La Fraise de Castries</b> : En caramel, en gelée, crumble fraise-cannelle, en crémeux	<b>12€</b>
<b>La Pomme</b> : Pressé de pommes caramélisées, sablé breton, sorbet au cidre	<b>12€</b>
<b>Le Snickers</b> : Caramel tendre, nougat cacahuète, glace caramel	<b>13€</b>
<b>Le Café (ou Thé) Gourmet</b> : Assortiment de mignardises du moment	<b>11€</b>
<b>La Sélection de Fromages de Didier Latour fromager, à Mauguio</b> :	<b>11€</b>
Crottin de chèvre <b>ou</b> 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

*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.*