

Softs



<u>Sodas (33cl)</u>	2,50€
<i>Ice Tea, Schweppes agrumes, Limonade, Perrier, Coca Cola, Coca Cola zéro, Coca cherry</i>	
<u>Jus de fruit (25cl)</u>	3,00€
<i>Orange, pomme, ananas</i>	
<u>Sirop à l'eau</u>	1,50€
<i>Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise, orange</i>	
<u>Diabolo (33cl)</u>	3,00€
<i>Limonade et sirop de votre choix</i>	
Vittel 1L	2,00€
San Pellegrino 50cl	3,00€
San Pellegrino 1L	4,00€

Apéritifs et bières



<i>Heineken (25cl) en bouteille</i>	3,00€
<i>Pression Moretti (25cl) blonde</i>	3,50€
<i>Pression Moretti (50cl) blonde</i>	6,00€
<i>Desperados (33cl) en bouteille</i>	5,00€
<i>Supplément sirop</i>	0,50€
<i>Martini blanc ou rouge (6cl)</i>	6,50€
<i>Porto rouge, muscat, suze (6cl)</i>	6,50€
<i>Kir (12cl) mûre ou cassis</i>	4,50€
<i>Ricard (2cl)</i>	3,50€

Tva et service compris

Rhums et whiskies



<i>Rhum Havana Club (4cl)</i>	5,00€
<i>Rhum Diplomatico (4cl)</i>	10,00€
<i>Supplément boisson</i>	1,50€
<i>JB (4cl)</i>	6,00€
<i>Jack Daniels (4cl)</i>	8,00€
<i>Supplément boisson</i>	1,50€

Cocktails avec et sans alcool



<i>Virgin Bonbon LOL</i>	7,50€
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, jus de pomme</i>	
<i>Bonbon LOL</i>	
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, jus de pomme, rhum</i>	
<i>Virgin Pina</i>	8,50€
<i>Jus d'ananas, sirop de sucre de canne, glace noix de coco</i>	
<i>Pina Colada</i>	9,50€
<i>Jus d'ananas, rhum, glace noix de coco</i>	

TVA et service compris

Boissons chaudes



<i>Café Lavazza</i>	1,80€
<i>Décaféiné Lavazza</i>	2,00€
<i>Supplément lait ou chantilly</i>	0,20€
<i>Thé (vert à la menthe)</i>	2,50€

Digestifs



<i>Manzana (4cl)</i>	5,00€
<i>Baileys, Get 27, Armagnac, eau de vie de poire williams (6cl)</i>	8,50€
<i>Irish coffee</i> <small>(whisky 4 cl, café chaud, sirop de sucre de canne et chantilly)</small>	9,00€
<i>Diplomatico (4cl)</i>	10,00€
<i>Supplément eau gazeuse</i>	1,00€

TVA et service compris

Nos entrées



<u>Délices de chèvre</u>	15,00€
<i>Salade, tomates, feuilles de brick, chèvre, confiture de cerises noires</i>	
<u>Salade Caesar</u>	15,00€
<i>Salade, tomates, poulets croustillants, copeaux grana padano, œuf frit, croûtons et sauce caesar</i>	
<u>Salade du Sud-Ouest</u>	17,00€
<i>Salade, tomates, gésiers déglacés au vinaigre de framboise, magrets séchés, croûtons, lardons grillés</i>	

TVA et service compris

Nos plats

Nos viandes sont grillées au barbecue

Escalope de veau à la milanaise (panée) 17,00€
(France)

Escalope de veau grillée à la crème et champignons 18,00€
(France)

Camembert entier 18,00€
accompagné de charcuteries, frites et salade

Pavé de saumon et sa sauce vierge 21,00€

Éventail de 5 gambas à la persillade (décortiquées) 24,00€

Entrecôte grillée 27,00€
(France 350G)

Magret de canard grillé 28,00€
(France 400G)

Assiette de frites 5,00€

Assiette de salade 4,00€

Nos burgers

Boeuf haché grillé au barbecue Accompagné de frites et salade



Burger au reblochon 15,00€

Pain, sauce du chef, boeuf haché grillé, salade, reblochon AOP, oignons confits, jambon serrano

Burger végé 15,00€

Pain, sauce du chef, galette de pommes de terre, 1 fromage au choix (brebis Ossau Iraty, ou comté AOP 18 mois ou reblochon AOP), tomate, salade, chutney de poivrons

Burger au comté 16,00€

Pain, sauce du chef, boeuf haché grillé, coppa, comté AOP 18 mois, salade, tomate, cornichons

Burger au brebis 17,00€

Pain, sauce du chef, boeuf haché grillé, chorizo, fromage de brebis Ossau Iraty, chutney de poivrons, salade

Supplément galette de pommes de terre 2€00

TVA et service compris

Nos Desserts



<i>Crème brûlée à la vanille</i>	5,00€
<i>Moelleux au chocolat et sa boule vanille</i>	7,00€
<i>Café ou thé gourmand</i>	10,00€
<i>Boule de glace</i>	2,00€
<i>Coupe de glace</i> (Dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois, caramel liégeois, etc ...)	8,00€
<i>Coupe de glace avec alcool</i> (Colonel, after eight, etc...)	10,50€
<i>Supplément de chocolat, coulis ou chantilly</i>	1,00€
<i>Supplément alcool</i>	2,50€
<i>Irish coffee</i> (Whisky, café chaud, sirop de sucre de canne et chantilly)	9,00€
<i>Profiteroles</i> (Glace vanille, chocolat fondu et chantilly)	11,00€
<i>Profiteroles bounty</i> (Glace noix de coco,, chocolat fondu , chantilly et noix de coco râpée)	12,00€

TVA et service compris

Menu Enfant



10€

Une boisson au choix

(soda, jus de fruit ou sirop à l'eau)

+

Poulet croustillant / frites

ou

Steak haché grillé / frites

+

1 boule de glace avec chantilly

ou

1 crème brûlée

Tva et service compris

Carte des Vins



Vins blancs

75cl

Vin de France Chardonnay Ribeauville Pays d'Oc (sec) **3,00€ le verre**

Le Haras de Coussan IGP Pays d'Oc (sec) **20,00€**
60% Sauvignon et 40% Chardonnay

UBY Tortue (doux et fruité) **3,50€ le verre /22,00€**
IGP Côte de Gascogne

Vins rosés

Lambrusco (vin pétillant) **12,00€**

L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian **3,00€ le verre/15,00€**
Syrah, Grenache, Cinsault

Le Haras de Coussan IGP Pays d'Oc **19,00€**
60% Syrah et 40% Grenache noir

Cuvée du Golfe de Saint Tropez AOC Côtes de Provence **22,00€**
Cinsault, Grenache noir, Syrah

Vins rouges

Lambrusco (vin pétillant) **12,00€**

L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian **3,00€ le verre/15,00€**
Syrah, Grenache, Carignan

Domaine de Longueroche, AOC Corbières **37,5cl** **50cl**
Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre **11€** **15€**

Domaine de Coussan , IGP Côtes de Thongues **22,00€**
60% Syrah et 40% Grenache noir

Pic Saint Loup, le Grand Causse, Mas de Farjou **40,00€**
Syrah, Grenache, Carignan

Pichet rouge ou rosé **3,50€ le 25cl/ 6,00€ le 50cl**
uniquement du mardi au vendredi midi

TVA et service compris