

Softs



Sodas (33cl)

2,50€

*Ice Tea, Schweppes agrumes,
Limonade, Perrier,
Coca Cola, Coca Cola zéro, Coca cherry*

Jus de fruit (25cl)

3,00€

Orange, pomme, ananas

Sirop à l'eau

1,50€

Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise, orange

Diabolo (33cl)

3,00€

Limonade et sirop de votre choix

Vittel 1L

2,00€

San Pellegrino 50cl

3,00€

San Pellegrino 1L

4,00€

Apéritifs et bières



Heineken (25cl) en bouteille

3,00€

Pression Moretti (25cl) blonde

3,50€

Pression Moretti (50cl) blonde

6,00€

Desperados (33cl) en bouteille

5,00€

Supplément sirop

0,50€

Martini blanc ou rouge (6cl)

6,50€

Porto rouge, muscat, suze (6cl)

6,50€

Kir (12cl) mûre ou cassis

4,50€

Ricard (2cl)

3,50€

Rhums et whiskies



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

Cocktails avec et sans alcool



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

Boissons chaudes

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

Digestifs

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

Nos entrées



Délices de chèvre

15,00€

*Salade, tomates, feuilles de brick, chèvre,
confiture de cerises noires*

Salade Caesar

15,00€

*Salade, tomates, poulets croustillants, copeaux grana padano,
œuf frit, croûtons et sauce caesar*

Salade du Sud-Ouest

17,00€

*Salade, tomates, gésiers déglacés au vinaigre de framboise,
magrets séchés, croûtons, lardons grillés*

Nos plats

Nos viandes sont grillées au barbecue

<i>Escalope de veau à la milanaise (panée) (France)</i>	<i>17,00€</i>
<i>Escalope de veau grillée à la crème et champignons (France)</i>	<i>18,00€</i>
<i>Camembert entier accompagné de charcuteries, frites et salade</i>	<i>18,00€</i>
<i>Pavé de saumon et sa sauce vierge</i>	<i>21,00€</i>
<i>Éventail de 5 gambas à la persillade (décortiquées)</i>	<i>24,00€</i>
<i>Entrecôte grillée (France 350G)</i>	<i>27,00€</i>
<i>Magret de canard grillé (France 400G)</i>	<i>28,00€</i>

<i>Assiette de frites</i>	<i>5,00€</i>
<i>Assiette de salade</i>	<i>4,00€</i>

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 végété

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

Nos Desserts



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

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 Ribeaupierre Pays d'Oc (sec)

3,00€ le verre

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

20,00€

*UBY Tortue (doux et fruité)
IGP Côte de Gascogne*

3,50€ le verre /22,00€

Vins rosés

Lambrusco (vin pétillant)

12,00€

*L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian
Syrah, Grenache, Cinsault*

3,00€ le verre/15,00€

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

19,00€

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

22,00€

Vins rouges

Lambrusco (vin pétillant)

12,00€

*L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian
Syrah, Grenache, Carignan*

3,00€ le verre/15,00€

*Domaine de Longueroc, AOC Corbières
Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre*

37,5cl
11€

50cl
15€

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

22,00€

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

40,00€

Pichet rouge ou rosé
uniquement du mardi au vendredi midi

3,50€ le 25cl/ 6,00€ le 50cl

TVA et service compris