



LES ENTRÉES & PLANCHES



TARTARE DE THON... 14,00€

Thon, cébettes, huile citronnée, perles de Citron

CARPACCIO DE BŒUF 14,00€

Copeaux de parmesan, Huile à la Truffe, Roquette

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE..... 12,00€

Aubergines, Tomates, Mozzarella, Parmesan gratiné

PLANCHE CHARCUTERIE..... 18,00€

PLANCHE FROMAGES..... 18,00€

PLANCHE XXL CHARCUTERIE ou FROMAGE ou MIXTE..... 26,00€

BURRATA 12,00€

Carpaccio de Tomates 3 couleurs,

Pesto Basilic

AVOCADO TOAST..... 12,00€

Pain toasté aux céréales, Guacamole, Œuf

mollet, Oignons rouges, Jeunes pousses



LES SALADES :



LA CAESAR 20,00€

Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons

Croustillants de Poulet, Œuf mollet

L'ITALIENNE 19,00€

Pâtes, Burrata, Pesto Basilic, pignons de Pin, parmesan

L'ANTISPASTI..... 20,00€

Poivrons, Courgettes, Aubergines grillées, cœur

d'artichauts, Fèves, Burrata, Gressins

POKE BOWL..... 21,00€

Tartare de Thon, Fèves, Riz Japonais, Avocat,

Chips de ravioles, sésame, Sauce Soja gingembre



LES VIANDES

LES POISSONS



TARTARE DE BŒUF 20,00€

Préparé, Pesto Basilic, Parmesan, Échalotes,
zestes de citron vert, Câpres, Tomates séchées

TIGRE QUI PLEURE..... 23,00€

Émincé de Bœuf mariné, Chips de Raviole, Sauce
Soja au Gingembre, citron, piment d'espelette,
Jeunes pousses

PIECE DU BOUCHER (env.250gr)..... 24,00€

Selon arrivage

MAGRET DE CANARD ENTIER (env 350gr)..... 26,00€

ANDOUILLETTE DE VIRE (env.200gr)..... 19,00€

dressées main, Grillée, Moutarde à l'ancienne

CÔTE DE BŒUF (env 500gr)..... 39,00€

FISH & CHIPS 20,00€

Dos de Lieu Noir pané aux Corn Flakes,
Sauce Tartare

SEICHES À LA PLANCHA..... 22,00€

Seiches entière, persillade et Piment d'Espelette.
Aïoli

STEAK DE THON FACON TATAKI..... 23,00€

Thon mi-cuit, sauce vierge aux agrumes

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : Riz japonais, Poêlée de champignons, Frites maison, Légumes grillés

Sauce au Choix sup. 2€ : Crème Champignons Truffée, Tartare, Cheddar, Aïoli

ASSIETTE DE FRITES OU SALADE 4€



LES PLATS



PÂTES À LA TRUFFE..... 20,00€

Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan

SPAGHETTIS ALLE VONGOLE..... 23,00€

Palourdes, Persil, Ail, Piment d'Espelette

BURGER 19,00€

Bœuf, Bacon, Salade, Tomate, Confit d'oignon, Sauce Cheddar

PULLED BURGER 19,00€

Effiloché de Porc cuit basse température, brioche, Pickles d'oignons rouges, sauce Barbecue

BAGEL SAUMON FUMÉ..... 21,00€

Saumon fumé, Crème Aneth, Guacamole, Oignons Rouges



DESSERTS



BRIOCHE PERDUE	8,00€
Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Chantilly	
MOUSSE AU CHOCOLAT maison	8,00€
TIRAMISU FAÇON SNICKERS.....	8,00€
Chantilly mascarpone, coulis chocolat, Caramel Beurre salé, cacahuètes	
CHEESECAKE FRUITS ROUGES.....	8,00€
TARTE CITRON MERINGUÉE.....	8,00€
Assiette de Fromages.....	8,00€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND.....	10,00€



LES GLACES ARTISANALES



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

SORBETS : Citron, Mangue, Cassis, Fraise, Passion

1 BOULE.....	3,00€
2 BOULES.....	5,50€
LE SUNDAY.....	8,00€
2 boules vanille, 1 Boule caramel Beurre sale, coulis caramel beurre salé	
L'EXOTIQUE.....	8,00€
Sorbet mangue, passion , coco, coulis exotique	
DAME BLANCHE.....	8,00€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
LA GWADA.....	8,00€
Sorbet Passion, Rhum	
CAFÉ LIEGEOIS.....	8,00€
Glace café, vanille, café expresso, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	8,00€
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly	
L'AFFOGATO.....	8,00€
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.....	10,00€

MARCEL



BOISSONS & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25CL	50CL	SOFTS	
1664	3,70€	7,30€	JUS DE FRUITS (25cl)	3,50€
PIETRA	3,90€	7,70€	(orange, pomme, ACE, ananas, abricot, tomate)	
GRIMBERGEN BLANCHE	3,90€	7,70€	ORANGINA (25CL)	3,60€
MONACO	3,90€	7,70€	FUZE TEA PÊCHE (25 cl)	3,60€
			COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33CL)	3,80€
			SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25cl)	3,60€
			EAU SIROP pêche, grenadine, menthe,	
			orgeat, PAC, Citron, Violette	2,00€
			PERRIER (33CL)	3,80€



BIÈRES BOUTEILLES

VEDETTE IPA (33cl)	5,80€
DESPERADOS (33cl)	5,80€

APÉRITIFS

NEGRONI, AMERICANO	8,00€
MARTINI BLANC ou ROUGE, CAMPARI	4,50€
VIN BLANC	
Crème cassis, pêche ou framboise	3,90€
GIN, VODKA, RHUM, WHISKY(4cl)	8,00€
PASTIS, RICARD (2cl)	3,50€

EAUX

EVIAN	6,00€
EVIAN, OREZZA 0,50cl	3,50€
OREZZA 1L	6,50€

COCKTAILS

12€

DAÏKIRI : Rhum, Citron vert, sucre de Canne
Classique, Fruits rouges ou exotique
EXPRESSO MARTINI : Vodka, Café expresso,
Liqueur café, sucre de Canne
MARGARITA : Tequila, Triple sec, jus de Citron
WHITE RUSSIAN : Vodka, crème de café,
crème fouettée
CAÏPIRINHA : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert
TI PUNCH : Rhum, Citron vert, sucre de Canne
COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, Cranberry, Citron
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

SEX ON THE BEACH : Vodka, Chambord, jus de Cranberry,
Crème de pêche, Jus d'orange, sucre de canne
MOJITO : Rhum Blanc, sucre de Canne, citron vert,
Menthe fraîche
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
LONDON MULE : Gin, Sucre de Canne, Citron vert,
Ginger Beer
DARK AND STORMY : Rhum Ambré, Sucre de Canne,
Ginger Beer, citron vert
TEQUILA SUNRISE : Tequila, Jus d'orange, Sirop de
Grenadine

APEROL SPRITZ : Apérol, Prosecco

9,00€

HUGO SPRITZ : Saint germain, Prosecco

9,00€

Shooter 4€

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

Cocktail sans alcool 8€





LES VINS



BLANCS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

MERLOT

4,00€

IGP – Pays d'Oc

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE

24,00€

Sec Minéral – IGP Pays d'Oc

VIOGNIER – CHATEAU CANET

5,00€

27,00€

IGP Pays d'Oc

CHARDONNAY – DOMAINE DE CANET

5,00€

27,00€

100% Chardonnay – IGP Pays d'Oc

SAINT ANDRE DOMAINE DE JOY – GROS MANSENG

6,00€

30,00€

Moelleux - IGP Côte de Gascogne

ROSÉS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

MERLOT

4,00€

IGP – Pays d'Oc

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL

5,00€

24,00€

IGP Pays d'Oc

GRIS DE GRIS – LE G

6,00€

26,00€

Carignan Cinsault Grenache - Sable de Camargue – IGP C BODIN

ROUGES

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

TYPIQUEMENT MERLOT

4,00€

IGP – Pays d'Oc

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL

24,00€

Merlot Syrah Carignan - IGP Pays d'Oc

SERRES & CO

6,00€

27,00€

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan – AOP LANGUEDO

Domaine Sarrat de Goundy « Le Moulin » 2022 – LA CLAPE

32,00€

Esprit terroir Syrah, Grenache, Carignan

Mas Haut Buis 2023 - LES CARLINES

36,00€

Grenache, Carignan, Syrah – AOC Terrasse du Larzac

Domaine de l'Hortus 2022 - Bergerie de l'Hortus

38,00€

Grenache, Syrah, Mourvèdre – AOC Pic Saint Loup

Domaine des Creisses 2023 – Les Creisses

48,00€

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

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE (4cl)..... 7,00€

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

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

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

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

MENTHEUSE, PULPEUSE, CROQUEUSE (4cl)..... 7,50€



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

Prix nets – Service compris

Paielements acceptés :

CB, espèces, Tickets restaurant

Paielement CB mini. 5€

Liste des allergènes à votre disposition, demandez-la !

Produits frais et fait maison

Origines viandes : UE/FRANCE



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**