

## TAPAS

|                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| Frites maison          | 250g   | 5€    |
| Falafels               | 5 pces | 6.50€ |
| Trio de dips           |        | 5€    |
| Houmous                |        | 5€    |
| Chicken nuggets hallal | 4 pces | 7.50€ |

## PLANCHETTES

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Charcuterie             | 15€ |
| Charcuterie et fromages |     |

## SALADES

### TOAST / CROSTINI

|                                 |        |    |
|---------------------------------|--------|----|
| Truite fumée, sauce aux herbes  |        |    |
| Tomate mozzarella fondante      |        |    |
| Chorizo et chèvre chaud         | 5 pces | 6€ |
| Chèvre chaud, tomates séchées   |        |    |
| Compotée d'oignons, chèvre      |        |    |
| Jambon cru, parmesan, pesto     |        |    |
| Chèvre chaud, jambon cru, prune |        |    |

|                        | petite | grande |
|------------------------|--------|--------|
| Salade verte           | 3.50€  | 6€     |
| Salade de chèvre chaud | 6€     | 11€    |
| Salade au magret fumé  | 8€     | 12€    |
| Salade de truite fumée | 8€     | 12€    |
| Salade comme César     | 9€     | 14€    |
| Salade de falafels     | 9€     | 14€    |

## TOUT EST FAIT MAISON

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES / INTOLÉRANCES MERCI DE NOUS EN INFORMER  
OU DE DEMANDER A CONSULTER LA FICHE DES ALLERGÈNES.

TVA et service inclus

## GALETTES

FARINE DE SARRASIN

|   |        |
|---|--------|
| -1 ingrédient: Jambon / emmental / œuf bio                                    | 6.50€  |
| -2 ingrédients: Jambon, emmental / jambon, œuf bio / emmental, œuf bio        | 8€     |
| -Jambon, emmental, œuf bio  | 10€    |
| -Magret fumé, emmental, compotée d'échalotes, pignons                         | 11€    |
| -Pancetta, mozzarella, crème fraîche, œuf bio                                 | 11.50€ |
| -Truite fumée, crème de petits pois, graines germées                          | 10€    |
| -Truite fumée, crème fraîche, graines germées                                 | 9€     |
| -Fromage de chèvre, compotée d'oignons, miel                                  | 10€    |
| -Andouille de Guéménée, emmental, crème fraîche, moutarde, compotée d'oignons | 11€    |
| -3 fromages   | 9€     |
| -Sauce ratatouille, emmental, chorizo, œuf bio                                | 11.50€ |

## PANINIS

PAIN FAIT MAISON

|  |        |
|--|--------|
| -Jambon, emmental                                | 7.50€  |
| -Tomates, mozzarella, pesto                      | 8.50€  |
| -3 fromages                                      | 9.50€  |
| -Truite fumée, mozzarella, cébettes              | 9.50€  |
| -Tomates séchées, tapenade, mozzarella, cébettes | 10€    |
| -Jambon cru, mozzarella, pesto, cébettes         | 10.50€ |
| -Pancetta, fromage de chèvre, pesto              | 10.50€ |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Pour tout ingrédient supplémentaire | 1.50€ |
| Pour tout changement d'ingrédient   | 1€    |

## CRÊPES SUCRÉES

|  |       |
|--|-------|
| Sucre  | 2.80€ |
| Sucre et chantilly                             | 3.80€ |
| Sucre cannelle                                 | 3.50€ |
| Sucre citron                                   | 3.80€ |
| Beurre et sucre                                | 3.80€ |
| Nutella ®                                      | 4.80€ |
| Banane et nutella ®                            | 6€    |
| Miel de Montsérét                              | 5€    |
| Crème de marron <small>Clément Faugier</small> | 5€    |
| Caramel beurre salé                            | 5.20€ |
| Confiture d'abricot et amandes                 | 5€    |
| confiture de prunes                            | 5€    |
| Coulis de fruits rouges                        | 5€    |
| Crêpe comme Suzette                            | 5.50€ |

Café « crêpes » gourmand 8€

### EN SUPPLÉMENT

|  |       |
|--|-------|
| Chantilly                                  | 1€    |
| Boule de glace                             | 2.50€ |
| Flambée au rhum / Grand Marnier / Amaretto | 1€    |

## GRANITÉS

MAISON

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Citron - Agua lemon |       |
| Thé menthe          | 3.60€ |
| Granité du jour     |       |

## GLACES ARTISANALES

LA BELLE AUDE

Glace: vanille de Madagascar, chocolat, café 100% Arabica, caramel à la crème et au sel de Gruissan, pistache,  
Sorbet: fraise, abricot du Roussillon, citron, mangue-passion

|          |       |
|----------|-------|
| 1 boule  | 2.50€ |
| 2 boules | 4.50€ |
| 3 boules | 6€    |

2 boules fraise + liqueur des Demoiselles

2 boules abricot + abricotine 6€

Colonel

Banana-Split 8€

Café Liègeois 7€

Caramelita 7€

Chocolat Liègeois 7€

### EN SUPPLÉMENT

Chantilly 1€

# VINS DE ST-LAURENT

- CELLIER DES DEMOISELLES
- CHÂTEAU DE SAINT-EUTROPE
- CHÂTEAU LES PALAIS

## BOUTEILLE

## VERRE OU PICHET

### VIN BLANC

- **Le blanc des Demoiselles**

Grenache blanc, marsanne, macabeu, bourboulenc  
AOP Corbières

75cl

19€

- **VIN BLANC**

Grenache blanc 60%, Maccabeu 30%,  
Marsanne 20% - AOC Corbières

verre 25cl 50cl

3€ 6€ 10€

### VIN ROUGE

- **Les Vieilles Branches**

Pinot noir 100% - IGP Pays d'Oc

- **6 petits gars**

Pinot noir 100% - IGP Pays d'Oc

19€

- **VIN ROUGE**

Syrah 60%, Grenache 20%, Carignan 20%  
AOC Corbières

3€ 6€ 10€

### VIN ROSÉ

- **Le Redoutable**

Grenache, Syrah - AOP Corbières

19€

- **VIN ROSÉ**

Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 30%  
AOC Corbières

3€ 6€ 10€

contient des sulfites

LES BOISSONS ALCOOLISEES NE PEUVENT ÊTRE SERVIES QU'ACCOMPAGNEES DE NOURRITURE.

TVA et service inclus

## BOISSONS SANS ALCOOL

|   |                     |       |
|---|---------------------|-------|
| Eau minérale plate  | 1l                  | 4€    |
| Eau minérale gazeuse                                      | 33cl 2.80€ 1l 4.50€ |       |
| Soda  | 33 cl               | 2.50€ |
| 7up, Ice Tea, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-cola Cherry |                     |       |
| Verre de lait   |                     | 2€    |
| Sirop à l'eau   |                     | 2€    |
| citron, grenadine, menthe, orgeat, pêche                  |                     |       |
| Diabolo   |                     | 2.80€ |
| Sirop au lait   |                     | 2.80€ |
| Bière sans alcool   | 33cl                | 4€    |
| Ginger Beer   | 20cl                | 3.50€ |
| Jus de fruits du Somail                                   | 25cl                | 4.20€ |
| abricot, pomme  |                     |       |
| Citron pressé   |                     | 3.80€ |
| Orange pressée  |                     | 4.50€ |
| Café  |                     | 1.90€ |
| Café double   |                     | 3€    |
| Capuccino   |                     | 4€    |
| Thé ou infusion   |                     | 3€    |
| Chocolat chaud ou froid                                   |                     | 3.50€ |

## COCKTAIL SANS ALCOOL

|                  |       |
|------------------|-------|
| Virgin Mojito    | 6.50€ |
| Apricot Sparkler |       |

## BOISSONS ALCOOLISÉES

|                                    |      |       |
|------------------------------------|------|-------|
| Bière blonde ou blanche            | 25cl | 3.50€ |
| Panaché                            | 25cl | 3.50€ |
| Bière ou panachée avec sirop       | 25cl | 3.80€ |
| Cidre brut                         | 25cl | 3.80€ |
| Pastis                             | 2cl  | 3€    |
| Martini rouge ou blanc             | 6cl  | 4€    |
| Kir                                | 12cl | 4€    |
| cassis, myrtille, pêche, châtaigne |      |       |
| Abricotine maison                  | 5cl  | 5€    |

## COCKTAIL

|                          |      |       |
|--------------------------|------|-------|
| Spritz                   | 10cl | 6€    |
| Mojito                   | 4cl  | 7€    |
| Cuba Libre               | 4cl  | 6.50€ |
| Rhum arrangé             | 5cl  | 5€    |
| Whisky Coca              | 4cl  | 6.50€ |
| Moscow Mule              | 4cl  | 7€    |
| Sangria maison au verre  | 20cl | 6€    |
| Sangria maison au pichet | 50cl | 11€   |