

LES ENTREES

Carpaccio de bœuf, frites fraîches maison	15€
Salade, copeaux de parmesan, tomates confites, pesto	
Gyoza x6 Raviolis frits	12€
Tempura de crevettes x 6	14€
Beignets de crevettes sauce aigre douce	
Camember, frites fraîches maison	14€
Assiette de charcuteries	13€
Planche à partager	22€
Gyozas, tempuras, charcuteries, fromages	

SALADES REPAS

Salade de chèvre	15€
Salade, tomate, toasts de chèvre, oignons, lard grillé	
Salade César	15,50€
Salade, tomate, poulet pané, œuf, parmesan, croûtons, oignon	
Burrata	16,50€
Salade, tomate, burrata, gressin, jambon cru, pesto	
Salade gourmande	17€
Salade, gésier, magret séché, pignons	
Poke bowl	
Riz, choux rouge et légumes de saison	
Chicken	16€
Poisson (Selon arrivage)	17€
Végétarien	15€
Crevettes	17€

PLATS

Entrecôte	24€
Roquefort, poivre, ciboulette, forestière	
Tartare de boeuf	18€
Sauce tartare, câpres, cornichons, échalotte, jaune d'oeuf	
Tartare de boeuf à l'italienne	19€
Pesto, tomates séchées, parmesan, pignons	
Magret de canard	25€
Roquefort, poivre, ciboulette, forestière	
Bavette	18€
Roquefort, poivre, ciboulette, forestière	
Escalope de veau panée	20€
Pâte à l'ail, pâtes au pesto ou frite fraîches maison	
Seiche à la plancha	22€
Tartare de poisson Selon arrivage	22€
Nos plats sont accompagnés au choix : Pâtes, frite fraîches maison, légumes ou salade	
Sauces	2€
Roquefort, poivre, ciboulette, forestière	

Cuisine ouverte du lundi au samedi 11h30/15h00

“ Chez nous, les allergiques sont les bienvenus ! Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients ”

sète-cafédelaplace



PIZZAS

Margherita	11.50€
Sauce tomate, fior di latte, basilic	
Spicy	14€
Sauce tomate, fior di latte, spianata, ricotta de vache, basilic	
4 Fromages	16€
Fior di latte, gorgonzola, scarmorza fumé, taleggio	
Queen	17€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignon, olive, persil	
Del Capo	17€
Sauce tomate, poivron rouge, stracciatella, pesto, n'duja, basilic	
Delice	18€
Fior di latte, jambon de parme, roquette, bufala, copeaux de parmesan, crème balsamique	
El Fungy	18€
Fior di latte, champignon, burrata à la truffe, persil	
Tonno	17€
Fior di latte, oignon rouge, poivron rouge, thon, persil	
Calzone	16€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignon, origan	
Melanzanie	16€
Sauce tomate, aubergine grillée, bufala, parmesan, basilic	

BURGERS

Burger du chef	17,50€
Steack black angus, bun's, oignon confit, cheddar, lard grillé, salade, tomate, sauce cheddar	
Chicken	16,50€
Poulet pané, bun's, cantal ou emmental, salade, tomate, oignon, crème ciboulette	
Gourmand	16,50€
Steack black angus, bun's, lard grillé, Rösti, oignons confits, sauce cheddar	
Véggie	15€
Galette de légumes, bun's, salade, tomate, oignon, emmental	
A l'italienne	17,50€
Mozzarella, bun's, pesto, tomates confites, roquette, Steack black angus, jambon cru	

Cuisine ouverte du lundi au samedi 11h30/15h00



Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !
Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients



sète-cafédelaplace



SUGGESTIONS DU JOUR

Menu du jour (Voir Ardoise)

Entrée + plat + dessert	23€
Entrée + plat	19€
Plat + dessert	19€
Plat du jour	14€

FORMULE MEZZO MEZZO

Une demi salade au choix et
une demi pizza au choix

15€

MENU ENFANT

Steack haché ou nuggets

1 Sirop à l'eau et une boule de glace

10€

DESSERTS

Tiramisu	7,50€
Crème brûlée	7,50€
Fondant au chocolat	8€
et sa boule de glace vanille	
Dessert du jour	5€
Profiteroles maison	9€
Fromage blanc	6€
Coulis au choix : fraise, passion ou crème de marron	
Petit pot glacé vanille chantilly	8€
Assiette de fromage	9€
Café Gourmand	7€
Thé Gourmand	9€

LES CREPES OU GAUFRES

Nature ou sucre	2,50€
Sucre citron	3€
Confiture	3,50€
Miel citron	4€
Nutella	4€
Nutella banane	5,50€
Marron	4€
Crêpe Grand Marnier	4,50€
Supplément coco	0,30€
Supplément boule glace	2€
Supplément chantilly ou coulis	0,50€

Cuisine ouverte du lundi au samedi 11h30/15h00



Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !
Ici, nous prêtons attention aux allergies de
nos clients



sète-cafédelaplace



LES GLACES

Parfum au choix

1 Boule 2,50€

2 Boules 5€

3 Boules 6,50€

Dame blanche 8€

3 Boules vanille, coulis chocolat, chantilly

Banana Split 8€

1 Boule fraise, vanille, chocolat noir, coulis chocolat, chantilly

Chocolat liégeois 8€

2 Boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly

Café liégeois 8€

2 Boules café, boule chocolat, coulis café, chantilly

Mont Blanc 8€

3 Boules vanille, crème de marron, chantilly

La Nutella 10€

1 Boule vanille, 1 boule caramel, 1 nougat, nutella, chantilly

Fraise Melba 10€

2 Boules fraise, 1 boule vanille, coulis fraise, chantilly, Bonbon Haribo

L'Exotique 10€

1 Boules passion, 1 boule mangue, 1 boule coco, coulis de fruits rouge, fruits frais, chantilly

La Coconuts 8€

2 Boules coco, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly

LES GLACES ALCOOLISEES DU CAFE DE LA PLACE

Colonel 12€

3 Boules citron, Vodka

L'Antillaise 12€

3 Boules rhum raisins, rhum

L'After Eight 12€

3 Boules menthe-chocolat, Get 27

La Limoncello 12€

3 Boules citron, Limoncello

La Bailey's 12€

3 Boules vanille, Baileys

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cuisine ouverte du lundi au samedi 11h30/15h00



Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !
Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients



sète-cafédelaplace



VINS ET BULLES

LES ROSES _____ verre 14cl 75cl

IGP d'Oc

Grenache Baie du Soleil3,30€20€

Domaine de Vic

IGP Vin des Sables

Cuvée Prestige BIO3,50€24€

Domaine Montcalm

AOP Pic ST loup

d'Ici où on voit la Mer BIO4€30€

Château Lancyre

AOP Côtes de Provence

Cuvée Réal BIO4€30€

Domaine Clos Réal

LES BLANCS _____ verre 14cl 75cl

IGP d'Oc

Chardonnay BIO3,30€22€

Vignobles Boissier

IGP d'Oc

Viognier BIO3,30€22€

Vignobles Boissier

IGP Côtes Catalanes

Domaine Esparrou.....3,50€26€

IGP Côtes de Gascogne

Enjoy4€28€

Domaine St André

AOP Côteaux du Languedoc

Rouvères BIO5€30€

Château Lancyre

LES ROUGES _____ verre 14cl 75cl

AOP Montpeyroux

Terre Rustique.....3,30€20€

Vignobles Boissier

IGP Côtes Catalanes

Domaine Esparrou.....3,50€26€

AOP La Clape

Cuvée Vignobles Albert BIO.....4€25€

Château Les Bugadelles

AOP Pic St Loup

Cuvée Marie4€28€

Domaine Cammaous & Caussarelle

AOP Vallée du Rhône

St Joseph L'île Roche6€38€

Domaine Courbis

CHAMPAGNE ET VIN PETILLANT 14cl 75cl

Piper Heidsieck Brut9€80€

La Vieille Ferme

Maison Perrin4€25€

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

sète-cafédelaplace



SODAS

Coca, Coca sans sucres, Coca Cherry	33cl	3,80€
Fuzetea	25cl	3,80€
Orangina	25cl	3,80€
Tropico	25cl	3,80€
Schweppes Tonic, Agrum'	25cl	3,80€
Fanta orange, citron	33cl	3,80€
Cacolac	20cl	4,00€
RedBull	33cl	5,00€
London Essence		3,80€
Sirops Teisseire	33cl	2,50€
Supplément sirop		0,30€
Tranche		0,20€
Diabolo	33cl	3,80€
Limonade	33cl	3,80€

JUS DE FRUITS

Jus de fruit PAGO	20cl	3,80€
Orange, ananas, ace, abricot, fraise, pomme, pamplemousse, tomate, pêche		
Jus de fruits Pressés		4,50€
Orange, citron		

EAUX

Perrier	33cl	3,80€
Vittel	25cl	3€
Vittel ou San Pellegrino	50cl	5,50€
Vittel ou San Pellegrino	100cl	7,50€

APERITIFS

Pastis, Ricard, Casanis, Anis Cristal	3cl	3€
Martini rouge, blanc, bitter	7cl	4€
Palermo	7cl	3,50€
Noilly Prat	7cl	4€
Porto	7cl	4€
Muscat de Frontignan	7cl	4€
Gentiane de Cete	7cl	4€
Kir	7cl	4€
Kir Royal	7cl	10€
Supplément sirop		0,30€

APERITIFS PLAISIR

Sangria Maison		7€
Bellini, Rossini		7€
Purée de fruit, prosecco, pêche, fraise ou framboise		
Aperol Spritz		7€
St Germain Spritz		9€
Americano		9€
Negroni		10€

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

sète-cafédelaplace



BIERES PRESSION

	Bock 15cl	25cl	50cl
1664	2,20€	3,50€	7€
Grimbergen blonde	2,50€	4€	7,60€
Brooklyn IPA	2,50€	4€	8€
Bière de saison	2,50€	4€	8€
Demi sirop	2,40€	3,70€	7,40€
Monaco		3,70€	7,40€
Picon bière		4€	8€
Panaché.....		3,50€	7€

BIERES BOUTEILLE

Desperados	33cl	5€
Pelforth brune	33cl	4€
Heineken	25cl	4€
1664 0%	33cl	4€
Bière du Moment (adressez vous au Barman)		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6,50€
Virgin Piña Colada	6,50€
L'Aristide Brian	6,50€
Cocktail de fruits frais	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito	9€
Mojito Aromatisé	10€
Fraise, framboise ou passion	
Caipirinha	9€
Caipirinha aromatisée	10€
Fraise, framboise ou passion	
Piña Colada	9€
Gin Fiz	9€
Bloody Mary	9€
Cosmopolitan	9€
Les Mules Signature	10€
Vodka Romanov, Gin Belle Rive ou Rhum Havana Especial	
Tous accompagnés du Tonic London Essence.	

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



sète-cafédelaplace



LES ALCOOLS

WHISKIES

Ballantines	4cl	8€
Jameson	4cl	8€
Chivas 12 ans	4cl	9€
Jack Daniel's, Jack Honey	4cl	9€
Tokinoka	4cl	10€
Bourbon DUKE	4cl	10€

VODKAS

Romanov	4cl	8€
Zubrowska Bison50	4cl	9€

RHUMS

Havana Especial	4cl	8€
Gouverneur XO	4cl	9€
Don Papa Baroko	4cl	9€
Don Diplomatico Reserva	4cl	9€

GINs

Beefeater	4cl	8€
Belle Rive	4cl	9€



**POUR TOUTES LES
GAMMES ALCOOL**

Gamme de spiritueux premium

Demandez conseil à votre **BARMAN**



DIGESTIFS

Get 27 & Get 31	4cl	7€
Bailey	4cl	7€
Limoncello	4cl	7€
Marc de Muscat	5cl	9€
Calvados Beaujour	4cl	9€
Cognac Gauthier VS	4cl	9€
Armagnac Janneau	4cl	9€
Tequila	4cl	8€

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



sète-cafédelaplace



BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,80€
Café allongé	1,90€
Café noisette	1,90€
Café double	3,60€
Café crème	3,60€
Décaféiné	1,90€
Déca allongé	1,90€
Déca noisette	1,90€
Déca double	3,80€
Déca crème	3,80€
Thé/Infusion	3,30€
Chocolat	3,50€
Chocolat Viennois	4,50€
Café Viennois	4,50€
Café ou thé frappé	4,50€
Capuccino	4€
Frapuccino	5€
Frapuccino aromatisé	5€
Vanille, Noisette ou Caramel	
Latté gourmand	4,50€
Café arrosé	4,50€
Grog	5€
Irish coffee	10€
Croissant	1,50€
Tartine	2€

FORMULE PETIT DEJEUNER

6,80€

Une boisson chaude,
un verre de jus de fruit,
un croissant & une tartine.



“ Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !
Ici, nous prêtons attention aux allergies de
nos clients ”