

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné	1.5€
Allongé, Noisette	1.7€
Double café, Décaféiné	3.0€
Grand crème, Chocolat chaud, Cappuccino	3.0€
Thé (classique, fruits rouges, menthe, infusion)	3.0€

Les softs et les eaux

Coca cola / Zéro / Orangina 33cl	3.0€
Ice Tea / limonade 25cl	3.0€
Schweppes (tonic, agrum, lemon) 25cl	3.0€
Perrier 33cl	3.0€
Jus de Fruits 25cl (orange, ananas, abricot, tomate, fraise, ace, pomme)	3.0€
Sirup à l'eau 33cl	2.0€
Red Bull 25cl	4.0€
Cocktail sans Alcool 25cl	6.0€
San Pellegrino litre	4.5€
San Pellegrino ½ litre	3.0€
Evian litre	4.5€
Evian ½ litre	3.0€

Les bières

Pression 1664 25cl	3.0€	Pression 1664 50cl	5.5€
Pression Picon 25cl			3.5€
Corona 33cl			4.0€
1664 Blanche 33cl			4.0€
Chouffe 33cl			5.0€
Budweiser 33cl			5.0€
Sup sirup (grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, orgeat, kiwi, caramel)			0.2€

Les apéros et digestifs

Ricard / Pastis 2cl	2.5€
Martini blanc ou rouge / Campari 5cl	4.0€
Limoncello / Manzana / Bailey's 5cl	4.5€
Whisky / Vodka / Gin / Rhum 5cl	6.0€
Get 27 / Get 31 5cl	5.0€
Diplomatico/ Dom Papa 5cl	6.0€
Eau de vie de Poire / Mirabelle 5cl	6.0€
Cognac / Jack Daniel's 5cl	6.0€

Les vins et bulles

	Verre 13cl	1/2 pot 25cl	Pot 50cl	Bouteille 75cl
Kir (cassis, mûre, pêche, communard)	3.0€	3.0€	3.0€	3.0€
ROUGE				
Côtes du Rhône Rouge plaisir AOP	3.0€	5.5€	10.0€	9.0€
Rasteau Léon Revol AOP	3.5€	6.5€	12.0€	12.0€
Pic Saint Loup Clos Lambrusques AOP				26.0€
ROSÉ				
Provence St Pons AOP	2.5€	5.0€	9.0€	
GRIS BLANC de Gerard Bertrand IGP				20.0€
Château Rasque « Cuvée Alexandra » AOP				32.0€
BLANC				
Provence St Pons AOP	2.5€	5.0€	9.0€	
Château Rasque « Blanc de Blanc » AOP				32.0€
Champagne Demoiselle de Vranken AOP				50.0€

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

Bon appétit !

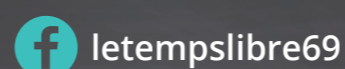


RESTAURANT-TERRASSE

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLE À EMPORTER.

PETIT-DÉJEUNER - DÉJEUNER - AFTERWORK
Du lundi au vendredi de 7h30 à 15h

www.le-tempslibre.fr



PRIVATISATION POUR TOUT ÉVÈNEMENT SUR DEMANDE

Plat du jour 9,90€

Plat du jour + café..... 11€

Entrée + plat du jour 13,90€

Plat du jour + dessert..... 13,90€

Entrée + plat du jour + dessert 17,90€

L'entrée et/ou le dessert sont au choix, indiqués par un **F** dans la carte.



Cuisine maison
à base de produits frais

Bruschettas

LA LOULOU Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	7.5€
LA PARME Sauce tomate, jambon cru, mozzarella, huile d'olive	8.5€
LA NINETTE Crème, mozzarella, chèvre, emmental	8.5€
LA MAYA Sauce tomate, chèvre, miel	8.5€
LA DOUMÉ Sauce tomate, jambon cru, oignons, mozzarella, miel	9.0€

Les entrées

LA TEMPS LIBRE Mesclun, copeaux de parmesan, huile d'olive F	8.0€
LA CHEF Mesclun, jambon cru, copeaux de parmesan F	11.0€
L'ITALIENNE Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive F	11.0€
PLANCHE DE CHARCUTERIE (suivant retour du marché) F	11.0€
LA CAESAR Mesclun, poulet grillé, croûtons, parmesan F	11.5€
LA CHÈVRE CHAUD Mesclun, tomates, toasts de chèvre chaud F	11.5€
LA LYONNAISE Mesclun, tomates, lardons, croûtons, œuf mollet	11.5€
LA NORDIQUE Mesclun, tomates, saumon fumé, oignons rouges, avocat	12.5€

Les plats

HACHÉ 180GR Steak façon bouchère	8.9€
AIGUILLETES DE VOLAILLE à la plancha	9.9€
PIÈCE DU BOUCHER Morceau choisi selon arrivage (200gr environ)	12.9€
FILET DE POULET TERIAKI Filet de poulet mariné (sucré/salé)	13.0€
POULET MILANAIS Filet de poulet pané, chapelure maison au parmesan	13.0€
RACLETTE BURGER Pain burger, haché de bœuf 180gr, oignon rouge, tomate, fromage à raclette, poitrine grillée	13.5€
CHEDDAR BURGER Pain burger, haché de bœuf 180gr, sauce barbecue, poitrine grillée, tomate, oignons fris et cheddar	13.5€
CARPACCIO XL Fine tranche de bœuf, huile d'olive et copeaux de parmesan	13.9€
TARTARE DE BŒUF 180gr de viande de bœuf hachée, condiments	14.0€
TARTARE DE SAUMON 180gr de saumon frais coupé au couteau, condiments et aneth	14.0€
PAVÉ DE SAUMON Pavé de saumon mi-cuit	14.0€
BAVETTE XXL Bavette 300gr	15.9€

Nos plats sont généralement accompagnés de potatoes maison et salade.
Légumes ou riz sur demande.

1 sauce au choix : Saint Marcellin - Échalottes - Poivre

Les desserts

FROMAGE BLANC F	4.0€
ÎLE FLOTTANTE F	5.0€
ASSORTIMENT DE FROMAGES OU SAINT MARCELLIN AFFINÉ F	5.0€
FONDANT AU CHOCOLAT F	5.0€
DESSERT DU MOMENT F	5.0€
TIRAMISU SPÉCULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ F	5.0€
CRÈME BRÛLÉE F	5.0€
CARPACCIO D'ANANAS F	5.0€
IRISH COFFEE	6.0€
CAFÉ GOURMAND	7.0€

Les glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, glace vanille, coulis chocolat, chantilly	6.0€
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, glace vanille, coulis café, chantilly	6.0€
LA FOLIE Glace vanille, glace caramel, coulis caramel, chantilly	6.0€
COLONEL Sorbet citron, vodka (5cl)	7.0€
VODKARAMEL Sorbet caramel, vodka (5cl)	7.0€
LA TEMPS LIBRE Sorbet fruits de la passion, rhum blanc (5cl)	7.0€

GLACE SELON LA SAISON

1 boule	2.5€ F	2 boules	4.0€ F	3 boules	6.0€
Stracciatella - vanille - fraise - chocolat - caramel - citron - café - fruit de la passion - noisette (Supp. chantilly : 0.5€)					

Viandes origine UE. Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.