



Entrée / Plat 19,90 €

Plat / Dessert 19,90 €

Entrée / Plat / Dessert 22,90 €

Tomates cerises et burrata

Salade Caésar

Camembert au four/jambon de pays

Salade et croustillant de chèvre

Oeufs Mimosas thon et mayonnaise truffée

Plat du Jour

Brochette de Boeuf

Le poisson du jour + 3 €

Tartare de Boeuf « 180 g » + 4 €

1/2 Magret de canard + 4 €

Tiramisu Nutella

Moelleux au chocolat

Tarte du Jour

Carte

Oeufs mimosas thon et mayonnaise truffée	7 €
Tomates cerises et burrata	9 €
Camembert au four / jambon de pays	9 €
Salade et croustillant de chèvre	9 €
Salade caesar	10 €
Le Plat du Jour	16 €
Brochettes de boeuf	16 €
Le Poisson du Jour	18 €
Tartare de Boeuf Traditionnel 180 g	18 €
Magret de canard	21 €
Tiramisu Nutella	7 €
Moelleux au chocolat	7 €
Tarte du jour	7 €

Menu enfant 10 € (Moins de 10 ans)

Boisson soft (Sirop/ Limonade)	- Steak haché frais/ frites maison - Ou nuggets	Moelleux enfant Ou glace
-----------------------------------	--	-----------------------------

BIERES

Bière blonde / Blanche / Panaché « 25 cl »	3,80 €
Bière blonde sans alcool	3,80 €
Monaco / Tango / Avec Sirop « 25 cl »	3,90 €
Desperados	5,00 €
Pinte « 50 cl »	7,20 €

VINS

Au verre 12 cl « Rouge, Rosé ou Blanc » IGP Coteaux de Béziers	3,80 €
Pichet de 50 cl « Rouge, Rosé ou Blanc » IGP Coteaux de Béziers	10,00 €

Sélection des VINS - Bouteille de 75 cl

ROSES - BLANCS - ROUGES

Les bouteilles et les prix sont indiqués sur le présentoir
dans le restaurant

« A partir de 15 € »

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2,10 €
Noisette	2,20 €
Chocolat au lait	3,60 €
Double espresso / Thé / café au lait / Cappuccino / grand crème	3,90 €

SOFT

Limonade / Sirop 25 cl	2,70 €	Coca et Coca zéro 33 cl	3,20 €
Perrier / Ice Téo 33 cl	3,20 €	Jus de fruits 25 cl	3,20 €
Eau Minérale 1 L	4,00 €	Eau Gazeuse 1 L	4,00 €
Diabolo	2,90 €		

APERITIFS - ALCOOLS

Suze / Martini / Muscat / Kir	4,80 €	Ricard 2 cl	2,90 €
Rhum / Whisky / Gin 4 cl	8,00 €	Spritz	8,00 €
Mentheuse / Get 27 / Bailey's 4 cl	8,00 €		