

Formule du jour

(servie du mardi au samedi midi uniquement)

Entrée + plat + dessert + boisson <i>(sans alcool ou bière pression 25 cl ou vin au verre 12,5 cl)</i>	20 €
Entrée + plat + dessert	18 €
Entrée + plat ou Plat + dessert	15 €
Plat seul	12,50 €

Formule Tapas *Soirs de semaine et week-end*

Consultez nos ardoises

Menu « Le G » *Un menu gourmand servi les midis et les soirs* *Consultez notre ardoise* 30 €



Bières & Vins

Bières pression :

Stella Artois

Galopin 12 cl	2,00 €
Demi 25 cl	3,00 €
Sérieux 50 cl	5,50 €

Leffe blonde

Galopin 12 cl	3,00 €
Demi 25 cl	4,00 €
Sérieux 50 cl	7,50 €

Bières bouteille :

L'Agrivoise : bière de caractère : brassée en Nord Ardèche à Saint-Agrève.

Commun'Ale (blonde), Hegoa (rousse), Sous les Pavés (noire) en 33 cl :	4,50 €
Commun'Ale (blonde) , Hegoa (rousse), Sous les Pavés (noire) en 75 cl :	9,00 €

Apéritifs :

Muscats de Frontignan 4 cl	4,00 €
Blanc myrtille ou Blanc châtaigne 10 cl	4,00 €

Vins

Domaine de Grangeneuve : vin vinifié à Roussas dans la Drôme.

Verre de vin 12,5 cl :

Blanc, Rosé, Rouge	3,00 €
--------------------	--------

Vin au pichet : (*Blanc, Rosé, Rouge*) :

25 cl :	4,50 €
50 cl :	9,00 €
75 cl :	13,00 €

N'hésitez pas à demander notre sélection de vin en bouteille.

A l'heure de l'apéritif, nous vous proposons des accompagnements (ex : planche de saucisson, tapenade et croûtons ...)



Boissons

Boissons chaudes :

Café	1,80 €
Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,00 €
Petit chocolat	2,50 €
Grand chocolat	3,50 €
Grand café	2,80 €
Grand café Crème	3,50 €
Thé	3,00 €
Infusion	3,00 €

Boissons froides :

Sirop 25 cl :	2,50 €
Limonade 25 cl :	2,50 €
Diabolo 25 cl :	3,00 €

Jus de fruits 25 cl :	3,50 €
Pomme, Orange, Mangue, Abricot, Ananas, ACE	

Sodas 25 cl :	3,00 €
Pepsi, Orangina, Schweppes, Fustea	

Cacolac 20 cl :	2,50 €
Bitter Venezzio 20 cl :	2,50 €

Supplément sirop :	0,50 cts
--------------------	----------

Eaux pétillantes :

Perrier, Vals 33 cl :	3,00 €
Vals 75 cl :	4,50 €

Eaux plates :

Vittel 50 cl :	3,00 €
Vittel 100 cl :	5,00 €



Nos glaces

Pole Sud : Artisan glacié à Lézignan-Corbières dans l'Aude

Nos coupes (3 boules, chantilly) :

- | | |
|---|--------|
|  Coupe Thaï : Lait de coco, Citronnelle, Mangue, Sirop de gingembre | 7.00 € |
|  Coupe Florale : Pétale de rose, Violette, Ylang-Ylang, Sirop de fleur | 7.00 € |

Coupes de chez nous :

- | | |
|---|--------|
|  Myrtille bio (2 boules) et Bulgare nature (1 boule) | 7.00 € |
| Ou | |
|  Lait frais Marron Glacé (2 boules) et Lait frais Vanille (1 boule), crème de marron | 7.00 € |

Coupes classiques :

- | | |
|--|--------|
|  Sur le thème du chocolat | 7.00 € |
| Chocolat (2 boules) et Lait frais Vanille (1 boule), sauce chocolat | |
|  Sur le thème du café : | 7.00 € |
| Lait frais Café Espresso Guatemala (2 boules) et Lait frais Vanille (1 boule), café froid | |

Composez vous-même votre coupe :

1 boule : 2.50 €

2 boules : 4.00 €

3 boules 5.50€

Supplément coulis ou chantilly : 1 €

Nos parfums :

Bulgare nature
Citronnelle
Pétale de rose
Praliné Noisette
Lait frais Café Espresso Guatemala
Lait frais Vanille
Lait frais Marron
Lait de coco
Touron suprême
Poivre Sichuan
Violette

Cassis
Chocolat
Citron pressé
Fraise avec morceaux
Mangue
Myrtille bio
Ylang -Ylang

