

# LES ENTRÉES

*Elles affolent les papilles !*

faites maison



100% français



Œufs mayonnaise à l'estragon ●

5 demi-œufs

7€

Gravlax de saumon

crème d'aneth / pommes vertes

12€

Pommes dauphines croustillantes ●

à tremper / fromage frais / citron / herbes

6€

Assiettes à saucer ●

caviar d'aubergines rôties OU tapenade d'olives de Kalamata

6€

Jambon Serrano

pain frotté à l'ail

9€

Brochettes de gambas

2 brochettes de gambas / légumes grillés

11€

Boulettes de viande maison

farce porc et boeuf / mayo moutarde à l'ancienne

8€

Cuisses de grenouilles persillées

10€

Poivrons farcis ●

servis froid - farce porc et boeuf / farce de légumes

7€

# LES PLATS faits maison

*Révélation et secrets de cuisine.*

Salade coq'orico 15€  
poulet grillé / oeuf poché / maïs grillé / crème de maïs / croûtons

Fraicheur de fenouil ● 14€  
fenouil cru et cuit / crème à l'aneth / grains de fenouils / suprême d'orange / tuile

Tomates tomates tomates ● 14€  
pistou de tomate rouge / tartare de tomate verte / glace tomate basilic

La Blanquette ● 21€  
de veau ou végétarienne / riz

Escalope basquaise ● 23€  
viande ou escalope d'aubergine / riz

Croque-monsieur ● 16€  
jambon-comté ou végé fenouil-chèvre / mesclun de salade

Tartare de bœuf au couteau 19€  
180g / accompagnement au choix

Volaille aux herbes 20€  
façon rouelle / accompagnement au choix

Poitrine de porc croustillante laquée 23€  
laquage miel / accompagnement tian provençal

Poisson du moment 25€  
selon arrivage / risotto du moment

Ardoise de viandes VOIR ARDOISE  
accompagnement et sauce au choix

Accompagnements au choix  
+ 4€ si en supplément

- RATATOUILLE
- POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES
- MESCLUN DE SALADE
- RIZ

- Sauces au choix
- MOUTARDE À L'ANCIENNE
  - BASQUAISE
  - S'OS A MOELLE

MENU ENFANT 13€

steak haché + accompagnement au choix + sirop + 1 boule de glace



**INFO IMPORTANTE**

100% français



# LES DESSERTS

*Pour les plus gourmands d'entre vous ! CAP ou PAS CAP ?*



Sélection de fromages 9€  
fromagerie Emilie

Pecan Pie 8€  
caramel beurre salé / noix de pécan / mousse vanille / pâtisserie FORNARA

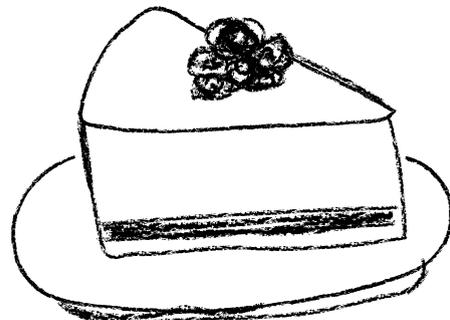
Fraise Yuzu 8€  
biscuit amande / crémeux citron vert yuzu / confit de fraises / mousse à la vanille / fraises fraîches  
pâtisserie FORNARA

Royal 8€  
mousse chocolat noir / praliné noisette / biscuit amande / pâtisserie FORNARA

Isaphan 8€  
biscuit macaron / crème à la rose / litchis framboises fraîches / pâtisserie FORNARA

Café gourmand 9€  
mignardises FORNARA

Coupe de glace 6€  
2 parfums au choix  
chocolat noir de Tanzanie  
citron  
fraise  
vanille de Madagascar  
caramel beurre salé  
lait de coco des Philippines  
vanille - fruits confits - kirch  
+ tuile aux amandes et chantilly



# BOIRE

*Plutôt cappuccino ou citronnade bien fraîche ?*

## CHAUD

Café	1.9€
<i>ristretto - espresso - lungo</i>	
Déca	1.9€
<i>ristretto - espresso - lungo</i>	
Double	3.8€
Noisette	2€
Grand crème	3.1€
Cappuccino	3.5€
Café latte	4.5€
<i>chaud ou frappé</i>	
Matcha latte	5€
<i>chaud ou frappé</i>	
Chocolat chaud	3.5€
<i>chaud ou frappé</i>	
Viennois	4.5€
<i>chaud ou frappé</i>	
Thé	3.5€
<i>menthe - english - earl grey jasmin - infusion fruits rouges rooibos - verveine - tilleul</i>	



## FROID

Citronnade maison	4.5€
Thé glacé maison	4.5€
Coca - Cherry - Zéro	4€
<i>33cl</i>	
Fanta	4€
<i>33cl</i>	
Fuze tea	4€
<i>33cl</i>	
Sprite	4€
<i>33cl</i>	
Red Bull - Zéro	5€
<i>25cl</i>	
Organics	5€
<i>Ginger beer - tonic 25cl</i>	
London Essence Pomelo	5€
<i>25cl</i>	
Sirop à l'eau	2.50€
<i>pêche - menthe - grenadine orgeat - citron - violette</i>	
Diabolo	3.50€
<i>pêche - menthe - grenadine orgeat - citron - violette</i>	
Evian - Badoit	3.8€
<i>33cl</i>	
Evian - Badoit	5.5€
<i>1l</i>	
Pago	4€
<i>25cl Ananas - pomme - tomate ACE - orange - fraise abricot - fruit du dragon</i>	

# COCKTAILS

*À consommer avec modération (ou pas)\**

## COCKTAILS

Apérol Spritz 10€

*Apérol - prosecco - Badoit*

Saint-Germain Spritz 10€

*St-Germain - prosecco - Badoit*

Caïpirinha 10€

*Cachaça - citron - sucre de canne*

Cosmopolitan 10€

*Vodka Absolut - Cointreau  
cranberry - citron*

Espresso Martini 10€

*Vodka Absolut - Khalua - café*

Maï Tai 10€

*Rhum Havana 3 - rhum Havana Especial  
Cointreau - orgeat - citron*

Mojito 10€

*Rhum Havana 3 - menthe - citron  
sucre de canne - Badoit*

Les Mules 10€

*Londres - Moscou - Jamaïque*

Paloma 10€

*Tequila El Jimador - pamplemousse  
citron - London essence Pomelo*

Porn Star Martini 10€

*Vodka Absolut - Passoa Passion  
champagne*

La Valse Basque 12€

*Rosé Miraval - sirop de piment  
maison - citron - Badoit*

Amour Acide 12€

*Vodka Absolut - verjus - sirop  
thym/citron maison - Badoit*

Fleur de Provence 12€

*St Germain - Gin Bombay Sapphire  
sirop lavande maison - Badoit*

Rouge Basilic 12€

*Gin Bombay Sapphire - sirop basilic  
maison - jus tomate - citron*

Brise tropicale 12€

*Rhum Havana 3 - sirop basilic maison  
purée mangue - infusion verveine*

## MOCKTAILS

Chérie Pamp 8€

*Grenadine - pamplemousse  
orange - limonade*

Déwo 8€

*Martini Vibrante - sirop vanille  
passion - sirop cannelle maison  
citron*

Fruits des tropiques 8€

*Sirop pêche - passion - ananas  
citron*

Pomme pilar 8€

*Menthe - pomme  
Organic Ginger Beer*

# ALCOOLS

*Ils font tourner les verres  
(et parfois les têtes) !*

**APÉRITIFS**

Ricard	4€	80€
Kir <i>pêche - cassis - framboise</i>	4€	
Suze	5€	
Martini <i>rouge - blanc</i>	6€	
Kir royal	10€	

**BIÈRES**

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Gallia Blonde <i>coq d'habitude</i>	3.8€	7€
Gallia Blanche <i>weiss &amp; versa</i>	4€	7.8€
Gallia IPA <i>nouveau western</i>	4.5€	8.8€
Bière du moment	4.5€	8.8€

**BIÈRES BOUTEILLES**

Desperados 33cl	7€	
Mort subite 33cl <i>fruits rouges</i>	7€	
Cidre la Bolée <i>33cl</i>	7€	
Heineken 0.0 <i>33cl</i>	7€	

**BULLES**

		<b>75cl</b>
Spumante Prosecco <i>Martini</i>	7€	33€
Champagne <i>Louis Constant</i>	12€	70€
Champagne Mumm		120€
Princes Blanc de Blanc DeVenoge		180€

**RHUMS**

Havana 3 / Especial	9€	100€
Havana 7	10€	120€
Diplomatico	12€	150€
Secha de la Silva	12€	150€
Bumbu	12€	150€

**GINS**

Bombay Sapphire	10€	100€
Hendricks	12€	120€
Mare	14€	120€

**TEQUILAS**

El jimador	9€	100€
Patron Silver	13€	150€

**VODKA**

Absolut	9€	100€
---------	----	------

**WHISKIES**

Ballantines	9€	100€
Jack Daniel's	10€	120€
Monkey Shoulder	11€	120€
Balvenie	12€	150€
Woodford	12€	150€
Port Charlotte	15€	150€

**DIGESTIFS**

Bailey's	7€	80€
Amaretto	7€	
Get 27	7€	80€
Armagnac <i>Clé des ducs</i>	7€	
Cognac <i>Remy Martin VSOP</i>	7€	

# LES VINS

*Rouge, Rosé ou Blanc, y'en a pour tous les goûts !*

<b>ROUGES</b>	12,5cl	75cl	<b>BLANCS</b>	12,5cl	75cl
L'addition IGP Saint Guilhem du désert expressif - fruité - tanins soyeux	5€	22€	L'addition IGP Saint Guilhem du désert charnu - frais	5€	22€
Secret de Lunès IGP Pays D'oc - Bio fruité - tanins souples	5.5€	24€	Presto Domaine Séailles IGP Côtes de Gascogne frais - fruité - acidulé	6€	24€
Château Landereau AOP Bordeaux rond - souple - charnu		25€	Orfeo Domaine Séailles IGP Côtes de Gascogne agrumes - fruits exotiques	6€	24€
Antchoubi Château La Loge AOP Fronton fruité - souple - épicé	6€	28€	Les Roches Blanches AOP Bordeaux Sauvignon vif - fruité - acidulé	6€	25€
Les Déesses muettes cuvée Exception AOP Pic Saint-Loup régliissé - tanins doux		27€	Gloire de Chablis IGP Chablis fin - vif - minéral	7€	39€
Les Petits Grains AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - Bio fruité - léger		29€	La Cueillette des oiseaux AOP Coteaux du Layon moelleux - fruité		37€
Chaume-Arnaud AOP Côtes du Rhône - Bio fruit - fin - floral	6€	30€	<b>ROSÉ</b>	12,5cl	75cl
Diorite Les vins de la Madone AOP Côtes du Forez fruité - épicé		33€	L'addition IGP Saint Guilhem du désert vif - léger	5€	22€
La Clape Heritage AOP Coteaux du Languedoc La Clape concentré - velouté - tanin	7€	35€	Château de Cancerilles AOP Coteaux Varois en Provence ample - suave - saline		26€
Domaine de l'Estagnol AOP Terrasses du Larzac frais - soyeux		35€	Studio Miraval IGP Méditerranée suave - iodé - citronné	6.5€	30€