



LES ENTRÉES & PLANCHES



TOMATES/BURRATA12,00€

Carpaccio de tomates à l'ancienne, Burrata, Pesto Rosso

TATAKI DE THON14,00€

Émincé de Thon rouge snacké, marinés, crémeux
Avocat Wasabi

CARPACCIO DE BŒUF14,00€

Huile d'olive, Copeaux de parmesan, Roquette

ŒUF MIMOSA9,00€

Mayonnaise maison, Piment d'Espelette, Ciboulette

BRUSCHETTA12,00€

Pain de Campagne toasté, Mousse de chèvre, Tomates
Confites, Basilic

TARTARE DE SAUMON.....14,00€

Huile d'olive, Cébette, Perles de Yuzu, Sésame

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGES (1-2 pers.).....18,00€



LES SALADES :



CAESAR21,00€

Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons,
Croustillants de Poulet, Œuf, Tomates cerises

L'ITALIENNE20,00€

Pâtes, Burrata, jambon cru, pesto rosso,
Pignons de Pin torréfiés, Copeaux de parmesan

L'ANTIPASTI.....19,00€

Légumes grillés, cœurs d'artichaut, burrata, pesto rosso, gressins

POKE BOWL.....21,00€

Tartare de saumon OU poulet croustillant
radis, Wakamé, Carottes, Riz japonais, avocat,
Sésame, Sauce Soja gingembre



LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF21,00€

Préparé, Pesto Rosso, Parmesan, Oignons rouges
Câpres, Tomates séchées, Cornichons

TIGRE QUI PLEURE.....23,00€

Émincé de Bœuf mariné, Sauce Chimichurri,
Jeunes pousses

PIÈCE DU BOUCHER (env. 280gr).....24,00€

Selon arrivage

ESCALOPE À LA MILANAISE.....19,00€

Escalope de Veau panée au parmesan, Citron, Roquette

RIBS DE PORC MARINÉS.....18,00€

Cuits Basse température, Marinés Barbecue

LES POISSONS



FISH & CHIPS20,00€

Dos de Lieu Noir pané aux Corn Flakes,
Sauce Tartare

SEICHES À LA PLANCHA.....22,00€

Seiches entière, persillade, Poudre de Chorizo, Aioli

MI-CUIT DE THON.....23,00€

Thon mi-cuit, sauce chimichurri

TENTACULE DE POULPE SNACKÉ.....24,00€

SUGGESTION : CÔTE DE BŒUF (env 500gr).....39,00€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : Poêlée de champignons en persillade, Frites maison, Légumes grillés, Riz, Salade
Sauces sup. 2€ : Crème Champignons Truffée, Tartare, Barbecue Fumée, Aioli, Chimichurri

ASSIETTE D'ACCOMPAGNEMENT sup. 4€



LES PLATS



PÂTES À LA TRUFFE.....21,00€

Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan

SPAGHETTIS ALLE VONGOLE23,00€

Palourdes, Persil, Ail, Piment d'Espelette

BURGER19,00€

Bœuf, Tranche de Cheddar, Salade, Tomate, Pickles d'oignons rouges, sauce Barbecue fumée

MARCELINA.....21,00€

Foccacia aux herbes, Stracciatella, Tomates confites, Jambon cru, Roquette



DESSERTS



CŒUR COULANT CHOCOLAT ,	8,00€
1 Boule de Glace vanille, Chantilly	
CITRON OU COCO GIVRÉ(E)	8,00€
BRIOCHE PERDUE	9,00€
Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Speculos, Chantilly	
TIRAMISU FRUITS ROUGES ET SPECULOS	8,00€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,00€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	10,00€
ASSIETTE DE FROMAGES	8,00€



LES GLACES ARTISANALES



GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé, Rhum Raisin, Pistache

SORBETS : Citron, Mangue, Cassis, Fraise, Passion

1 BOULE	3,00€
2 BOULES	5,50€
LE SUNDAY	8,50€
2 boules vanille, 1 Boule caramel Beurre sale, coulis caramel beurre salé	
L'EXOTIQUE	8,50€
Sorbet 1 mangue, 1 passion, 1 coco, coulis exotique	
DAME BLANCHE	8,50€
3 Boules Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
LA GWADA	8,50€
2 Boules Sorbet Passion, Rhum Ambré	
CAFÉ LIEGEOIS	8,50€
1 boule Glace café, 1 vanille, café expresso, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,50€
1 Boule Glace chocolat, 2 vanille, sauce chocolat, chantilly	
L'AFFOGATO	8,50€
2 Boules Glace vanille, café expresso, Amaretto	

Sup. Chantilly 1,50€

Sup. par Boule de Glace (à partir de 3 boules) 2,50€



LES BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA, DÉCA ALLONGÉ	2,20€
THÉ / INFUSIONS	3,50€
(Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe, Fruits Rouges, Jasmin, Verveine)	
CAFÉ ou THÉ FRAPPÉ	4,50€
NOISETTE, DÉCA NOISETTE	2,30€
DOUBLE EXPRESSO, GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CAPPUCCINO, CHOCOLAT VIENNOIS	4,00€
IRISH COFFEE	12,00€

MARCEL

BOISSONS & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25CL	50CL	SOFTS	
PIETRA BLONDA	3,90€	7,70€	JUS DE FRUITS (25cl)	3,50€
PIETRA AMBRÉE	3,90€	7,70€	(orange, pomme, ACE, ananas, abricot, tomate)	
PIETRA BLANCHE	3,90€	7,70€	ORANGINA (25CL)	3,80€
MONACO/BIERE SIROP	3,90€	7,70€	FUZE TEA PÊCHE (25 cl)	3,60€
PICON BIERE	3,90€	7,70€	COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33CL)	3,80€
BIÈRES BOUTEILLES			SCHWEPPE TONIC, AGRUMES (25cl)	3,80€
PIETRA IPA (33cl)		5,80€	EAU SIROP pêche, grenadine, menthe,	2,00€
DESPERADOS (33cl)		5,80€	orgeat, PAC, Citron, Violette, Fraise	
APÉRITIFS			PERRIER (33CL)	3,80€
NEGRONI, AMERICANO		8,00€	LIMONADE (33CL)	3,80€
PASTIS, RICARD (2cl)		3,50€	EAUX	
MARTINI BLANC ou ROUGE, CAMPARI		4,50€	EVIAN, OREZZA 0,50cl	3,90€
VIN BLANC (cassis, pêche ou framboise)		4,50€	EVIAN 1L	6,80€
GIN, VODKA, RHUM, WHISKY(4cl)		8,00€	OREZZA 1L	6,90€
COCKTAILS				12€

DAÏKIRI : Rhum, Citron vert, sucre de Canne

EXPRESSO MARTINI : Vodka, Café expresso, Liqueur café, sucre de Canne

MOJITO : Rhum Blanc, sucre de Canne, citron vert, Perrier, Menthe fraîche

MARGARITA : Tequila, Triple sec, jus de Citron,

MAÏ THAÏ : Rhum blanc/Rhum Ambré, Triple sec, sucre de canne, jus de citron, vert, sirop d'orgeat

MOSCOW MULE : Vodka, Sucre de Canne, Ginger Beer, Citron vert

WHITE RUSSIAN : Vodka, crème de café, crème fouettée

CAÏPIRINHA : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert

LONDON MULE : Gin, Sucre de Canne, Citron vert, Ginger Beer

COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, Cranberry, Citron

SEX ON THE BEACH : Vodka, Chambord, jus de Cranberry, Crème de pêche, Jus d'orange, sucre de canne

TI PUNCH : Rhum, Citron vert, sucre de Canne

PORN STAR MARTINI : Vodka, Sirop vanille, jus de citron vert , jus de passion, Shooter Prosecco

PIÑA COLADA : Rhum, Jus d'Ananas, lait de coco, Sirop de vanille

TEQUILA SUNRISE : Tequila, Jus d'orange, Sirop de Sirop de Vanille, Grenadine

APEROL SPRITZ : Apérol, Prosecco

9,00€

HUGO SPRITZ: Saint germain, Prosecco

9,00€

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

Cocktail sans alcool 8€



LES VINS



BLANCS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

DOMAINE DE CAUSSE - VIOGNIER

5,00€

27,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC BLANC – Fruité, rond gourmand

DOMAINE DE CAUSSE - CHARDONNAY

5,00€

27,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC BLANC – Sec, rond, Aromatique

DOMAINE DE JOY - MOELLEUX

6,00€

30,00€

IGP Côte de Gascogne – Gros Manseng - Frais, Équilibré

CHATEAU CARAGUILHES – ROUSSANE, GRENACHE, VERMENTINO

32,00€

AOP CORBIERES – Longueur, minéralité, fraîcheur, note de fruits blanc, agrumes et acacia

ROSÉS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

DOMAINE DE CAUSSE - ORIGINE

4,00€

24,00€

Garrigues rosé – 100% Syrah – Note de Fruits rouges, Frais, Clair

DOMAINE DE CAUSSE – LE GRIS

6,00€

28,00€

IGP – Gris de Grenache – Fruits rouges, fraîcheur, Légèreté

ROUGES

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

CINSAULT - DOMAINE DU HAUT LIROU

5,00€

25,00€

Vin de France - Gourmand, Croquant , Rafrâchissant

GAVROCHE - CHATEAU ERMITE D’AUZAN

6,00€

27,00€

Grenache, Syrah – Volumineux, Élégant, Structuré

SAINT APOLLINE - DOMAINE CLOS DU SERRES

30,00€

AOP Terrasses du Larzac – Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault – Ample et Chaleureux

CHATEAU ROUQUETTE SUR MER – LA CLAPE

32,00€

Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan - Esprit Terroir – Élégant, Amplitude, Riche et Velouté

TROISIEME MI-TEMPS – DOMAINE SAINT DAUMARY

38,00€

AOP Pic Saint Loup – Syrah, Grenache - Cuvée plaisir, Arôme Fruits rouges croquants

SOLUS - CHATEAU CARAGUILHES

44,00€

AOP Corbières – Carignan, Mourvèdre – Solaire, Intense, Généreux

CERTITUDE – DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

46,00€

AOP CROZES HERMITAGE - Syrah – Gourmand, Harmonieux, note de cassis

LES CREISSES – DOMAINE DES CREISSES

48,00€

IGP Pays de l’Hérault - Syrah, grenache, cabernet sauvignon

HAUTES CÔTES DE BEAUNE – DOMAINE JEAN FÉRY

53,00€

Pinot Noir - Élégance, Arômes fins, structure délicate, Fraîcheur et vivacité

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE(4cl)..... 7,00€

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4cl)..... 10,00€

BAILEYS, GET 27, GET 31 (4cl)..... 7,00€

LIMONCELLO, AMARETTO,GENEPI (4cl)..... 7,00€

WHISKY SUPERIEUR RHUM SUPERIEUR(4cl).....12,00€

RHUM ARRANGÉ (2cl) 6,00€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAYOT LAGOGUEY - BRUT PREMIER

70,00€

AOP CHAMPAGNE – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay – Champagne fin, Minéral. Belle gourmandise et Fraîcheur



**NOUS SOMMES OUVERTS
DU LUNDI AU SAMEDI MIDI
&
DU MERCREDI AU SAMEDI
SOIR**



ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	15€
ENTRÉE + PLAT	19€
PLAT + DESSERT	19€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	23€

Uniquement le midi, hors week-end et
Jours Fériés

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 10 ans)

UN SIROP

+

CROUSTILLANTS DE POULET

OU

BURGER

FRITES

+

1 BOULE DE GLACE

Prix nets – Service compris

Paiements acceptés :

CB, espèces, Tickets restaurant

Paiement CB mini. 5€

Liste des allergènes à votre disposition, demandez-la !

Produits frais et fait maison