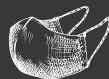


## CHEZ VOUS !



COMMANDES PAR TÉLÉPHONE UNIQUEMENT  
PRISE DE COMMANDE À PARTIR DE 9H30  
PLATS À EMPORTER DE 11H45 À 13H45

## RETRAIT SANS CONTACT

LE RETRAIT DES COMMANDES SE FERA  
EN RESPECTANT LES  
RÈGLES D'HYGIÈNE STRICTES.

## LES SALADES

CONCORDE .....	15.50
MESCLUN, TOMATES, CROUILLANTS DE POULET, LARD FUMÉ, COURGETTES CROQUANTES, OEUF PLUS QUE MOLLET, DUO DE CHIPS, OIGNONS ROUGES, PARMESAN	
FOX .....	15.50
PÂTES «MAFALDINES», RATATOUILLE, PESTO, BURRATA, COPPA, PARMESAN, TOMATES	
FALCON PLAT VÉGÉTARIEN .....	15.50
MESCLUN, CHOU ROUGE, AVOCAT, CAROTTES, RIZ JAPONAIS, FÈVES, FRUITS, SAUCE CACAHUETES/SOJA, RADIS, COURGETTES CROQUANTES.	
MIRAGE .....	15.50
MESCLUN, TOMATES, JAMBON SERRANO, MELON, AUMONIERE DE SAINT MARCELLIN, OIGNONS ROUGES, PAIN GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE, PASTÈQUE	
BOEING .....	16.50
MESCLUN, CHOU ROUGE, TARTARE DE THON, AVOCAT, CAROTTES, COURGETTES CROQUANTES, FRUITS, RIZ JAPONAIS, FÈVES, SAUCE CACAHUETES/SOJA, CORIANDRE.	

## LES ENTRÉES ET LES PLANCHES

BURRATA 120G PLAT VÉGÉTARIEN .....	11.00
TOMATES, CEBETTES, PESTO	
AVOCADO TOAST PLAT VÉGÉTARIEN .....	10.00
AVOCAT, OEUF PLUS QUE MOLLET, GRAINES DE SÉSAME	
LE POULPE .....	13.00
CITRON, SAUCE SOJA, CORIANDRE, GRAINES DE SÉSAME, PICKLES D'OIGNONS ROUGES	

## FORMULES DU JOUR

PLAT  
**14€**

FORMULE  
PLAT + DESSERT  
**18€**

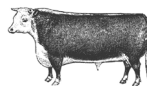
FORMULE  
ENTRÉE + PLAT  
**18€**



## LES DESSERTS



FONDANT AU CHOCOLAT.....	5.00
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ET GRANOLA MAISON.....	5.00
BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ .....	5.00
TIRAMISU FAÇON SNICKERS .....	5.00
TARTE AU CITRON MERINGUÉE REVISITÉE .....	5.00



## LES PLATS



TARTARE DE BOEUF ENVIRON 250G .....	16.50
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, CITRONS CONFITS, TOMATES CONFITES, PARMESAN, ÉCHALOTES	
PAVÉ DE BOEUF DE L'AUBRAC .....	20.00
FISH & CHIPS .....	17.50
DOS DE CABILLAUD PANÉ, SAUCE TARTARE MAISON	
STEAK DE THON .....	20.00
FAÇON TATAKI (SAUCE VIERGE ÉCHALOTES, CÂPRES, OLIVES NOIRES, TOMATES)	
RISOTTO .....	20.00
À L'ENCRE DE SEICHE, POULPE GRILLÉ	
BURGER .....	17.50
BOEUF, POITRINE FUMÉE, SALADE, CONFIT D'OIGNONS, MORBIER, SAUCE FORESTIÈRE	
CHICKEN BURGER .....	17.50
CROUILLANTS DE POULET, AVOCAT, MESCLUN, TOMATE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, COMTÉ	
FISH BURGER .....	17.50
DOS DE CABILLAUD PANÉ, SAUCE TARTARE, MAISON, TOMATE / MESCLUN	
PÂTES MAFALDINES.....	16.50
À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS TRUFFÉS, BURRATA, PARMESAN (PLAT VÉGÉTARIEN)	

## ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS AU CHOIX

RATATOUILLE/DUO CHIPS/PÂTES/SALADE/FRITES



## LES BOISSONS



OREZZA 75CL .....	4.00
PERRIER 33CL .....	2.00
COCA/COCA ZÉRO 33CL .....	2.00
FUZETEA 33CL .....	2.00
JUS DE FRUITS ORANGE, ACE, ABRICOT, ANANAS, POMME, TOMATE .....	3.00
PIETRA AMBRÉE 33CL .....	4.00
CORONA 35,5CL .....	5.00





# LES VINS



## BLANCS

BOUTEILLE  
75CL

DOMAINE ST MARTIN DES CHAMPS - CRI 2017/18 (BIROT À MURVIEL-LÈS-BÉZIER) MOELLEUX, SAVEURS D'AGRUMES ET DE FRUITS CONFITS - PAYS D'OC - COLOMBARD, UGNI BLANC	20.00
DOMAINE LES YEUSES - VIOGNIER 2017 (FAMILLE DARDÉ À MÈZE) NOTES FLORALES ET FRUITÉ - PAYS D'OC - VIOGNIER	21.00
DOMAINE DE TREILLE 2017 (EYT-DESSUS À SAINT-HILAIRE) FINESSE ET ÉLÉGANCE - LIMOUX - CHARDONNAY, VINIFICATION ET ÉLEVAGE EN FÛTS	24.00
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - POURQUOI PAS 2017/18 (REBOUL À VALFLAUNÈS) FINES NOTES DE VERVEINE, CITRONNELLE ET FRUITS SECS - LANGUEDOC - ROUSSANNE, MARSANNE, VERMENTINO	27.00

## ROSÉS

BOUTEILLE  
75CL

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE - PÉCHÉ COQUIN 2017/18 (ROBERT À CAPESTANG) UN JOLI ROSÉ LÉGER - PAYS D'OC	18.00
DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE - PÉCHÉ COQUIN 2017/18 (ROBERT À CAPESTANG) UN JOLI ROSÉ LÉGER - PAYS D'OC	(50CL) 14.00
CHÂTEAU PUECH - HAUT PRESTIGE 2018 UN VIN ROSÉ VIVACE AUX NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'AGRUMES - COTEAUX DU LANGUEDOC - GRENACH, CINSAULT.	(75CL) 30.00

## ROUGES

BOUTEILLE  
75CL

DOMAINE DES CONQUÊTES - GUILLAUMETTE 2017/18 (ELLNER À ANIANE) AROMATIQUE ET ÉQUILIBRÉ - PAYS D'HERAULT - SYRAH, MERLOT, GRENACHE	22.00
CHATEAU MIRE LÉTANG - LA CLAPE (SYRAH GRENACHE MOURVÈDRE) UN NEZ PUISSANT, UN VIN AUX NOTES DE FRUITS ROUGES - AOP LANGUEDOC	(50CL) 16.00 23.00
CHÂTEAU DE LANCYRE - VIEILLES VIGNES 2017 (VALENTIN AU HAMEAU DE LANCYRE) STRUCTURE TANNIQUE, MAIS HARMONIEUX ET VELOUTÉ - PIC SAINT LOUP - SYRAH, GRENACHE	28.00
MAS DE L'ÉCRITURE - L'ÉMOTION 2016/17 (P.FULLA À JONQUIÈRES) DES TANINS FINS SUR DES NOTES DE ROMARIN - TERRASSES DU LARZAC - SYRAH, GRENACHE, CINSAULT, CARIGNAN	32.00
DOMAINE LES AURELLES - SOLEN 2012 (B. ST GERMAIN À NIZAS PRÈS PÉZENAS) COMPLEXE. FRUITS ROUGES MÛRS, TABAC ET CÈDRE - LANGUEDOC - GRENACHE, CARIGNAN	46.00