

# Bienvenue à l'Adresse



Chez L'Adresse, chaque assiette est le fruit d'un travail minutieux, où les produits frais et de saison rencontrent l'inspiration du chef Hugo. Élaborées à la minute, nos créations célèbrent le goût juste, le respect des produits et le plaisir d'une cuisine sincère. Dans un cadre où la nature s'invite à table, nous vous accueillons pour partager bien plus qu'un repas : un moment de convivialité et de découverte.

# Cocktails



## COCKTAILS

### *Brise des tropiques*

rum, coco, ananas, citron vert

-

### *Doux Nectar*

gin, miel, pêche, thym, perrier

-

### *Dark and Stormy*

rum ambré, ginger beer,  
citron vert

-

### *Violette d'Été*

vodka, violette, citron vert, perrier

-

### *Mango Mule*

vodka, mangue, ginger beer, citron vert

-

### *Caipirina Mangue*

cachaça, sucre de canne, citron vert, mangue

-

### *Passion Coco*

tequila, coco, passion, citron vert

-

### *Marga Ruby*

tequila - citron vert - framboise

11€

## SPRITZ

### *Apérol Spritz*

11€

### *Spritz d'été*

11€

### *Hugo Spritz*

14€

### *Limoncello Spritz*

11€

## COCKTAILS GOURMANDS

11€

### *L'Onctueux*

rum, crème, café, caramel maison,  
chantilly

-

### *Le Landais*

armagnac, café, chantilly

## MOCKTAILS

6,50€

### *Le Goyave*

ginger beer, jus de goyave, jus de citron  
vert, menthe

-

### *Le Jardin*

menthe, concombre, citron vert, perrier

-

### *Bora-Bora*

ananas, passion, citron vert, fraise

# Boissons



## APERITIFS

*Kir* 6€

Mûre, Pêche, Griotte, Abricot

*Kir Pétillant* 7€

*Pastis Bleu* 5€

*Ricard 51* 5€

*Martini blanc* 5€

*Punch maison* 9€

## SANS ALCOOL

*Sirop à l'eau* 3€

Fraise, Pêche, Violette, Hibiscus

*Limonade* 3€

 *Jus de rèue bio* 6€

Pomme, Multifruit

 *Infusions pétillantes* 6,5€

Verveine, lavande & cerise

Thym, menthe poivrée & citron

Sauge, sureau, & pomme

*Perrier* 4,5€

 *Thé glacé maison* 4,5€

## EAUX

*Abatille 50cl* 3,5€

Plate ou gazeuse

*Abatille 1L* 5€

Plate ou gazeuse

## BIERES

 *Super 8 pils Bio* 25 cl / 50 cl 4€ / 6,50€

*Super 8 blanche* 4,50€ / 7€

33cl

*La Pinède, ipa* 6,50€

*La Tchanquée, ambrée* 6,50€

## CAFÉ

 *Espresso* Ethiopie Bio 1,90€

 *Allongé* Ethiopie Bio 2,20€

 *Thé* Kusmi Tea Bio 3,50€

# La Carte

## Menu découverte

Une entrée,  
un plat,  
un dessert  
au choix sur la carte

42,50€

\*supplement à rajouter au prix du menu

## Menu enfant

15€

Fish and Chips  
ou  
Gnocchi Bolognaise  
-  
Dessert

## ENTRÉES

### *La Tomate*

émulsion burrata - tartare de  
tomates - duo de pesto  
14€

-

### *Le Maigre*

en gravelax - huile aux herbes -  
crème de raifort - gel fruité  
15€ +1€\*

-

### *Le Canard*

en tartare - fraise - gel myrtille -  
pignons torréfiés  
16€ +2€\*

-

### *Le Foie Gras igp*

chutney pomme - gingembre - gel de  
Sauterne - brioche dorée  
18€ ~ +4€\*

-

### *L'Oeuf*

croustillant - caviar d'aubergine -  
coulis poivron grillé  
14€

# La Carte

---

## PLATS

### *Le Bœuf*

en effiloché - basse temperature - jus  
réduit - mousseline de maïs grillé

25 € +2€\*

-

### *La Truite*

de Baigorri - à l'unilatéral - génoise  
épinard - coulis & gel piquillos  
risotto noir

23€

-

### *La Langoustine*

en raviole - farce Langoustine et Gambas  
royale - jus réduit - Langoustine rôtie

26€ ~ +3€\*

-

### *Le Tartare*

au couteau - crème d'œuf  
à l'ail noir - toast croquant  
pommes pailles

24€

-

### *Le Végétal*

selon l'inspiration du chef

22€

## DESSERTS

### *La Fraise*

tarte orientale  
crèmeux basilic  
pointe de fraise

15€ ~ +1€\*

-

### *Le Grain de Café*

comme un tiramisu

14€

-

### *L'Entremet*

vanille intense  
abricot & romarin  
amandes croquantes

14€

# Le Vin

## Vins Rouges

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'L'insolent'

Igp Côtes de Gascogne 19 €

Château de SAUVAGE



Aop Graves 5 € 24 €

Domaine BUGADELLE 'Bergerie'



Aop La Clape 6 € 27 €

Domaine de ROCHOUARD



Aop St Nicolas de Bourgueil 7 € 32 €

Domaine CLAVEL 'Cordelia'

Aop Côtes du Rhône Villages 33 €

Château LA GORRE 'Cru Bourgeois' 2018

Aop Médoc 8 € 37 €

Domaine SAINSON ROSSIGNOL

Aop Hautes Côtes de Beaune 43 €

La Fleur de COUHINS 2018

Aop Pessac Léognan 48 €

## Vin Moelleux & Champagne

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'Saint André'

Igp Côtes de Gascogne 5 € 23 €

Paul DANGIN 'Blanc de Blancs' 75 €

Aop Champagne

## Vins Blancs

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'L'Eclat'

Igp Côtes de Gascogne 19 €

Château ROQUEFORT 'Rives'



Aop Entre deux Mers 23 €

Grains de COCOTTE

Igp Charentais 5 € 24 €

Domaine GAYDA 'Viognier'

Igp Pays d'Oc 6 € 26 €

Domaine SERMEZY 'Chardonnay'

Aop Bourgogne 7.50 € 34 €

Domaine CHEVALLIER

Aop Chablis 42 €

## Vins Rosés

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'Eros'

Igp Côtes de Gascogne 19 €

Domaine FERRY LACOMBE 'Mira'

Igp Méditerranée 5 € 22 €

Chemin de PERRET 'Gris'

Igp Pays d'Oc 26 €

Domaine de la SULTANINE



Aop Côtes de Provence 7.50 € 34 €

# Alcool

---

## GIN

|                  |     |
|------------------|-----|
| <i>Hendricks</i> | 9€  |
| <i>Bombay</i>    | 8€  |
| <i>Generous</i>  | 9€  |
| <i>Mare</i>      | 10€ |
| <i>Gin 40</i>    | 11€ |

## TEQUILA

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <i>San José</i>         | 9€  |
| <i>Patron, reposado</i> | 14€ |

## DIGESTIFS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <i>Bas Armagnac 5 ans</i>     | 7€  |
| <i>Bas Armagnac 20 ans</i>    | 12€ |
| <i>Cognac Vsop</i>            | 7€  |
| <i>Liqueur menthe poivrée</i> | 5€  |
| <i>Bailey</i>                 | 5€  |

## WHISKY

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| <i>Jameson</i>                  | 7€  |
| <i>Bullet Bourbon</i>           | 8€  |
| <i>Cardhu</i>                   | 10€ |
| <i>Moon harbour 'signature'</i> | 8€  |
| <i>National 10 'Belhara'</i>    | 9€  |

## RHUM

|                    |     |
|--------------------|-----|
| <i>Bacardi</i>     | 6€  |
| <i>Diplomatico</i> | 9€  |
| <i>Don papa</i>    | 9€  |
| <i>Bumbu</i>       | 12€ |
| <i>Zacapa</i>      | 15€ |

## VODKA

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <i>Grand Domaine Bio</i> | 7€ |
| <i>Pyla</i>              | 9€ |

Alcools servis en 4 cl – soft en supplément 3€