

EL CACTÚS

RESTAURANT

FUSION SUD-AMÉRICAINÉ

Carte des Boissons

APERITIFS

TEQUILA SUNRISE	6.90 €
APEROL SPRITZ	7.90 €
PUNCH PLANTEUR	5.00 €
SANGRIA Rouge (<i>DON SIMON</i>)	5.00 €
RICARD	3.00 €
Kir (<i>Cassis, Pêche, Framboise</i>)	4.50 €
Kir Crémant (<i>Cassis, Pêche ou Framboise</i>)	6.90 €
Coupe de Crémant Les Caves de Bailly (Pinot Noir)	6.50 €
MARTINI Rouge / MARTINI Blanc	5.00 €
Rhum HAVANA 3 ans	5.50 €
BALLANTINES	5.50 €
ABERLOUR 10 ans	7.00 €
JACK DANIEL'S	7.00 €

BIERES EN BOUTEILLE

SAGRES (25cl)	3.90 €
CORONA (35,5cl)	5.90 €
DESPERADOS (33cl).....	5.90 €
BUD (33cl).....	5.90 €
TOURTEL sans alcool (27cl).....	4.50 €

EAUX

VITTEL, BADOIT (50 Cl)	2.50 €
VITTEL, BADOIT (1Litre)	3.90 €

SOFTS

ICE TEA Maison	3.90 €
Sirop (<i>Menthe, Fraise, Grenadine, Passion, Citron</i>)	2.00 €
COCA-COLA, ORANGINA, FANTA Citron. (33cl)	2.90 €
Jus de Fruits GILBERT (<i>Fraise&Framboise, Ananas</i>) (25cl)	3.50 €
Limonade (33cl)	4.00 €
Diabolo (33cl)	4.20 €
TOURTEL <i>sans alcool</i> (27cl).....	4.50 €

DIGESTIFS

Tequila PATRÓN	7.50 €
Tequila HERRADURA	7.50 €
Tequila ESPOLÓN REPOSADO	7.50 €
Rhum DICTATOR 10 ans	7.50 €
Whisky ABERLOUR 10 ans	7.00 €
Whiskey Corn	6.50 €
BAILEYS / GET 27	6.00 €
Poire Williams / Calvados	6.00 €
Shooter Tequila	2.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50 €
Double Expresso	2.50 €
Café Allongé	1.60 €
Thé / Infusion	2.90 €
Supplément Lait	0.20 €

Carte des Vins

VINS ROUGES

Malbec Ameri 2020 – Argentine - Mendoza, Tupungato

Bouteille : 45.00 €

Carmenere Secret Réserve – Chili - Vallée du Rapel

Verre : 6.00 € / 25cl : 12.00 € / 50cl : 24.00 € / Bouteille : 29.00 €

Syrah 120 Réserve Especial – Chili - Vallée Centrale

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

VINS BLANCS

Chardonnay 120 Réserve Especial – Chili - Vallée Centrale

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

Sauvignon Blanc Los Cardos – Argentine - Mendoza

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

VINS ROSÉS

Cascades Coteaux-d'Aix-en-Provence

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 25.00 €

VINS EFFERVESCENTS

Champagne Bernard Robert Brut Réserve

Bouteille : 58.00 €

Crémant Les Caves de Bailly (*Pinot Noir*)

Coupe : 6.50 € / Bouteille : 29.00 € / Supplément Crème : 0.50 €

VINS AU PICHET

VIN ROUGE

Syrah-Grenache

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €

VIN BLANC

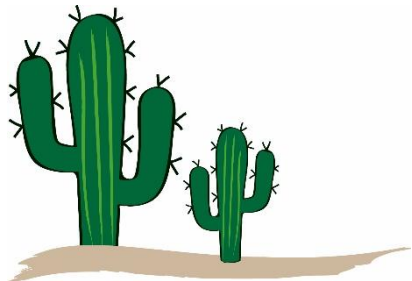
Chardonnay IGP Pays d'Oc

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €

VIN ROSÉ

Cinsault Pays d'Oc

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €



MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21.90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18.90€

ENTRÉE UNIQUE 5.90€

PLAT UNIQUE 15.90€

DESSERT UNIQUE 5.90€

**AUCUN DE NOS PLATS N'EST PIQUANT,
DES SAUCES PIMENTÉES VOUS SONT PROPOSÉES À CÔTÉ.**

ENTRÉES

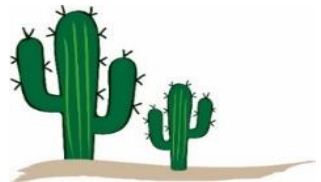
GUACAMOLE & CHIPS

DUO D'EMPANADAS DU MOMENT

ŒUF COCOTTE LARD & EPOISSES

ASSIETTE APÉRO

Bouchée Panée au Cheddar, Falafels & Oignons Rings.



PLATS

BURRITOS POULET BBQ CHEDDAR

Accompagnement : Guacamole & Salade verte.

CHILI CON CARNE

Accompagnement : Riz Thaï *OU* Chips Mexicaine.

FAJITAS FISH & CHIPS

Accompagnement : Salade verte.

QUESADILLAS RACLETTE JAMBON FUMÉ

Accompagnement : Salade Verte.

ENCHILADAS AU BŒUF HACHÉ CUISINÉ

Accompagnement : Salade verte.

SUGGESTION DU MOMENT *(Voir Ardoise)*

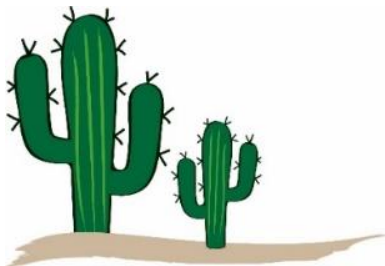
DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

PANNA COTTA

CRUMBLE CITRON



CARTE À EMPORTER

GUACAMOLE & CHIPS 5.50 €

DUO EMPANADAS DU MOMENT 5.00 €

QUESADILLAS RACLETTE JAMBON FUMÉ 10 €

CHILI CON CARNE 10 €

ENCHILADAS AU BŒUF HACHÉ CUISINÉ 8.90 €

BURRITOS POULET BBQ CHEDDAR 10 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT 4.90 €

PANNA COTTA 4.90 €

