

19 Chemin de Sémial 31450 - CORRON SAC
05 32 98 76 94
contact@lesemiial.fr

Boissons Fraîches

Smoothies	3,50 €
Milkshakes	4,00 €
Sodas (33cl) <i>Coca-Cola normal / zero, Fanta, Fuze-Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Limonade...</i>	3,00 €
Perrier (33cl)	3,00 €
San Pellegrino (50cl)	3,50 €
Evian (50cl)	3,50 €
Jus de Fruits (25cl)	
<i>Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate</i>	3,00 €
Siróp à l'eau	2,00 €
Diabolo (25cl)	3,00 €
Siróps : citron, grenadine, menthe, pêche,	
Thé vert glacé à la menthe	3,50 €

Boissons Chaudes

Café expresso / Décaféiné	1,60 €
Double expresso	3,00 €
Café allongé / Noisette	1,80 €
Cappuccino	3,80 €
Grand crème	3,10 €
Latte Macchiato	3,60 €
Latte Macchiato aromatisé	4,10 €
Irish Coffee	7,90 €
Chocolat	3,00 €
Chocolat viennois	4,00 €
Chai Latte	3,50 €
Thé ou Infusion	3,80 €

À partager, ou pas !



Saucisson artisanale
..... 9,50 €

Assiette de charcuterie et fromage
..... 10,50 €



Bières Pression

Occicaña IPL artisanale (5°)....	25cl 3,00 €	50cl 6,00 €
Bière du moment – consultez-nous		
Supplément sirop		0,30 €

Bières / Cidres bouteilles

Bière artisanale 33cl	6,00 €
Desperados 33cl	5,00 €
Bière sans alcool 33cl	3,00 €
Cidres : brut / doux 25cl	3,80 €

Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl) Suze (4cl).....	3,00 €
Muscat, Porto (8cl).....	3,50 €
Martini Blanc, Rouge (5cl).....	3,50 €
Kir cassis ou pêche (12cl).....	3,50 €
Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint-Luc (12cl) ...	4,50 €
Gin Hendrick's (4cl) & tonic	7,50 €

Cocktails

Spritz - Aperol - St. Germain - Italicus (18cl)	9,50 €
Le Pimm's Cup (18cl).....	8,50 €

Whiskies 4cl

Ballentine's	5,50 €
Ardbeg (tourbé 10 ans).....	9,50 €
Big Peat (un mélange de whiskies tourbés d'Islay)	9,50 €
Balvenie Doublewood (12 ans d'age)	9,50 €
Sexton (distillé dans des alambics en cuivre).....	9,50 €
Whisky du moment – consultez-nous	

Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Cointreau	7,00 €
Eau de Vie - Poire Williams ou pruneaux.....	6,00 €
Get 27, Baileys	5,50 €
Rhum Diplomatico	8,00 €

Vins au pichet	Verre 12cl	25cl	50cl
IGP Pays d'Oc	3,00 €	4,50 €	8,50 €
(rouge, rosé et blanc)			

Vins rouges

	Bouteille 75cl
Pic Saint-Loup AOP Les Déesses Muettes Exception ..	24,50 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux	23,50 €
Luberon AOP Grand Marrenon	26,50 €
AOC Minervois / Domaine La Siranière	27,00 €

Vins rosés

	Bouteille 75cl
Minervois / Domaine La Siranière.....	23,00 €
Côtes de Provence AOP Valadas	23,00 €

Vins blancs

	Bouteille 75cl
IGP Pays d'Oc Les Jamelles Chardonnay	21,00 €
IGP Pays d'Oc Albrières Sauvignon	19,00 €

Champagne

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Champagne Brut Blanc		
Louis Constant	8,50 €	45,00 €

La Spécialité de La Maison

Vendredi et Samedi : Midi et soir
Réservation conseillée



Adulte 22,50 €
Enfant (-12 ans) 15,50 €

★ Un plat traditionnel de la restauration anglaise. ★

Il s'agit de dos de cabillaud frais frit dans une pâte à bière et servi avec des frites, purée de petits pois à la menthe.

Buffet Brunch de Dimanche ... Adulte 25,00 €

... Enfant (-12 ans) 15,00 €

Boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie, pain, sélection de confiture, miel et compote, céréale, yaourts, fromage, charcuterie, salades, salade de fruites et sélection de desserts

+
Œufs au plat et ventrèche

ou
Œufs brouillés au saumon fumé

Dimanche 11h30 – 14h30

Menu du Midi

Entrée + Plat + Dessert 19,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,00 €

Plat du jour 14,00 €

Mercredi au samedi midi (excepté jours fériés)

Menu Enfant (-12 ans) 10,50 €

Sirop à l'eau

Nuggets et frites

Boule de glace ou cookie maison

Menu du Soir 27,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Mercredi et jeudi soir

Travers de porc sauce BBQ 18,50 €

Servi avec frites à la plancha et coleslaw

Uniquement le soir

Confit de canard 18,50 €

Servi avec frites et salade

Uniquement le soir

Plat végétarien 18,50 €

Consultez-nous

Uniquement le soir

Nos Desserts / Gâteaux

Scone

Gâteau britannique servi avec une confiture de fraise et de la crème sucrée 5,50 €

Crumble aux pommes 6,90 €

Cheesecake 6,90 €

Café ou thé gourmand 7,50 €

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille .. 5,90 €

Dessert du jour (consultez notre ardoise)

Nos Gaufres Liégeoises

Sucre 3,50 €

Chocolat / Pâte à tartiner /

Caramel beurre salé / Crème sucrée 4,00 €

Supplément crème sucrée 1,00 €

Supplément boule de glace 2,00 €

Nos Glaces / Sorbets Mövenpick

Demandez nos parfums

1 Boule 3,00 €

2 Boules 5,00 €

3 Boules 6,90 €

Supplément crème sucrée 1,00 €

Certains allergènes sont présents dans nos plats,
une liste est à disposition sur demande.



19 Chemin de Sémial 31450 - CORRON SAC

05 32 98 76 94

contact@lesemial.fr

★ Le restaurant au Sémial vous invite à découvrir une expérience culinaire authentique. Dans un cadre chaleureux et convivial, vous pourrez savourer une cuisine raffinée, préparée avec des produits frais et de saison. La carte de Midi et Soir, régulièrement renouvelée, met à l'honneur les saveurs locales, les spécialités régionales et d'ailleurs !

Nous sommes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et nous proposons les invendus du jour après le service du midi et soir (entrée 3€, plat 5€, dessert 3€ et menu complet 10€). En plus à la fin de la semaine nous proposons les produits à date courte de notre restaurant et épicerie à moins 40%. ★

Scannez ce code QR pour
rejoindre notre groupe
WhatsApp pour être au
courant de tous chez nous !

