

**LES BAINS**  
RESTAURANT

[www.lesbainsmontpellier.fr](http://www.lesbainsmontpellier.fr)

## COCKTAILS AVEC ALCOOL 14€

16cl

### SHERRY

Sucré, vineux, pétillant

*Vodka Grey Goose, cordial de cerise et tonka, xéres Sherry, perrier*

### PEACHY ROSSINI

Fruité, frais, acide

*Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, citron jaune, sucre de canne, champagne*

### MILK PUNCH

Doux, rond, léger

*Rhum Bacardi Añejo Cuatro, coco, jus d'ananas, Amaretto, sirop de Fallernum  
Cocktail en clarification*

### EXPRESSO BOURBON

Intense, sucré, torréfié

*Bourbon, sirop de cassonade et banane, Espresso*

### LEMON SPRITZ

Raffraîchissant, léger, frais

*Vin de citron, crème de pêche, citron jaune, sucre de canne, perrier, Prosecco*

## COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

20cl

### NECTAR DES ÎLES

Fruité, acide, doux

*Framboise, purée de passion, sirop de vanille, lait d'amande*

### FLEUR DE MAI

Fleuri, pétillant, léger

*Cordial de lavande, sauge et combava, thé de Ceylan  
Mocktail gazeifié*

### FRESH GARDEN

Détox, rafraîchissant, frais

*Purée de concombre, miel, menthe et citron, ginger beer*

## LES CLASSIQUES DES BAINS 12€

16cl

*Mojito, Caïpirinha, Moscow Mule, Porn Star,  
Spritz, Saint-Germain Spritz, Gin Fizz,  
Negroni, Americano, Margarita, Daiquiri*

## LES APÉRITIFS

---

Kir 6	Martini Rosso 6	Ricard 6
Kir royal 11	Campari 6	Pastis 6
Kir crémant 7	Muscat 6	Champagne (coupe) 12
Martini Blanco 6	Porto 6	Piscine 14

## BIERES (1/2) 5€ (Pinte) 8€

---

Pression Gallia		
Champ libre (blonde)	Western ipa	Wiss vers (blanche)
Bouteille		
Bud 7	Desperados 7	Corona 7

## SOFTS 5,50€

---

Coca-Cola 33cl	Perrier 33cl
Coca-Cola Zero 33cl	Rebull 33cl
Tonic 25cl	Jus du Verger de Thau
Tonic agrumes 25cl	- Nectar abricot
Limonades 33cl	- Jus de pomme
Orangina 33cl	- Jus de poire
Ginger Beer 25cl	Jus de tomate granini

## EAUX

---

Vittel 1/2L 4,5	Perrier 1/2L 4,5	Chateldon 1L 9
Vittel 1L 6	Perrier 1L 6	

## SIROP 3,50€

---

Fraise, menthe, citron, pêche, orgeat

## JUS DE FRUIT 6€

---

Orange, citron

## VODKA 4cl

---

Grey goose 12
Eristoff 10

## CHAMPAGNE 12cl

---

Hanton 13

## RHUM 4cl

---

Bacardi Carta d'oro	10
Bacardi - 4 ans	11
Pyrat	12
Eminente ron - reserva 7 an ( <i>Cuba</i> )	12
Ron Zacapa - Sistema 23 Solera ( <i>Guatemala</i> )	13
Rhum Clement - 6 ans ( <i>Martinique</i> )	15
Santa Teresa ( <i>Venezuela</i> )	13
Belamy Legacy 24 ( <i>Vietnam</i> )	25

## WHISKY 4cl

---

William lawson	10
Arbeg - Islay Single Malt - 10 Ans ( <i>Ecosse</i> )	12
Michel Couvreur - The Unique ( <i>France</i> )	11
Hatozaki pure Malt ( <i>Japon</i> )	10
Nobushi Blended Whisky - 3~4 ans ( <i>Japon</i> )	10
Aberfeldy - 12 ans ( <i>Ecosse</i> )	12
Angels Envy Bourbon Kentucky	14

## TEQUILA 4cl

---

Cazadores 100% Agave bleue	10
Patrón el cielo 100% Agave	21
Patrón silver	10
Añejo	11

## GIN 4cl

---

Gunpowder Drumshanbo ( <i>Irlande</i> )	11
N°3 london dry gin ( <i>London</i> )	10
Kalopsia, le gin de Zoé Edition limitée 2023 ( <i>France</i> )	14
Ki No Bi Sei Kyoto dry gin ( <i>Japon</i> )	14
Gin Bombay 1 <sup>er</sup> cru	12
Gin Bombay Sapphyre	11
Gin Bombay Bramble	11

## DIGESTIFS

---

La Pulpleuse	10	Get 31	10	Roque (Prune)	10
La Mentheuse	10	Armagnac	15	Chartreuse verte	10
La Croqueuse	10	Cognac	12	Eau-de-Vie (Poire)	10
Limoncello	10	Amaretto	8	<i>Prisonnière Massenez</i>	
Get 27	10	Baileys	8		



# LES BAINS

RESTAURANT

## MENUS

# ARDOISE DU MIDI

---

Entrée + Plat ou Plat + dessert 28€

Entrée + Plat + Dessert 37€

*Nos menus changent chaque 1er jeudi du mois*

## ENTRÉES

Œuf parfait et asperges vertes de Mauguio,  
tzatziki et vinaigrette au porto

*ou*

Cannelloni de chèvre frais,  
fenouil et tomates confites

## PLATS

Cabillaud confit,  
tortellini ricotta-épinards

*ou*

Onglet de bœuf ,  
écrasé de pommes de terre sauce catalane

## DESSERTS

Fruits rouges  
et duo de yahourt à la grecque

*ou*

Mousse chocolat  
et crumble de sablé breton

# MENU DU SOIR

---

Entrée + Plat ou Plat + dessert 43€

Entrée + Plat + Dessert 48€

*Nos menus changent chaque 1er jeudi du mois*

## ENTRÉES

Salade de poulpe,  
et pommes de terre à l'italienne

*ou*

Crème de petits pois à la menthe fraîche,  
asperges vertes

## PLATS

Magret de canard laqué teriyaki,  
mousseline de patates douces

*ou*

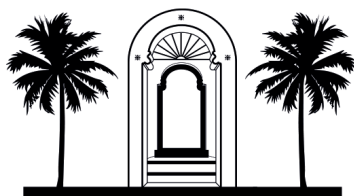
Filet de turbot , crémeux de céleri rave  
et légumes aigres doux

## DESSERTS

Tartelette  
fruits exotiques

*ou*

Dôme chocolat  
et chantilly à la noisette



# LES BAINS

RESTAURANT

LA CARTE



## ENTRÉES

---

Pizzeta blanche à la truffe 29

Tacos de homard avocat 24  
*citron vert et coriandre*

Burrata des Pouilles à partager ≈300g 28  
*tomates cerises confites*

Sashimi de saumon des bains 16  
*sauce californienne au wasabi,  
soja sucré à la cannelle et graines de sesame*

Carpaccio de thon new style 17  
*marinade asiatique au ponzu, soja, gingembre et jalapeños*

Assiette de Pata Negra à partager 26  
*pan con tomate*

Magnifique foie gras des bains 24  
*pain toasté*

## SALADES

---

Salade César des bains 22  
*poulet croustillant, oeuf poché et parmesan*

**MENU ENFANT 16€**  
(jusqu'à 10 ans)

---

**PLAT + DESSERT + BOISSON**

Steak haché ou poisson, frites + boule de glace  
+ boisson (au verre)

## VIANDES

*servi avec pommes grenailles*

---

Tigre qui pleure 33  
*coeur de faux filet d'aubrac ≈250g*

Tomahawk de veau aux morilles ≈500g 45

Tartare de boeuf à l'Italienne 24  
*pignons, pesto et copeaux de parmesan*

Entrecôte Black Angus ≈350g 36

## POISSONS

*servi avec riz thaï*

---

Black cod sauce miso 36

Saumon rôti teriyaki 24

Poisson du jour 29  
*selon pêche et arrivage, à la fleur de sel et huile d'olive*

## PATES

Penne aux noix de saint jacques roties des bains 29  
*parmesan reggianno, piment antillais servi à part*

Pad thaï, crevette géante en Kadaif 29  
*nouilles de riz, légumes, citron vert, cacahuètes*

Pad thaï végétarien 21  
*nouilles de riz, légumes, oeuf, cacahuètes*

## ACCOMPAGNEMENTS 6€

---

Patates douces grillées réduction teriyaki, riz thaï,  
pommes grenailles sautées, pommes allumettes,  
salade de pousses d'épinards sauce ponzu

## DESSERTS

---

Finger de chocolat croustillant,  
praliné amande et mousse caramel 12

Tarte citron meringuée aux deux citrons 12

Brioche façon pain perdu et caramel beurre salé 12

Trilogie mochi glacé 12

Café gourmand 14

---

Véritable flan pâtissier à partager 24

*2€ de supplément pour tout desserts  
de la carte pris au menu  
(Hors dessert à partager)*

Toutes taxes comprises - Si vous avez une allergie, parlez-en au maître d'hôtel.

# LES VINS ROUGES 75cl

---

## MAS D'ANGLAS 1280 6 28

Syrah, Grenache - Vin de France

*Bien équilibré, alliant souplesse et fraîcheur, les tanins sont tendres et bien fondus*

## CLOS DES AUGUSTINS « POLINE » 30

Syrah, Grenache - AOP Languedoc Vin Bio

*Notes d'épices douces et rond*

## DOMAINE GALUS « GALUS » 33

Syrah, Grenache, Carignan - AOP Costières de Nîmes

*Souplesse et équilibre*

## LA POMPADOUR 34

Carignan, Grenache, Syrah - AOP Corbières

*La bouche est ronde, ample, harmonieuse, riche mais gourmande. Le vin tout en puissance reste facile à boire*

## CLOS DES AUGUSTINS « le Gamin » 7 50cl 25 35

Syrah, Grenache - AOP Pic Saint-loup

*Jolie concentration d'ensemble. Fraîcheur et tanin ample pour lui donner une belle persistance*

## COSTE MOURE « EVEIL DU LOUP » 35

Grenache, Syrah, Carignan - VDF

*Arômes de cassis, framboise et sureau qui évoluent vers les épices comme le thym et les senteurs de garrigue*

## CLOS DU LUCQUIER « PHILIPPE » 36

Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault - AOP Terrasses du Larzac

*A la fois dense et harmonieuse, soutenue par une belle fraîcheur aromatique (bouche mentholée)*

## MAS LUMEN « Le petit amphoré » 36

Syrah, grenache, Carignan - AOP Languedoc

## MOREAU BOURGOGNE 39

Pinot

*Structurée, avec des tanins présents mais fins et longs avec une finale fruitée*

## MAS DES DISCIPLES « 1ere PIERRE » 39

Grenache, Syrah et Mourvèdre - AOP Terrasses du Larzac

*Note fruit noir et truffe. Épices qui rappellent légèrement le poivre*

## CHÂTEAU PUECH HAUT « PRESTIGE » 42

Grenache, Syrah, Carignan - Rouge AOP Languedoc

*Une note d'épices douces et une fin légèrement boisée (subtile)*

## DOMAINE DE L'AIGLE 8 48

100% Pinot. Domaine Gérard Bertrand - IGP Aude Hauterive

*Fruité, belle structure*

## CLOS DES AUGUSTINS « SOURIRE D'ODILE » 50

Syrah, grenache - AOP Pic Saint Loup

*Juteux avec une belle rondeur en bouche, notes d'épices et tanin bien présent*

## CLOS DES AUGUSTINS « L'Aîné » 79

Syrah, Grenache - AOP Pic Saint-loup

*La bouche impose une certaine puissance. Tanin bien présent et long en bouche*

## DOMAINE DES ROCHES NEUVES « FRANC DE PIED » 90

Cabernet Franc - AOP Saumur Champigny

*Le vin est croquant, juteux et délicat, sur les petits fruits rouges avec une légère acidité.*

## FAMILLE PERRIN - MAISON LES ALEXANDRINS 180

Syrah - AOP Crozes-Hermitage

*Les tanins sont veloutés révélant les arômes de réglisse et de fruits se prolongeant sur des notes de violette*

## LAGRANGE 180

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - AOP Saint Julien

*Harmonieuse avec une acidité présente mais associée à une belle rondeur. Note d'épices fumées*

## JADOT « DRAZEY » 190

Pinot Noir - AOP Chambolle-Musigny

*Satinée, avec des tanins souples et un noyau juteux de fruits, tanins souples et délicats*

## PEYRE ROSE « BELLE LEONE » 210

Syrah, Mourvèdre - VDF 2013

*Note de réglisse (anis) et tapenade*

## CHÂTEAU LA NÉGLY « CLOS DES TRUFFIERS » 310

Syrah, Grenache - AOP LANGUEDOC

*Vin puissant avec beaucoup de caractère, doté d'une grande complexité.*

*Note de réglisse, cacao, crème de cassis et poivre*

*Vin qui s'étale sur tout l'ensemble du palais*

# LES VINS BLANCS 75cl

---

## MAS D'ANGLAS 1280 6 28

100% chardonnay - Vin de France

*La bouche est très agréable et mêle des notes d'agrumes et noisettes/beurre*

## CLOS DES AUGUSTINS « Bambins » 29

Chardonnay, roussanne - IGP Val de Montferrand

*Frais, légèrement fruité et léger*

## FOURNIER SAUVIGNON « MMM » 30

Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire

*Notes d'agrumes et de zeste de citron. La finale est longue, fraîche*

## DOMAINE GAUJAL « 1744 » 6 31

Picpoul - AOP Picpoul de Pinet

*Belle longueur, finesse et onctuosité. C'est un vin qui vous surprendra par sa personnalité atypique. Minéralité/ron*

## DOMAINE DU CHEMIN DES RÊVES « ABRACADABRA » 7 32

Viognier - IGP Pays d'Oc

*Gourmand, présentant des touches d'agrumes et une finale fraîche*

## DOMAINE UBY n°4 (moelleux) 7 32

Gros Manseng et Petit Manseng - IGP Côtes de Gascogne

*Les saveurs fruitées se révèlent en bouche, avec une combinaison subtile d'agrumes et de notes tropicales*

## CHÂTEAU BAS D'AUMELAS 50cl 23 33

Grenache, roussanne, viognier - AOP Languedoc

*Ronde et généreuse avec une délicate amertume apportant une finesse élégante*

## MAS PEYROLLE « FINALMENTE » 35

Vermentino, Roussanne, Marsanne - AOP LANGUEDOC

*Ample et soyeuse, finale fruitée et mentholée*

## MAS LAVAL « PAMPRES » 35

Chardonnay, Chenin, Viognier - IGP Hérault

*Vin franc, trame sur la fraîcheur qui donne un côté vif. La finale se passe sur de beaux amers. Léger et floral*

## DOMAINE CHAUME ARNAUD 35

Marsanne, roussanne, viognier - AOP Cotes du Rhône blanc

*Dense et saline qui fait saliverds*

## CLOS DES AUGUSTINS « Joseph » 36

Chardonnay, roussanne - IGP Val de Montferrand

*Fidèle à la phase aromatique, l'attaque est large et enrobée, un milieu de bouche plein et sphérique. Note boisée/s*

## MAS CAMPS « FLACON » 45

Grenache blanc, Grenache gris - IGP Côtes Catalane

*Gourmandes saveurs de pêches blanches soutenue par un léger boisé subtil et une pointe d'agrumes*

## JOSEPH MELLOTT « chant des vignes » 46

100% sauvignon - AOP pouilly-fumé

*Fraîcheur, fin de bouche légèrement acide et belle minéralité*

## DOMAINE MORAT POUILLY FUISSÉ « Terres du Menhir » 48

100% chardonnay - Bourgogne

*La bouche est puissante et tout en rondeur*

## CHATEAU HAUT GLEON BLANC 49

Vermentino, Roussanne, Marsanne - AOP Corbières

*Superbe minéralité. Longue persistance aromatique dominée par la fraîcheur et la finesse. Note de beurre et toast*

## DOMAINE ALAIN CHABANON « PETIT TRELANS » 50

Vermentino Chenin - IGP Saint-Guilhem-le-désert

*Pimpante et subtile, vive et droite, avec un fruité pulpeux, finale fraîche et minérale*

## DOMAINE DE L'ARJOLLE « PARADOXE » 55

Viognier, Sauvignon - IGP Côtes de Thongue

*Élégance, équilibre et fraîcheur. Beaucoup de richesse et une superbe longueur au palais et belle minéralité*

## DOMAINE MAILLARD PÈRE & FILS 65

Chardonnay - AOP Chaurey-Lès-Beaunes

*Floral et belle minéralité, rond et souple*

## LOUIS JADOT 69

Chardonnay - AOP Chablis

*Vif avec une belle minéralité*

**TOQUES ET CLOCHERS « POLYCARPE » 80**

Chardonnay - AOP Limoux

*La puissance de ce vin d'exception s'équilibre parfaitement avec sa fraîcheur. La finale est longue et épicée*

**CHÂTEAU DE TRACY « HAUTE DENSITÉ » 110**

Sauvignon - AOP Pouilly-Fumé

*Finesse et vivacité, une belle acidité, notes de mirabelle, d'épices, pointe d'amertume apportant une belle persistance*

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 130**

Sauvignon blanc, Sémillon - AOP Pessac-Léognan

*Harmonieuse avec une acidité présente mais associée à une belle rondeur.*

**GUIGAL « LA DORIANE » 220**

Viognier - AOP Condrieu

*Tanins souples et un noyau juteux de fruits, souple mais charnue, délicate*

**LES VINS ROSÉS 75cl**

---

**MAS D'ANGLAS 1280 6 28**

Syrah, Grenache - Vin De France Vauret

*Une bouche agréable et fraîche*

**CLOS DES AUGUSTINS « Rosado Glaçado » 7 50cl 20 29**

Cinsault, Grenache - AOP Pic Saint-loup

*Une belle nervosité soutient la bouche, compensée par un gras qui le rend gourmand à souhait*

**CHÂTEAU PUECH HAUT « ARGALI » 41**

Grenache Cinsault - IGP PAYS D'OC

*Vive, croquante et désaltérante*

**ULTIMATE PROVENCE 42**

Syrah, Cinsault, Grenache noir, Rolle - AOP Côtes De Provence Rosé  
*Suave, fraîcheur inouïe relevée par des touches épicées de poivre blanc*

**CHÂTEAU MINUTY « M » 51**

Grenache, Syrah, Cinsaut - Rosé AOP Côtes de Provence

*Vin souple et ample avec une belle fraîcheur*

**MIRAVAL 58**

Cinsault - Grenache - Syrah - Rolle - AOP Côtes De Provence Rosé  
*Caractère fruité et salin avec une trame d'acidité. Beaucoup de longueur*

**VINS EN CARAFE VDP 50cl**

---

Blanc, rosé, rouge 15

**CHAMPAGNE Bouteille**

---

**HANTON 12 (La coupe) 80**

**RUINART Blanc de blanc 140**

**RUINART Rosé 150**

**DOM PÉRIGNON 310**