

MENU

NOTRE CARTE DU MOMENT

Du Lundi au Vendredi 12h-15h

ENTRÉES

Entrée du jour	8€
Terrine de cochon et foie gras, toasts et oignons confits (3,1)	12€
Camembert pané fondant, chiffonnade de salade à l'huile de noix (1,3,7,8)	8€
Oeuf mollet, velouté aux champignons et chips de lard fumé (3)	8€
Croque Monsieur truffé (1,4,7)	14€

DESSERTS

Dessert du jour	8€
Tiramisu Nutella (1,3,4,7,8)	9€
Brioche perdue au caramel et glace vanille (1,3,7)	9€
Crème brûlée à la vanille (3,7) Bourbon	8€
Café + gourmand, 5 pièces (1,3,4,7,8)	11€
Assiette de fromages (7)	8€

Tous nos desserts sont 100% Maison

PLATS

Plat du jour	16€
Filet de Daurade Royale, risotto crémeux et légumes croquants (1,4,5,7)	22€
1/2 Magret, sauce au miel d'acacia et écrasé de PdT (1,4,7)	18€
Entrecôte grillée, beurre d'Espelette, frites maison et salade (1,4,7)	23€
Tentacules de Poulpe grillées, légumes croquants et risotto crémeux (1,4,5,7)	22€
Porcelet confit, jus de viande et pommes fondantes aux champignons	19€
Mafaldine à la Truffe (1,7)	19€
Salade César (1,3,4,7)	16€
Burger Savoyard (1,7,3,10) frites maison et salade	17€
Camembert pané en salade repas (1,3,7,8)	16€

*Liste des allergènes consultable sur demande
Prix nets, taxes et service compris



QUELQUES BOISSONS

NOTRE CARTE DU MOMENT

Du Lundi au Vendredi 12h-15h

BIÈRE

<u>Pression</u>	25cl/50cl
Heineken Silver	3.5€/6€
IPA, Gallia	4€/7€
Bière du moment	4€/7€

Bouteille

Desperados, 33cl	5.5€
Corona, 35.5cl	5.5€
HK Zéro 0.0°, 25cl	4€

...

SOFT

Evian, 70cl	4€
San P, 70cl	4.5€
Pepsi & Pepsi Max, 33cl	3.5€
Perrier, 33cl	3.5€
Fuze Tea, 25cl	3.5€
Limonade, 25cl	3.5€
Diabolo +0.2€	-
Orangina, 25cl	3.5€
Granini (Tomates, ACE, Fraise), 25cl	4€

VINS AU VERRE OU PICHET

• ROUGES

- Les Jamelles, *Syrah*
- Les Jamelles, *Mourvedre*

Verre, 12.5cl	4.5€
Pichet, 50cl	15€

• Blancs

- Les Jamelles, *Chardonnay*
- Les Jamelles, *Viognier*
- Saint Luc, *Moellenx*

• ROSE

- Dune, *Sable de Camargue, Gris*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos Tapas

de 18h30 à 22h30

TENDERS DE POULET 10€
Sauce "Brava" maison

CAMEMBERT RÔTI AUX HERBES 9€
Et ses toasts

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 9.5€
Et ses toasts

TARTINE DE SAUMON 12€
Crème ciboulette et citron, tomates cerises

CREVETTE TEMPURA 15€
"Panko" et sauce Thaï - 8 pièces

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ 15€
Pain brioché et beurré, béchamel à la truffe, jambon blanc truffé

MINI TACOS AU POULET 12,5€
Poulet pané, guacamole et poivrons - 3 pièces

LA PIZZETA 12.5€
Base tomate, lard grillé et pesto maison

ACCRAS DE MORUE 9€
Aïoli maison

PAN CON TOMATE 12€
Sauce tomate à l'ail, jambon Serrano et toasts

CROQUETAS 9€
Au jambon ibérique et béchamel - 9 pièces

FRITES MAISON 4€

FRITES DE PATATE DOUCE MAISON 4,5€

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Liste des allergènes consultable sur demande





Nos Tapas

de 18h30 à 22h30

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MAS CAMPO	26€
--------------------------	------------

Camembert rôti, terrine, jambon Serrano, chorizo grillé et croquetas au jambon ibérique

PLANCHE CHARCUTERIE	20€
----------------------------	------------

Assortiment de charcuteries ibériques et françaises

PLANCHE FROMAGE	20€
------------------------	------------

Assortiment de fromages fermiers

PLANCHE MIXTE	24€
----------------------	------------

Mix de charcuteries et fromages

PLANCHE FRITURE	24€
------------------------	------------

Croquetas au jambon ibérique, tempura de crevette, bouchée camembert et tenders de poulet

LE SUCRÉ

PLANCHE SUCRÉE	15€
-----------------------	------------

Assortiment de mignardises servit tout en gourmandise

NOS DESSERTS MAISON	8-10€
----------------------------	--------------

Demandez-nous nos desserts maison du moment

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Liste des allergènes consultable sur demande



Le Bar



SOFTS

Sodas, eaux & boissons chaudes

BIÈRES

Pressions & bouteilles

ALCOOLS

Verres & bouteilles

COCKTAILS

& Mocktails

VINS

Verres & bouteilles

Prix net en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Softs

1/1

EAUX



Evian, 75cl 4€

San Pellegrino, 75cl 4.5€

SODAS 3.5 €



Coca, 33cl

Coca Zéro, 33cl

Coca Cherry, 33cl

Fuze Tea, 25cl

Perrier, 33cl

Orangina, 25cl

Schweppes Agrum', 25cl

Limonade, 25cl

Diabolo, 25 cl +0.2€

Red Bull, 25cl 4€



Red Bull Pastèque, 25cl 4€

Ginger Beer, Organics by

Red Bull, 25cl 4€

SIROPS 2.5 €

Fraise, Grenadine,

Menthe, Pêche,

Citron, Pac ...



JUS 4 €

A.C.E, 25cl

Tomate, 25cl

Fraise, 25cl



CHAUD



Espresso/Allongé, 2€

Noisette, 2.2€

Double espresso, 3.5€

Thé, 3€

Les Bières

1/2



PRESSIONS

Heineken Silver, Blonde 4°

25 cl

3.5€

50 cl

6€

Gallia, IPA 6°

4€

7€

Bière du moment

Supp sirop +0.2€

-

-

BOUTEILLES

BLONDES

Corona 4.5°, 35.5cl

5.5€

Desperados 5.9°, 33cl

5.5€

Heineken Zéro 0.0°, 25cl

4€

Paix Dieu 10°, 33cl

6.5€

Triple bonde d'Abbaye



BLANCHE

Fada 5°, 33cl

5.5€

Bière artisanale

ROUGES

Liefmans Fruitesse 3.8°, 25cl 4€

Chouffe Cherry 8°, 33cl 6€

2/2

BRUNE

Pelforth 6.5°, 33cl 6€

Notre bière pression du moment change
en fonction des saisons
Demandez-nous directement !

SEAUX



9 bières bouteilles achetées,
la 10ème OFFERTE

Les Alcools

1/3

APÉRITIFS

Ricard, 2.5cl 3€

51 2.5cl 3€

Supp sirop +0.2€

Kir, 4cl 6€

Kir Royal, 4cl 9€

Martini Blanc 5cl, 5.5€

Martini Rouge 5cl, 5.5€

VODKA

4 c l

7 0 c l

Eristoff

7.5€

80€

Eristoff + Red Bull 25cl

8.5€

90€

Grey Goose

9€

100€

Grey Goose + Red Bull 25cl

10€

110€

RHUM

Captain Morgan

7.5€

90€

Bacardi Carta Oro

8€

90€

Rhum premium

9€

-

Les Alcools

2/3

W H I S K Y & B O U R B O N 4 c l 7 0 c l

<i>Balantines</i>	8€	90€
<i>Whisky premium</i>	9€	-
<i>Jack Daniel's</i>	8€	90€
<i>Jack Daniel's Extra gamme (Apple, Honey, Fire)</i>	8.5€	95€

G I N

<i>Bombay Sapphire</i>	-	90€
<i>Mare</i>	-	120€

J Ä G E R

<i>Jäger + Soft</i>	6€	90€
<i>Jägerbomb (Red bull 25cl)</i>	7€	100€

Les Alcools

3/3

LIQUEUR &

CRÈME

6 c l

70 c l

Get 27

7€

75€

Limoncello

7€

-

Baileys

7€

-

Cocorico

7€

*Liqueur Menthe Glaciale Artisanale,
Made in Occitanie*

SHOOTER

3 c l

Kiss cool, Orgasme ...

3€

Le mètre (10 unités)

25€

Demandez nous notre sélection ou ce qu'il vous plait ...

Notre sélection d'alcool premium change
en fonction des humeurs ...

Venez voir directement au bar les
bouteilles du moment !

Les Cocktails

1/3

LES MOJITOS

Mojito Classique	8€
Mojito Fruits Rouges	8.5€
Mojito Passion	8.5€
Mojito Jack Apple	9€
Mojito Virgin	6.5€



LES MULES

Moscow Mule 9€

Vodka Eristoff, ginger beer, citron vert, sucre

French Mule 10€

Vodka Grey Goose, ginger beer, citron vert, sucre

London Mule 9€

Gin Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert, sucre

Jager Mule 8€

Jägermeister, ginger beer, citron vert, sucre

Chartreuse Mule 9.5€

Chartreuse verte, ginger beer, citron vert, sucre

Tennessee Mule 9.5€

Jack Daniel's, ginger beer, citron vert, sucre



LES SPRITZ

Aperol Spritz 8€

Aperol, Prosecco, Perrier, orange

Hugo Spritz 9€

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier, Menthe



2/3

LES TONICS

Gin Tonic 8€

Gin Bombay Sapphire, Tonic, citron

Gin Tonic Premium 10€

Gin Mare, Tonic, citron

Gin Tonic Pastèque 9€

Gin Bombay Sapphire, Red Bull pastèque, citron

Suze Tonic 8€

Suze, Tonic, citron

Lillet Tonic 7,5€

Lillet, Tonic, Concombre



CAÏPIRINHA & CO

Caïpirinha 8.5€

Cachaça, citron vert, cassonade

Caïpirinha Fruits Rouges 9€

Cachaça, citron vert, cassonade, purée f.rouges

Caïpirinha Passion 9€

Cachaça, citron vert, cassonade, purée passion

Caïpiroska 8.5€

Vodka Eristoff, citron vert, cassonade

Jägerinha 9€

Jägermeister, citron vert, cassonade



LES INCONTOURNABLES

Pornstar Martini 10€

Vodka Eristoff, passoa, citron vert, vanille, passion



Espresso Martini 11€



Vodka Eristoff, espresso, liqueur de café

French Martini 10€

Vodka Eristoff, jus d'ananas, liqueur de Chambord



Sex On The Beach 10€

Vodka Eristoff, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry



Margarita 10€

Tequila Patron Reposado, triple sec, citron vert



Negroni 10€

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge, orange



Long Island 10€

Vodka, Gin, Tequila, Rhum blanc, Triple sec, coca



Tequila Sunrise 10€

Tequila Patron Reposado, jus d'orange, grenadine



LES SANS ALCOOL

3/3

Virgin Mojito 6.5€

0%

Suze Tonic 0% 6.5€

Cinzano Spritz 0% 6.5€



Les Vins

1/4

LES BLANCS

12.5 cl / 75 cl

Les Jamelles, Pays d'Oc IGP, Chardonnay 4.5 € / 20 €

Très expressif en bouche avec une finale légèrement
beurrée et citronnée

100% Chardonnay

Château de la Liquière,

- / 25 €

Cuvée les Amandiers, AOP Faugères

Une bouche fraîche et vive rappelant les agrumes et finale
longue et minérale

*Roussanne, Grenache blanc, Terret, Viognier, Bourboulenc et
Marsanne*

Héritage, Cuvée Sainte Agnès, 

- / 30 €

Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc

Bouche fraîche, arômes fleurs blanches, fruits secs et verveine

Roussanne, Clairette, Marsanne, Grenache

Les Jamelles, Pays d'Oc IGP Viognier

5 € / 20 €

Bouche ronde et équilibrée entre richesse et acidité, avec une
grande fraîcheur

100% Viognier

XVIII Saint Luc, IGP Côtes de Gascogne

4 € / 20 €

Vin élégant, équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux

Gros Manseng, Colombar

Les Vins

2/4

LES ROSÉS

12.5cl / 75cl

Prieuré St Hippolyte, AOC Languedoc

4 € / 19 €

Rosé pastel, bouche légère fraîche et persistante
Syrah, Grenache Noir

DUNE, Sable de Camargue IGP

4.5 € / 21 €

Fraicheur et richesse de goût qui évoque la Camargue
Roussanne, Bourboulenc

Saint M, Château Saint-Maur,

- / 28 €

Cru Classe, Côtes de Provence AOP

Une bouche délicate et équilibré avec une finale
rafraichissante

Cinsault, Grenache, Syrah

Les Vins

3/4

LES ROUGES

12.5 cl / 75 cl

Les Jamelles, Pays d'Oc IGP, Syrah

4.5 € / 20 €

Bouche ample et équilibrée, très juteuse

100% Syrah

Les Jamelles, Pays d'Oc IGP, Mourvèdre

4.5 € / 20 €

Bouche douce et soyeuse avec des tanins souples

100% Mourvèdre

La Pompadour, AOP Corbières

- / 25 €

Rouge puissant et généreux

Syrah, Grenache, Carignan

Héritage, Cuvée Sainte Agnès, AOC Pic

- / 30 €

Saint Loup



Rouge tannique et racé, au nez puissant et complexe,
sur des notes de fruits rouges et noirs

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Grand Vin, Château La Sauvageonne,

- / 38 €

AOC Terrasses du Larzac



Rouge élégant et racé, tanin fin et élégant en bouche

Grenache, Syrah Carignan

Les Vins

4/4

LES ROUGES

&

LES BLANCS

Demandez notre sélection du moment !

Les Champagnes

1/1

12.5cl / 75cl

Larmigny, Cuvée spéciale Brut
Chardonnay, Pinot noir, Meunier

7 € / 50 €

Ruinart, Blanc de Blancs
Chardonnay

- / 150 €

Champagne du moment
Demandez-nous directement

- / - €