

NOS TAPAS ET ENTREES

ASSIETTE DE FRITES MAISON	4.50€
CALAMARS A LA ROMAINE	6.00€
STICKS DE MOZZARELLA	6.00€
ACCRAS DE MORUE	6.00€
CARPACCIO DE BOEUF Pesto maison, copeaux de Grana Padano	9.00€
CASSOLETTE DE LA MER Sauce Arlequin et fruits de mer	9.00€
SAUMON GRAVLAX	14.00€
SALADE CAESAR Salade, poulet croustillant, croûtons, Grana et crème Balsamique	16.00€
SALADE SEGUIN Salade, toasts de chèvre chaud, miel, jambon Serrano, noix	17.00€

NOS PLATS

ENTRECÔTE DE BOEUF Environ 300g, frites maison et salade	25.00€
SAUCES Roquefort ou Poivre vert	1.50€
MAGRET DE CANARD ENTIER Environ 360g, frites maison et salade	22.00€
CORDON BLEU DE POULET MAISON Jambon, crème de Cheddar, servi avec frites maison et salade	17.00€
GRAND CARPACCIO DE BŒUF Copeaux de Grana, pesto maison, frites maison et salade	18.50€
BURGER CLASSIQUE Pain Bretzel, steak haché, Cheddar, tomate, oignons, servi avec frites maison	16.00€
PLANCHE FRANÇAISE Camembert rôti, Serrano, Spianata, Mortadelle, frites maison et salade	24.00€
DOS DE CABILLAUD et son crumble de Spianata Servi avec purée de pommes de terre et légumes	21.00€
LINGUINES AUX PALOURDES	17.50€

NOS PIZZAS



CALECHE	14.50€
Tomate, mozzarella, bœuf haché, artichauts, champignons frais, œuf	
LOMBARDE	17.00€
Crème, mozzarella, Roquette, Mortadelle, stracciatella de Burrata, pesto	
ITALIENNE	17.00€
Tomate, mozzarella, Roquette, tomates séchées, jambon Serrano, Grana, crème de balsamique	
BARBECUE	16.50€
Tomate, mozzarella, viande hachée, Spianata piquante, jambon, oignons, sauce Barbecue	
CALZONE	16.00€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, servi avec salade	
DIAVOLA	15.00€
Tomate, mozzarella, Spianata piquante, poivrons, oignons	
4 FROMAGES	15.00€
Tomate, mozzarella, Emmental, Roquefort, chèvre	
BORGIA	14.50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, câpres, œuf	
CAMEMBERT	15.50€
Crème, mozzarella, Camembert, bœuf haché, oignons	
CHÈVRE MIEL	13.50€
Crème, mozzarella, chèvre, noix, miel	
ROMANA	12.50€
Tomate, mozzarella, jambon	
VÉNITIENNE	13.50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais	
NAPOLITAINE	12.50€
Tomate, mozzarella, anchois, olives	
MARGHERITA	12.00€
Tomate, mozzarella	
MEZZA LUNA	11.00€
½ pizza Margarita, ½ salade	

NOTRE MENU

Entrée + Plat OU Plat + Dessert	23.50€
Entrée + Plat + Dessert	26.90€

Carpaccio de boeuf

Cassiolette de la mer

Saumon Gravlax

★★★★

Bavette grillée

Gambas à la plancha en persillade

Linguines à la Genovese

Pesto, Burrata, tomates séchées, Serrano et Grana

★★★★

Panna cotta fruits rouges

Crème brûlée

Mousse au chocolat

MENU JUNIOR

12.00€

Moins de 10 ans

1 verre de coca, jus de fruit ou sirop

★★★★

Aiguillettes de poulet panées frites

Ou Steak frites

Ou petite pizza margarita

★★★★

1 boule de glace

ARDOISE DU JOUR

A partir de 13€

Tous les midis
(hors week-end et jours fériés)

NOS COUPES GLACÉES ET DESSERTS

GLACE 1 BOULE au choix	2.80€
GLACE 2 BOULES au choix	5.00€
GLACE 3 BOULES au choix	7.00€
Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, coco, caramel beurre salé Sorbets : citron, passion, fraise, poire	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.60€
COUPE DAIM CAMEL	9.00€
Glace caramel beurre salé, glace vanille, éclats de Daim, caramel et chantilly	
COUPE KINDER BUENO	9.50€
Glace choco-noisette, glace vanille, Nutella, Kinder Bueno et chantilly	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.00€
COLONEL	9.00€
Sorbet citron, vodka (2cl)	
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	7.00€
CRÈME BRÛLÉE	7.00€
MOUSSE AU CHOCOLAT	7.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR	9.00€
Servi tiède avec glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
VACHERIN POIRE CHOCOLAT	10.00€
Meringue maison, glace vanille, sorbet poire, poires et chocolat chaud	
PROFITEROLES	10.00€
3 gros choux, glace Vanille, Chocolat chaud et chantilly	
CAFÉ GOURMAND	9.00€
Assortiment de mignardises du moment	

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

APERITIFS

MARTINI, rouge ou blanc (6cl)	6.00€
MUSCAT, SUZE (8cl)	4.00€
KIR cassis, mûre ou pêche (10cl)	3.20€
PASTIS, RICARD (2cl)	3.20€
BIÈRE DESPÉRADOS (33cl)	7.00€
BIÈRE PRESSION PELFORTH	
- demi (25cl)	3.90€
- demi sirop ou picon	4.30€
- pinte (50 cl)	7.60€
- pinte sirop ou picon	8.60€
WHISKY GRANT'S (4 cl)	6.00€
JACK DANIEL'S (4cl)	8.00€
SUPPLÉMENT SODAS	1.00€

COCKTAILS

STREET BREEZE	9.00€
(Malibu, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberries) – 10 cl	
AMERICANO NEGRONI	9.00€
(Martini rouge, martini blanc, campari et gin) – 10cl	
PIÑA COLADA	9.00€
(Rhum, glace coco, jus d'ananas) – 18 cl	
SEX ON THE BEACH	9.00€
(Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et jus de cranberries) – 18 cl	
PLANTEUR	9.00€
(Rhum, sorbet passion, jus d'orange) – 18 cl	

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DE FRUIT	6.00€
(Jus d'ananas, orange, abricot, sirop de grenadine) – 18 cl	
PASSIONATA	7.00€
(Sorbet passion, jus d'orange, coulis de fruits rouge) – 18 cl	

EAUX ET BOISSONS

PERRIER – 33 cl	4.00€
ORANGINA – 25 cl	4.00€
COCA – 33 cl	4.00€
COCA ZÉRO – 33 cl	4.00€
JUS ET NECTARS	
DE FRUITS – 25 cl	4.00€
(orange, pomme, ananas, abricot)	
FUZE TEA – 25 cl	4.00€
EVIAN – 1L	6.50€
EVIAN – ½L	4.00€
SAN PELLEGRINO – 1L	6.50€
SAN PELLEGRINO – 1/2L	4.00€





BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.50€
NOISETTE	2.60€
THÉ	2.80€
INFUSIONS	2.80€
CAPPUCCINO	4.00€
IRISH ET FRENCH COFFEE	9.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommer avec modération.

NOTRE CAVE

LES VINS ROUGES

			
	<i>12.5cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
- IGP Pays d'Oc Pinot Noir « Mas la Chevalière »	4.00€		16.50€ 24.00€
- AOP Faugères « Domaine de Fenouillet »	4.20€		17.00€ 25.50€
- AOP Pic Saint Loup « Domaine des Rocs – Sancto Lupo » 			38.00€
- IGP Pays d'Hérault Rouge (pichet) « Terroir et Tradition »	3.60€	6.20€	12.00€ 16.00€

LES VINS ROSÉS

	<i>12.5cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
- AOP des sables du Golfe du Lion « Domaine LE PIVE » 	4.20€		16.50€	25.00€
- AOC Costières de Nîmes Château Guiot « Nîmois Ni Toi »	4.30€		17.50€	26.00
- IGP Pays d'Hérault Rosé (pichet) « Terroir et Tradition »	3.60€	6.20€	12.00€	16.00€

LES VINS BLANCS

	<i>12.5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
- IGP Côtes Catalanes Domaine Cazes « Canon du Maréchal » 	4.20€	16.50€	25.00€
- IGP Pays d'Oc Mas Neuf « L'Inédit » (semi moelleux) 	4.20€	16.50€	25.00€
- IGP Pays d'Oc Chardonnay « la Farelle »	4.30€	17.50€	26.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.