



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



MENU DU SOIR 32 €

AU CHOIX PARMIS

3 ENTRÉES

+

3 PLATS

+

3 DESSERTS

(voir ardoises)

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



LES ENTRÉES & PLANCHES



TOMATES/BURRATA 12,00€
Carpaccio de tomates à l'ancienne, Burrata, Pesto Rosso

TATAKI DE THON 14,00€
Émincé de Thon rouge snacké, marinés, crémeux
Avocat Wasabi

CARPACCIO DE BŒUF 14,00€
Huile d'olive, Copeaux de parmesan, Roquette

ŒUF MIMOSA 9,00€
Mayonnaise maison, Piment d'Espelette, Ciboulette

BRUSCHETTA 12,00€
Pain de Campagne toasté, Mousse de chèvre, Tomates
Confites, Basilic

TARTARE DE SAUMON 14,00€
Huile d'olive, Cébette, Perles de Yuzu, Sésame

PATATAS BRAVAS 6,50€

PAN CON TOMATE / JAMBON CRU 9,00€

DEMI-CAMEMBERT RÔTI 10,00€

PETITE PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAG 18,00€

PLANCHE XXL CHARCUTERIES, FROMAGES OU MIXTE 28,00€

LES SALADES :

CAESAR 21,00€
Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons,
Croustillants de Poulet, Œuf, Tomates cerises

L'ITALIENNE 20,00€
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 BŒUF 21,00€
Préparé, Pesto Rosso, Parmesan, Oignons rouges
Câpres, Tomates séchées, Cornichons

TIGRE QUI PLEURE 23,00€
Émincé de Bœuf mariné, Sauce Chimichurri,
Jeunes pousses

ESCALOPE À LA MILANAISE 19,00€
Escalope de Veau panée au parmesan, Citron,
Roquette

FISH & CHIPS 20,00€
Dos de Lieu Noir pané aux Corn Flakes,
Sauce Tartare

SEICHES À LA PLANCHA 22,00€
Seiches entière, persillade, Poudre de Chorizo, Aïoli

MI-CUIT DE THON 23,00€

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, Aïoli, Chimichurri

ASSIETTE D'ACCOMPAGNEMENT sup. 4€

LES PLATS

PÂTES À LA TRUFFE 21,00€
Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan

SPAGHETTIS ALLE VONGOLE 23,00€
Palourdes, Persil, Ail, Piment d'Espelette

BURGER 19,00€
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





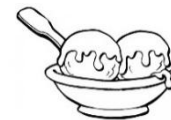
DESSERTS



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, Rhum Raisins
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	
PELFORT BLONDE	3,90€	7,70€	JUS DE FRUITS (25cl)	3,50€
PIETRA AMBRÉE	3,90€	7,70€	(orange, pomme, ACE, ananas, abricot, tomate)	
AFFLIGEM BLANCHE	3,90€	7,70€	ORANGINA (25CL)	3,80€
MONACO/BIERE SIROP	3,90€	7,70€	FUZE TEA PÊCHE (25 cl)	3,60€
PICON BIÈRE	3,90€	7,70€	COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33CL)	3,80€
BIÈRES BOUTEILLES			SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25cl)	3,80€
VEDETTE IPA (33cl)		5,80€	EAU SIROP pêche, grenadine, menthe,	
DESPERADOS (33cl)		5,80€	orgeat, PAC, Citron, Violette, Fraise	2,00€
APÉRITIFS			PERRIER (33CL)	3,80€
NEGRONI, AMERICANO		8,00€	LIMONADE (33CL)	3,80€
MARTINI BLANC ou ROUGE, CAMPARI		4,50€	EAUX	
VIN BLANC			EVIAN 1L	6,80€
Crème cassis, pêche ou framboise		4,20€	EVIAN, OREZZA 0,50cl	3,90€
GIN, VODKA, RHUM, WHISKY(4cl)		8,00€	OREZZA 1L	6,90€
PASTIS, RICARD (2cl)		3,50€		

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

LOULOU CHARMEUR

24,00€

Lubéron AOP – Rhône Blancs – Sec, Aromatique, Frais, Fruité

LES JAMELLES VIOGNIER

5,00€

27,00€

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

LES JAMELLES CHARDONNAY

5,00€

27,00€

100% Chardonnay – IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC BLANC – Sec, rond, Aromatique

LE JOYAU DE JOY

6,00€

30,00€

IGP Côte de Gascogne – Sud Ouest Blanc - Moelleux, Frais, Équilibré

ROSÉS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

LOULOU CHARMEUSE

4,00€

24,00€

Lubéron AOP – Rhône rosé – Élégant, Vif, Fruité

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - GRIS DE GRIS

6,00€

28,00€

AOP BIO - Sable de Camargue – Fuité, Rond, Vif

ROUGES

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

ALBRIÈRES

4,00€

24,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC – Fruits confit, Gras, Souple

LES JAMELLES MOURVÈDRE

6,00€

27,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC – Velouté, intense, Fruits mûrs

DOMAINE DE L’ESTAGNOL

32,00€

Terrasses du Larzac – LANGUEDOC – Fruits rouges, Épices, Équilibré

CHATEAU DES FONTENELLES - RENAISSANCE

36,00€

Corbières AOP – Tanins vifs, boisé, concentré, Velouté

Domaine de l’Hortus 2022 - Bergerie de l’Hortus

38,00€

AOP Pic Saint Loup

Domaine des Creisses 2023 – Les Creisses

48,00€

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

CLOS DE L’ORATOIRE DES PAPES 2022

59,00€

AOP Châteauneuf du Pape – Épicé, Fruité, Puissant

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE(4cl)..... 7,00€

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

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

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

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

RHUM ARRANGÉ (2cl) 6,00€