



# le prose

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

04 67 02 02 05 - [contact@le-prose.fr](mailto:contact@le-prose.fr)

# Cocktails

## LE PROSE

### Cocktails sans alcool

#### Bora-Bora

Jus ananas, purée passion, citron pressé et sirop de grenadine

#### Virgin Mojito

Citron vert, menthe, sucre roux et eau gazeuse

#### Virgin Mojito Purée

Citron vert, menthe, sucre roux

Fraise, passion, mangue ou framboise

#### Virgin Pina Colada

Ananas et crème de coco

### Cocktails avec alcool

#### Mojito

Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, Angostura et eau gazeuse

#### Mojito Purée

Rhum, citron vert, menthe, sucre roux

Fraise, passion, mangue ou framboise

#### Balladur

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas et sirop de fraise

#### Ti Punch

Rhum agricole, citron vert et sucre roux

#### Daïquiri

Rhum, jus de citron vert et sucre de canne

#### Daïquiri Purée

Rhum, jus de citron vert et sucre de canne

Fraise, passion ou mangue

#### Pina Colada

Rhum, ananas et coco

#### Moscow Mule

Vodka, ginger beer et citron vert

#### Margarita

Téquila, cointreau et jus de citron vert

#### London Mule

Gin, ginger beer et citron vert

#### Gin Tonic

Spritz / St Germain Spritz

10.00€

9.00€

10.00€

9.00€

12.00€

13.00€

12.00€

12.00€

12.00€

13.00€

12.00€

12.00€

12.00€

12.00€

12.00€

12€ / 14€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# Apéritifs et Bières

LE PROSE

## Apéritifs

Suze, Martini, Campari

Pastis, Ricard

Porto Rouge

Kir vin blanc

Kir Royal

Coupe de champagne

Piscine de champagne

Piscine de rosé

Americano maison

Negroni

Muscat

## Bières bouteilles (33cl)

Vendale IPA

Vendale ambre

Desperados

Corona

Carlsberg

Heineken 0° (sans alcool)

## Bières pression (brasserie KNDL)

Blonde "La Com"

Blanche "L'Espla"

Blonde sirop

Monaco

Picon bière

Panaché

5€

4€

5€

5€

12€

10€

15€

12€

9€

10€

5€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

## 25cl/50cl

4/7.5€

5.5/10.5€

5/8€

5/8€

5/8€

5/8€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# Alcool

## LE PROSE

### Alcools (4cl)

Gin	9€	Cointreau	10€
Whisky	9€	Cognac	10€
Rhum	9€	Armagnac, Calvados	10€
Téquila	9€	Grand Marnier	10€
Malibu	9€	Eau de vie (poire, mirabelle)	10€
Get 27 ou 31	9€	Verveine	10€
Baileys	9€	Chartreuse	12€

### Whisky (4cl)

Jack Daniel's	10€
Jack Daniel's Honey	10€
Jack Daniel's Fire	10€
Jack Daniel's Apple	10€
Aberlour	12€
Yamazaki Japon	23€
Chivas Regal XV	12€
Whisky français, Bellevoys	12€

### Rhums (4cl)

Bumbu	8€
Bumbu XO	10€
Havana Especial	10€
Havana 7 ans	12€
Don Papa	10€
Rhum arrangé maison	8€

### Divers

Irish coffee (Whisky)	12€
French coffee (Cognac)	12€
Italian coffee (Amaretto)	12€
Tennessee coffee (Jack Daniel's)	12€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# Boissons chaudes et softs

## LE PROSE

### Boissons chaudes

Espresso	2.5€
Déca	2.6€
Café allongé	2.5€
Déca allongé	2.6€
Double espresso	5€
Latte Macchiato	5.5€
Noisette	3€
Ristretto	2.5€

Grand crème	5€
Café frappé	7.5€
Café glacé	8€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	6€
Cappuccino	5.5€
Thé by Kusmi Tea	4€
Infusion by Kusmi Tea	4€

### Soft

Sirop à l'eau	3€
Limonade	5€
Diabolo	6€
Perrier	5€
Coca, Coca zero	5€
Orangina, Fanta	5€
Fuze Tea	5€
Schweppes Tonic, Agrum	5€
Sprite	5€
Jus d'orange pressé	6€

### Jus de fruits

Orange	5€
Ananas	5€
Abricot	5€
Tomate	5€
Pamplemousse	5€
Fraise	5€
ACE	5€
Pomme	5€
Citron vert	5€
Fruit du dragon	5€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

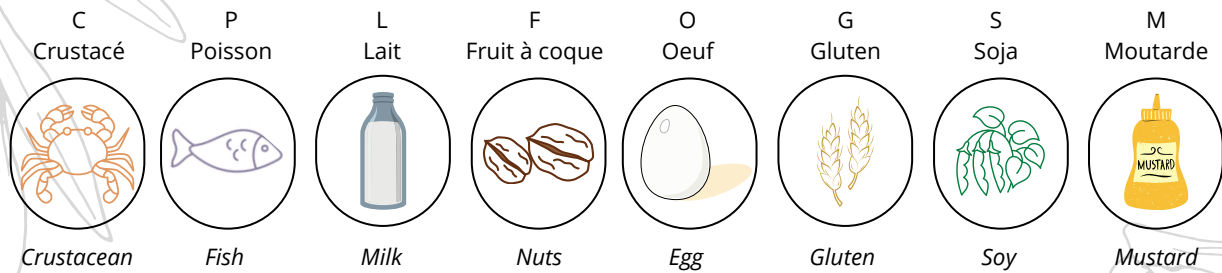


**le** *prose*  
Carte

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

04 67 02 02 05 - [contact@le-prose.fr](mailto:contact@le-prose.fr)



## A la carte MIDI & SOIR

### Les Entrées

Tartare de betteraves, gésiers et mousse de chèvre

L, F 12€

Os à moelle

12.5€

Moules gratinées

C, L, F 11€

Velouté de champignons

L 11€

Salade pommes, endives, noix et bleu

L, F 11€

Cassolette de fruits de mer

L, C 14€

6 huîtres de Bouzigues

C 12€

12 huîtres de Bouzigues

C 22€

La terrine de foie gras mi-cuit maison

19€

Avec son chutney et pain toasté

### A partager ou pas

Planche de charcuterie

25€

Planche de fromage

L 25€

Planche mixte

L 30€

Assiette d'huitres, bulots et crevettes

C 14€

Mont d'or et ses mouillettes

G, L 22€

Chorizo à griller

7€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# A la carte

## MIDI & SOIR

### les Salades Repas

#### César

Filet de poulet croustillant, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

#### Cévenole

Toasts de Pélaridon au miel, oignons, lardons, croûtons, tomates cerises

#### Normande

Pommes de terre, lardons, camembert, salade, tomates, croûtons et oignons

O, G, L 18.5€

G, L 18.5€

G, L 18.5€

### les Plats

Pasta du moment

Poisson entier (selon arrivage)

Bourride de lotte à la sétoise

Pièce du boucher

Souris de porc confite à la bière

Selle d'agneau et son jus corsé

Mont d'or façon raclette (pour 2 personnes)

C, G, L 24€

P 29€

P, O 25€

28€

25€

L 25€

L 60€

### Menu enfant

1 sirop au choix

Pièce du boucher ou Poisson ou Mini Pizza

Moelleux au chocolat ou Glace ou Yaourt

17€

L, P

L, O

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris



# Nos pizzas

## MIDI & SOIR

### Base sauce tomate maison

- La Prosegherita L 13€  
Fior di latte, basilic, mozzarella di bufala et olives
- La Regina L 15€  
Fior di latte, champignons, jambon blanc, roquette et olives
- La Dolce Vita L 19€  
Fior di latte, jambon de Parme, parmesan, origan, basilic, burrata et olives
- La Puissance 4 L 18€  
Fior di latte, gorgonzola, taleggio, camembert et olives
- La Romana L 14€  
Fior di latte, jambon blanc et olives

### Base crème

- La Chèvre Miel L, G 15€  
Fior di latte, chèvre, noix et miel et olives
- La Shiva L 18€  
Fior di latte, poulet curry, oignons rouges et poivrons
- La Provençale L 17€  
Fior di latte, courgettes et aubergines grillées, oignons rouges, poivrons et balsamique

### Les gourmandes

- L'Anatra L 21€  
Base crème, fior di latte, magret de canard, champignons, oignons et brisures de foie gras
- La Catalane L, C 20€  
Base rouge, fior di latte, chorizo ibérique, calamar, oignons et poivrons
- La Tartufa L 21€  
Crème de truffe, fior di latte, parmesan, jambon truffé, truffe d'été et roquette

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# A la carte

MIDI & SOIR

## Les Desserts

- Crème brûlée à la crème de marrons
- Moelleux au chocolat
- Panacotta au caramel beurre salé
- Assiette 3 fromages
- Café gourmand

## Digestifs glacés

- 1 boule + 4cl d'alcool
- Citron - Vodka ou Pulpeuse
- Menthe chocolat - Get 27 ou Mentheuse
- Noix de coco - Rhum Ambré

## Nos parfums de glace

1 boule 3.5€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8.5€

### Glaces

- Chocolat
- Café
- Vanille
- Caramel au sel de Camargue
- Nougat
- Pistache
- Rhum Raisin
- Menthe chocolat
- Marron

### Sorbets

- Fraise
- Framboise
- Citron
- Noix de coco
- Mangue
- Fruit de la passion

F, L, O 9.9€

O 9.9€

L 9.9€

L 9.9€

Allergènes sur demande 9.9€

11€

11€

11€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# A la carte

## MIDI & SOIR

### Les coupes de glace

#### Chocolat Liégeois

Chocolat, vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

L 11€

#### Café Liégeois

Café, vanille, expresso et chantilly

L 11€

#### Caramel Liégeois

Caramel beurre salé, vanille, sauce caramel et chantilly

L 11€

#### Dame Blanche

Vanille, chocolat chaud et chantilly

L 11€

#### After Eight

Menthe, chocolat, chocolat chaud et chantilly (supplément Get27 4€)

L 11€

#### La Sorbet

Fraise, framboise, citron, chantilly et coulis de fruits rouges

L 11€

#### Cévenole

Marron, vanille, crème de marron, chantilly et amandes

L, F 12€

#### Exotique

Noix de coco, passion, mangue, purée de mangues et chantilly

L 12€

#### Méli - Mélo

Rhum raison, pistache, nougat, chantilly et amandes

L, F 12€

#### Nationale 7

Marron, nougat, chantilly et amandes

L, F 12€

#### L'Antillaise

Noix de coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly et poudre de coco

L 12€

#### Supplément chantilly

L 2.5€

#### Supplément chocolat chaud

2.5€

#### Supplément caramel maison

2.5€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

## Vin au verre

### Verre de rosé

7€

### Verre de blanc

Ibis blanc, Ravanes

7€

Le Blanc, Château La Coste

8€

La Falaise, La Clape

10€

### Verre de rouge

Ibis rouge, Ravanes

7€

Le Rouge, Château La Coste

8€

Prestige, Puech-Haut

10€

## Vins Blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE LA *Clape*

75cl

Château de la Négly

AOP Crozes Hermitage – Domaine Pochon – 2022

36€

IGP d'Oc – La Falaise – 2023

58€

### TERROIR DU *Gard et Cévennes*

75cl

Domaine du Mas d'Españet

AOP Languedoc – Eolienne – 2020

38€

IGP des Cévennes – Chacun son chemin – 2020

42€

Domaine Roc d'Anglade

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2019

105€

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2022

90€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris

# Vins Blancs

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DU *Pic St Loup*

---

75cl

Héritage du Pic St Loup - Ravailles

AOC Pic Saint Loup - Saint Agnès - 2022

50€

Domaine de l'Hortus

Vin de pays - Loup y es-tu ? - 2022

28€

IGP Val de Montferrand - La Bergerie de l'Hortus - 2022

38€

IGP St Guilhem le Désert - Grande Cuvée - 2021

60€

Domaine de Mortières

AOC Languedoc - Pic Saint Loup - 2022

45€

### TERROIR DES *Terrasses du Larzac*

---

75cl

Domaine Mas Jullien

IGP Pays de l'Hérault - Mas Jullien - 2021

90€

IGP Pays de l'Hérault - Les derniers états d'âme "Chut" - 2022

80€

### TERROIR D'*Aniane*

---

75cl

Domaine Moulin de Gassac

IGP de l'Hérault - Faune - 2022

26€

IGP de l'Hérault - Combe Calcaire - 2022

29€

### CÔTEAUX DU *Murviel*

---

75cl

Domaine Ravanès - BIO

IGP Pays de l'Hérault - Ibis Blanc - 2022

28€

IGP Pays de l'Hérault - Le Renard Blanc - 2022

50€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

# Vins Blancs

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE *Provence*

---

Domaine Château Grand Boise - BIO	75cl
AOP Côtes de Provence - Auro - 2023	35€
AOP Côtes de Provence - Château Grand Boise - 2022	42€
AOP Côtes de Provence - 1610 - 2020	55€
AOP Côtes de Provence - Auro - 2023 - 150cl	75€
Château La Coste	
AOP Côteaux d'Aix - Le Blanc - 2023	36€
AOP Côteaux d'Aix - Les Pentes Douces - 2022	52€
Château de Pibarnon	
AOC Bandol - Château de Pibarnon - 2021	55€

### TERROIR DE *Saint Drézéry*

---

Domaine Château Puech-Haut	75cl
AOC Languedoc - Prestige - 2022	37€
AOC Languedoc - Tête de Bélier - 2022	50€
AOC Languedoc - Pic Saint Loup - 2022	45€

### TERROIR DU *Roussillon*

---

Domaine Gauby - BIO	75cl
IGP Côtes Catalanes - Calcinaires - 2022	40€
IGP Côtes Catalanes - Vieilles Vignes - 2014	125€
IGP Côtes Catalanes - Coume Gineste - 2019	195€
Domaine Clos des Fées - Hervé Bizeul	
AOP Côtes du Roussillon - Les Sorcières - 2022	35€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

# Vins Blancs

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE LA *Bourgogne*

---

75cl

Simonnet Febvre

AOP Chablis - D1840 - 2020

48€

Louis Latour

AOC Pouilly Vinzelles - En paradis - 2021

70€

AOC Beaunes 1er cru - Aux cras - 2019

120€

AOC Chassagne Montrachet - Villages - 2020

140€

### TERROIR D'*Ardèche*

---

75cl

Maison Louis Latour

IGP Ardèche - Ardèche - 2021

29€

IGP Ardèche - Grand Ardèche - 2021

38€

### TERROIR DE LA *Vallée du Rhône*

---

75cl

Domaine Etienne Pochon - BIO

AOP Crozes Hermitage - Domaine Pochon - 2022

47€

Michel Chapoutier

AOC Saint Joseph - Les Granilites BIO - 2020

72€

AOC Hermitage - Chante Alouette BIO - 2018

142€

Maison Guigal

AOP Côtes du Rhône - Guigal blanc - 2022

27€

AOP Condrieu - Condrieu Guigal - 2020

100€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

# Vins Rouges

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE *Saint Drézéry* 75cl

---

Domaine Château Puech-Haut	
AOC Languedoc – Prestige – 2021/2022	38€
AOC Languedoc – Tête de Bélier – 2020	50€
AOC Languedoc – Prestige – 2021/2022 – 150cl	80€

### TERROIR DU *Gard* 75cl

---

Domaine Roc d'Anglade	
Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2014	132€
Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2022	90€
Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade Reserva Especial n°11 – 2019	138€

### TERROIR DE LA *Clape* 75cl

---

Château de la Négly	
AOP Languedoc – La petite villamanda – 2019	37€
AOP La Clape – La Falaise – 2022	56€
AOP La Clape – Lancelly – 2019	175€
AOP Languedoc – Villamanda – 2020	175€
Vin de France – Porte du Ciel – 2021	280€
Vin de France – Clos des truffiers – 2021	300€

### TERROIR DE LA *Bourgogne* 75cl

---

Louis Latour	
AOC Mercurey – Mercurey – 2022	84€
AOC Meursault – Meursault – 2020	110€
AOC Aloxe Corton – 1er cru Domaine – 2020	175€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris



# Vins Rouges

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DES *Terrasses du Larzac*

---

75cl

#### Domaine Vaisse

AOP Terrasses du Larzac – Pur – 2020

84€

AOP Terrasses du Larzac – Aphyllante – 2020

84€

AOP Terrasses du Larzac – Les Garrigues – 2018

132€

#### Domaine Saint Sylvestre

AOP Terrasses du Larzac – St Sylvestre – 2021

80€

#### Domaine Gil Morrot

AOP Montpeyroux – Divem – 2020

110€

Vin de France – Carpe Diven Quatre – 2018

150€

#### Domaine Le Chemin

AOP Terrasses du Larzac – Terrasses du Larzac – 2019

48€

### TERROIR DE *Provence*

---

75cl

#### Domaine Château Grand Boise – BIO

AOP Côtes de Provence – Auro – 2020

35€

AOP Côtes de Provence – Château Grand Boise – 2019

38€

AOP Côtes de Provence – Liberté Chérie – 2019

90€

AOP Côtes de Provence – Auro – 2023 – 150cl

75€

#### Château La Coste

AOP Côteaux d'Aix – Le Blanc – 2023

36€

AOP Côteaux d'Aix – Les Pentes Douces – 2020

50€

AOP Côteaux d'Aix – Les Pentes Douces – 2020 – 150cl

110€

### TERROIR DU *Roussillon*

---

75cl

#### Domaine Gauby

Vin de France – Eau de Souche – 2019

120€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

# Vins Rouges

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE LA Vallée du Rhône

---

75cl

Domaine Etienne Pochon - BIO

AOP Crozes Hermitage - Domaine Pochon - 2021

AOP Crozes Hermitage - Château Curson - 2017

47€

62€

Michel Chapoutier - BIO

AOP Côtes du Rhône - Adunatio - 2022

AOP Cornas - Temenos - 2020

AOP Hermitage - Monier de la Sizeranne - 2017

30€

95€

155€

Maison Guigal

AOP Côtes du Rhône - Côtes du Rhône - 2020

AOP Saint Joseph - Lieu Dit - 2022

AOP Côte Rotie - Château d'Ampuis - 2018

30€

115€

250€

Domaine Stéphane Ogier

AOP Côte Rotie - Mon village - 2021

130€

Domaine de la Barroche

AOP Châteauneuf du Pape - Julien Barrot - 2020

105€

Domaine Henri Bonneau

AOP Châteauneuf du Pape - Cuvée Marie Beurrier - 2017

430€

Domaine des Bosquets

AOP Gigondas - Réserve - 2020

70€

Domaine Christophe Blanc

AOP Saint Joseph - Enfetchores - 2021

75€

### TERROIR D'Aniane

---

75cl

Domaine Daumas Gassac

IGP St Guilhem le Désert - Cité d'Aniane- Daumas Gassac - 2019

90€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

# Vins Rouges

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

### TERROIR DE *Bordeaux*

---

75cl

#### Château Lagrange

AOP St Julien – Château Lagrange – 2014

100€

#### Château Beychevelle

AOP St Julien – Château Beychevelle – 2018

220€

#### Château de Pez

Haut Medoc – Château de Pez – 2019

100€

### TERROIR DU *Pic St loup*

---

75cl

#### Peyra

IGP Pays d'Oc – 100% Grenache – 2023

30€

AOP Pic Saint Loup – La Bastide Saint Loup – 2022

35€

#### Héritage du Pic St Loup – Ravailles

AOC Pic St Loup – Saint Agnès – 2021

60€

AOC Pic St Loup – Guilhem Gaucelm – 2021

108€

#### Château Lavabre et Domaine Bru

AOP Pic St Loup – Le Loup du Pic – 2020/2021

38€

AOP Pic St Loup – Le Clos du Pic – 2019

145€

#### Domaine de l'Hortus

Vin de pays de l'Hérault – Le Loup dans la bergerie – 2022

29€

Pic St Loup – La Bergerie de l'Hortus – 2022

38€

AOC Pic St Loup – Grande Cuvée – 2020

60€

#### Domaine de Mortiers

AOP Pic St Loup – Pic Saint Loup – 2022

45€

AOP Pic St Loup – Jamais content – 2022

65€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

---

Prix en TTC service compris

## Vins Rosés

75cl

### Château Puech-Haut

IGP Pays d'Oc – Argali – 2023

36€

IGP Pays d'Oc – Argali – 2023 – 150cl

75€

IGP Pays d'Oc – Argali – 2023 – 300cl

150€

IGP Camargue – Cuvée 50 ans La Grande Motte – 2023

36€

### Château La Coste

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit – 2023

36€

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit – 2023 – 150cl

75€

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit – 2023 – 300cl

150€

### Château Rouët

Vin de Pays de Méditerranée – La voile rose – 2023

30€

## Les champagnes

75cl

### Piper Heidsieck

Essentiel Extra Brut

82€

Essentiel Extra Brut – 150cl

170€

Blanc de Blanc

130€

Blanc de Noir

130€

### Rare Champagne

Rare

360€

### Charles Heidsieck

Brut réserve

85€

Brut réserve – 150cl

180€

Blanc de Blanc

150€

Blanc des Millénaires

390€

Rosé réserve

150€

### Maison Ruinard

Blanc de Blanc

160€

Blanc de Blanc – 150cl

310€

### Maison Roederer

Cristal – 2014

390€

HÔTEL\*\*\*\* - SEMINAIRE - RESTAURANT

Prix en TTC service compris