

Bruschetta froide sur tartine

Crème de Betterave aux noix, jambon de Parme	4.50 €
Poulet sauce curry piquante	4.50 €
Truite fumée crème citronnée Perle de Yuzu	5.00 €
Houmous Guacamole concombre fromage Halloumi	4.50 €
Courgettes sautées huile d'olive sur pain à l'ail	5.00 €

Bruschetta chaude sur tartine

Crevettes à la crème de chorizo	5.00 €
Onglet oignons caramélisés	6.00 €
Crème de Legumes Maison olive anchois et basilic	4.50 €
Œuf brouillé et Jambon de Parme	4.50 €
Poireaux et œuf brouillé	4.50 €
Effiloché de canard confit sur fondue de poireaux	7.00 €

Petites Salades

Salade Quinoa Betterave	4.50 €
Salade Truite Fumée crème fouettée citronnée	6.00 €
Lentilles Beluga cebette feta	4.50 €

A Partager

Crevettes à la crème de chorizo	14.00 €
Œufs mimosa	2.50 €
Camembert rôti 145 gr (20 mn d'attente)	11.00 €
Plateau de Charcuterie	12.00 €
Plateau de Fromages	12.00 €
Plateau Mixte	12.00 €

Nos Plateaux sont élaborés avec soin et servis avec divers accompagnements et une portion de pain incluse

Boissons

VINS ROUGES 75 cl

Gaillac Domaine SARRABELLE

In Sarra 2023	(verre 4€)	15 €
In Sarra 2023 37.5cl		8 €
In Genium 2023 Syrah		18 €

In Divinum In Vinum 2017		49 €
Vin élevé en Amphore – 100% Braucol		

Anjou Famille Bonnin

Anjou 2024 100% Cabernet Franc		15 €
Anjou Villages « Les Granuces » 2018		21 €
100% Cabernet Sauvignon		

Domaine de Ribonnet Envolée 2021		17 €
50% Merlot 20% Cabernet Sauvignon		
20% Cabernet Franc 10% Côt		

Comté Tolosan Bio Le Chant du Merlot		20 €
Cuvée Monocépage Merlot 2024		

Domaine des Pierres Bleues Morphê 2022		
60% Syrah 40% Grenache		24 €

Pastis	3.50 €
Americano	6.5 €
Martini Blanc, Rouge	5 €

Spritz Apérol	7.50 €
Gin Tonic	7.50 €
Mojito	8 €
Mojito Fraise, Passion	9 €
Jager'Mojito	8 €

Whisky Ballentine's	7.50 €
Whisky Japonais	9 €

Bailey	5.50 €
Get 27	5.50 €
Jager Bomb	8 €
Shooter	3.50 €

VINS BLANCS 75 cl

Gaillac Domaine SARRABELLE

In Sarra 2025 (sec)	(verre 4€)	15 €
In Sarra 2024 (doux)	(verre 5€)	16 €
In Solo 2024 (Muscat sec)		14 €

IGP Côtes de Gascogne Les 4 cépages

Blanc Sec	22 €
40% Sauvignon 35% Colombard 15% Ugni Blanc	
Et 10% Gros Manseng	

VINS ROSES 75 cl

Rosé de Loire Sec	15 €
Cabernet Franc-Groleau Famille Bonnin	

Domaine de Ribonnet Envolée 2024	19 €
50% Syrah 50% Cabernet Sauvignon	

AOP Fronton Bio Initial Rosé 2024	17 €
60% Négrette 40% Cabernet Franc	

Rose Quinard, AOC Bugey	23 €
Demi-sec pétillant	

BIERES

Caporal Pression :	
Blonde 25 cl	3.50 €
50 cl	6 €
Casque D'Or 25 cl	4 €
50 cl	7.50 €

POTES & TOASTS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau gazeuse Ogeu 1 L	4.50 €
Eau plate Ogeu 1 L	4.50 €
Jus fruit ACE Rauch	3.00 €
Jus de fruit (Ananas, orange, pomme, tomate, Pêche)	3.00 €
Coca Cola 33cl	3.00 €
Coca Cola 33cl sans sucre	3.00 €
Schweppes Agrumes ou Indian Tonic	3.00 €
Virgin Mojito	6.00 €
Supplément sirop	0.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso – Café Allongé	1.70 €
Double expresso	2.50 €
Café crème	2.50 €
Thé - Infusion	2.50 €

DESSERTS

Faisselle au coulis de fruits rouges ou sucre	4.00 €
Gâteau Basque	5,00 €
Tiramisu	6.00 €
Assiette de 3 Macarons	6.00 €

LA DANSE DES CANNELES

Verrine légère Cannelés et fraises	6.00 €
Cannelés à la Chantilly	4.50 €
Banane flambée et ses Cannelés au sirop de Chartreuse Jaune	8.00 €
Profiteroles aux Cannelés	7.00 €