

“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...

L'Asperge verte de Castries

Œuf poché, émulsion au parmesan

L'Aubergine

Panée, pâte de sésame, fromage frais

Les Plats...

Déclinaison autour de la ratatouille

Courgettes grillées, confit de poivrons jaunes, tomates cerises, chips d'oignons rouges, tuile de parmesan

Gnocchis de petits pois

Chèvre frais, parfum de sauge

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 : Terrine de foie gras en deux cuissons, confiture d'olives noires, compotée et gelée de fraises, poudre d'olives noires	19€
L'Asperge de Castries : Rôties, gyoza à la truite fumée et asperges, vinaigrette au chardonnay	18€
« 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 : Mi-cuit, pommes vertes et navet kabu, feuilles de shiso, vinaigrette gingembre et raifort	13€
 L'Asperge verte de Castries : Œuf poché, émulsion au parmesan	12€
 L'Aubergine : Panée, pâte de sésame, fromage frais	12€

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	34€
La Sole : Filets levés, glacés au beurre, déclinaison de céleri, en crémeux, en palet et en rouleau aux saveurs truffées, sauce au vin jaune	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€
 Déclinaison autour de la ratatouille : Courgettes grillées, confit de poivrons jaunes, tomates cerises, chips d'oignons rouges, tuile de parmesan	17€
 Gnocchis de petits pois : Chèvre frais, parfum de sauge	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 Chocolat Herbacé** : Ganache chocolat, financier au grué de cacao, gel de sauge et cerfeuil, glace à la sauge **13€**
- La Fraise de Castries** : En caramel, en gelée, crumble fraise-cannelle, en crémeux **13€**
- La Pomme** : Pressé de pommes caramélisées, sablé breton, sorbet au cidre **12€**
- Le Snickers** : Caramel tendre, nougat cacahuète, glace caramel **12€**
- 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

*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.*