

NOS TAPAS

Pan con tomate 4,00€

Pan con tomate
y jamon Serrano 4,50€

Pan con tomate
y anchoas 4,50€

Pan con tomate
y chorizo 4,50€

Poivrons marinés 4,50€



(2/3 pers.)

ACCOMPAGNEZ

VOTRE APÉRITIF

DE PLANCHES DE TAPAS À PARTAGER !!!

Formule Tapas

Assortiment
de tous nos tapas
15,50€

Tapas y Sangria

Assortiment
de tous nos tapas
+ 1/2 pichet de sangria
22,50€

Nos spécialités espagnoles

Paella de la casa 13,50 c
Poulet, porc, fruits de mer, moules

Paella Royale de la casa 19,50 c
Poulet, porc, fruits de mer, gambas, moules et dos de loup

Zarzuela 25,00 c
La zarzuela est à Barcelone ce que le bouillabaisse est à Marseille : une recette traditionnelle de poissons et de crustacés grillés à la plancha ruppés "d'un soffrito à notre façon" (dos de loup, seiche, gambas, queue de loutre, moules)

Nos spécialités régionales

Moules à l'Algues-Mortaise, frites ... 9,00 c

Gardianne de taureau Maison 12,50 c

Marmite du pêcheur 18,00 c
Soupe de poissons, moules, lotte, dos de loup et gambas

Marmite Royale du pêcheur 21,50 c
Soupe de poissons, moules, lotte, dos de loup, seiches et gambas, servie avec rouille et croûtons



Nos poissons et nos spécialités

Nos produits de la mer grillés à la plancha

Loup entier..... 16,00 €

Sauce persillade - environ 300g

Selches..... 16,50 €

Sauce persillade

Queue de lotte..... 16,50 €

Sauce catalane

Duo de la mer.....17,00 €

1 seiche et 2 gambas sauce persillade

Gambas sauce persillade 19,00 €

Suppléments

Sauce rouille Maison..... 1,50€

Garnitures..... 4,50€

Frites, riz pilaf, gratin dauphinois,
julienne de légumes, salade verte

Notre Parillada
de poissons et crustacés
32,00 €

Poissons sélectionnés par notre chef :
Loup entier, gambas, seiche, queue de lotte, moules
à l'Algues-Mortaine et sauce rouille Maison Em. 800g



Nos grandes Salades

Salade de chèvre chaud..... 13,60 €

Salade, tomates cerises, oignons rouges, maïs, croûtitants de chèvre chaud

Salade catalane..... 13,90 €

Salade, tomates cerises, oignons rouges, maïs, poissons marinés,
jambon serrano, chorizo

Salade César..... 14,20 €

Salade, tomates cerises, oignons rouges, maïs,
filet de poulet pané Maison, parmesan, sauce César

Salade de la mer..... 14,90 €

Salade, tomates cerises, oignons rouges, maïs, moules, saumon fumé,
toast de rouille et de tapenade Maison, sauce crème (anchois et parmesan)

Toutes nos vinaigrettes et sauces salade sont faites Maison



Nos entrées

Poissons marinés et sa p'tite salade..... 9,50 €

Soupe de poissons croûtitants et rouille.....10,30 €

Aubergines grillées et sa p'tite salade, sauce catalane..... 11,50 €

Méi-Melo tomate-mozzarella..... 11,50 €

Huile d'olive au basilic, fleur de sel

Tartare de saumon..... 12,00 €

Assiette végétarienne..... 12,90 €

Pain croustillant, aubergines grillées, poissons marinés, riz pilaf,
salade, tomates cerises, oignons rouges et maïs

Assiette Jambon Serrano et sa p'tite salade..... 13,20 €

Assiette de charcuteries et sa p'tite salade..... 14,90 €

Tartine de campagnon, rouille, chorizo, jambon serrano

EN SAISON

Melon et jambon

Serrano et sa p'tite salade 14,50 €



Nos Viandes de toro

grillées à la plancha

Viandes de taureau sélectionnées par notre chef (origine : Espagne)

PARILLADA DE TORO

Viandes sélectionnées par notre chef :
Steak de taureau, filet de taureau, pavé de taureau,
entrecôte de taureau, servie avec des frites
et julienne de légumes

Pour 2 pers. 42,00€

Spécialité régionale

GARDIANNE DE TORO Maison

12,50€

Churasco
de Toro

Filet de taureau
craqué, dans sa largeur
23,00€

Entrecôte
de Toro

17,00€

Bavette
de Toro

15,50€

Sauces Maison..... 1,50€
sauces maison, pointe vers ou maillé

Nos garnitures..... 4,50€
frites, riz pilaf, grain de piments,
julienne de légumes, pointe vers

Steak
de Toro

13,50€

Côte
de Toro

environ 400g
25,00€

Magret de
canard entier

origine France
19,90€

Pavé
de Toro

16,30€

Nos viandes de toro

Menu 14,50

Entrée au choix

Moules à l'Aigues-Mortaise

Soupe de poissons, ses croûtons et sa rouille

Terrine de campagne

Salade mixte

salade, maïs, olives, oignons, œuf dur

Plat au choix

Gardianne de taureau

Steak de taureau grillé à la plancha, fleur de sel

Filet de loup grillé à la plancha, persillade

Poêlée de petits sépiols en persillade

Dessert au choix

Fromage blanc, sucre

Mousse au chocolat

Glace 2 boules



Formule Especial 16,50

Paella de la casa
+ Crème catalane Maison

Pas de changements possibles pour les entrées, les plats et les desserts du menu à 14,50 €.
Tout changement de garniture sera facturé à 1,50 € pour ce menu.
Le café ne remplace pas le dessert dans le menu à 14,50 €.

Vins rosés & gris

IGP de l'Hérault

50cl

75cl

Promenade dans le Sud 13,80 €
Rosé à la robe claire, au nez fruité et souple. Frais en bouche

IGP Sable de Camargue

Domaine Le Five Gris de Grande Camargue 22,00 €
Vin frais et léger aux arômes délicats. Rafraîchissant, il est idéal lors de moments partagés entre amis sur la terrasse, de repas en famille. Vin d'élite par excellence. Il se déguste sur des produits de la mer, mais aussi à l'apéritif, sur des grillades, des salades composées...

Domaine du Petit Chaumont Gris de gin 22,00 €
Le domaine du Petit Chaumont a obtenu une médaille d'argent au Concours Général Agricole en 2016. Vin issu de l'agriculture biologique.

AOP Costières de Nîmes

Vin de région

Tradition de Vauvert 13,00 €

Vignerons du Ceresou Terroir et tradition 15,00 €
Nez fruité et floral. Généreux et élégant en bouche.

AOP Coteaux du Languedoc

Domaine du Puech Haut 25,00 €
Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés. Robe rouge carmin, limpide et brillante. Arômes de fruits rouges qui s'ouvrent ensuite sur des notes plus confites, de fruits très mûrs avec des notes de ganache.

Vins blancs

IGP de l'Hérault

Promenade dans le Sud 13,80 €
Vin léger et frais

AOP Costières de Nîmes

Vin de région

Tradition de Vauvert 13,00 € 17,00 €

LES PICHETS

Verre

1/4L

3/2L

Vin de Pays de l'Hérault

Rouge, rosé & blanc 3,50 € 6,90 € 8,50 €



Verre
de vin rouge
AOP PIC SAINT-LOUP
4,50€

Nos boissons et vins

Nos Vins

Vins rouges

IGP de l'Hérault

Promenade dans le Sud 50cl 75cl
Vin léger et frais **13,80 €**

IGP Sable de Camargue

Domaine Le Pive **22,00 €**
Vin à te couler rouge rubis, très brillante avec un nez aux arômes de petits fruits rouges et notes épicées. La bouche très fruitée, toute en rondeur, très fine et peu de tanins. À déguster en accompagnement de buffets d'été.

Domaine du Petit Chaumont **22,00 €**
Vin de caractère qui accompagne agréablement les viandes rouges et fromages de caractère

AOP Costières de Nîmes vin de région

Tradition de Vauvert **13,00 €**
Vin puissant et charpenté

Vignerons du Cersossou Terroir et tradition **17,00 €**
Nez de fruits rouges avec des notes florales. Goutant et fin en bouche.

AOP Pic Saint-Leup

Cuvée des vieilles vignes - La Gravette de Corconne .. **25,00 €**
Bouche soyeuse avec une bonne intensité, tanins élégants, finale longue

Nos Vins d'Espagne

VIÑO CATALUNYA TORRES
Sangre de loro 75cl

23,00€

bonne entrée

Menu Luna 18,50

Entrée au choix

Soupe de poissons, ses croûtons et sa rouille
Tartare de saumon et sa p'tite salade
Salade de chèvre chaud
Assiette de charcuteries
rosbif, charolais et terrine de campagne
Polvrons marinés

Piat au choix

Gardianne de taureau
Pavé de taureau grillé à la plancha, fleur de sel
Duo de poissons en persillade
filet de saup et filet de dorade
Moules à l'Aigues-Mortaise, frites

Dessert au choix

Assiette de fromages
Crème catalane Maison
Fromage blanc, coulis fruits rouges
Mousse au chocolat Maison
Tarte citron meringuée Maison



Menu enfant 8,50

(servi jusqu'à 12 ans)

Steak haché
ou Poisson pané
ou Nuggets de poulet

+

Bâtonnet de glace X-pop
ou Fromage blanc sucre



Boissons

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Sangria Le verre 15cl	4,50 C
Sangria Le 1/2 pichet	9,80 C
Sangria Le pichet	15,50 C
Pastis	3,40 C
Pastis + sirop	3,60 C
Muscat, Martini, Porto, Suze	4,00 C
Kir	4,10 C
Kir espagnol casa et sirop violette	5,00 C
Whisky, Gin, Tequila	5,90 C
Rhum, Get 27, Vodka	5,90 C
Cognac, Armagnac, Calvados	6,40 C
Liqueur Camarguaise	6,80 C
Coupe de cava	9,00 C
Toro Luna Glace framboise ou cassis, casa ...	9,50 C

BIÈRES

Heinekens 25cl	4,10 C
Espagnole 25cl	4,50 C
Hoegaarden 33cl	4,50 C

EAUX MINÉRALES

Plates ou gazeuses 1/2l	3,40 C
-------------------------------	--------



SODAS ET JUS DE FRUITS

Sirop à l'eau	2,40 C
Coca-Cola 33cl	3,50 C
Coca-Cola zéro 33cl	3,50 C
Orangina 33cl	3,50 C
Ice tea, Perrier 33cl	3,50 C
Schweppes 33cl	3,50 C
Schweppes agrumes 33cl	3,50 C
Jus de fruits 25cl	3,50 C
Fruits pressés orange ou citron	5,00 C

CAFÉTERIE

Café	2,20 C
Cortado noisette	2,30 C
Déca	2,50 C
Thé nature	3,20 C
Thé aromatisé, Infusion	3,60 C
Café Double	3,60 C
Carajillo café arrosé	3,70 C
Crème	3,70 C
Cappuccino	4,50 C
Chocolat viennois	4,50 C

*Demandez notre carte
de Cocktails !!!*



CASA TORO LUNA



Spécialités espagnoles et régionales