

BIENVENUE *chez*
HOT & COLD
The good place

..... **MENU ENFANT**

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau + Steak du boucher 180gr + Frites **OU** Tenders de Poulet
+ 1 boule de glace aux choix

..... **14,00 €**

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

~ MENU ~

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat + Dessert 42€

~ NOS ENTRÉES ~

Risotto de petits Epeautre et sa crème d'Abondance

Œuf parfait, crémeux de choux-fleurs, glace de viande, tuile de parmesan

Foie gras mi-cuit Maison (ferme du Puntoun dans le Gers), confiture de figues Maison et sa brioche - Supp 7€

~ NOS PLATS ~

Duo de cochon , pommes fruits, pommes de terre grenaille .

Poisson (*selon arrivage*), légumes croquants et son émulsion.

Magret de canard (*ferme de Puntoun*) ± 200g , au miel et sa purée de pommes de terre

~ NOS DESSERTS ~

Mon tout chocolat

Nougat glacé aux fruits secs et son coulis

Assiette 3 fromages

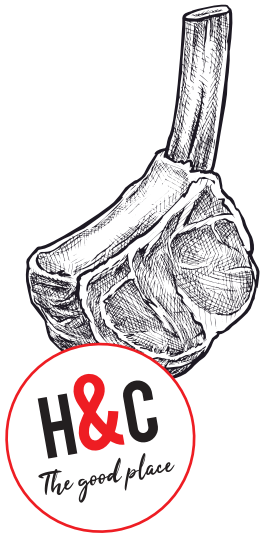
Café ou thé gourmand

~ NOS ENTRÉES ~

Assiette de charcuterie pour 2	... 15,00 €
Risotto de petits Epeautre et sa crème d'Abondance	... 14,00 €
Oeuf parfait, crémeux de choux-fleurs, Glace de viande, tuile de parmesan.	... 15,00 €
Foie gras mi-cuit Maison (ferme du Puntoun dans le Gers) confiture de figues Maison et sa brioche	... 18,00 €

~ NOS PLATS ~

Poisson (selon arrivage), légumes croquants et son émulsion.	... 25,00 €
Entrecôte de bœuf maturée (+/-300g) Frites et <i>salade</i> supp 1 os à moelle 8€	... 28,00 €
Magret de canard Entier (+/-400g) (ferme de Puntoun, Gers) au miel et sa purée de pommes de terre	... 32,00 €
Filet de bœuf 180g Rossini (escalope de Foie gras), glace de viande et sa purée de pommes de terre	... 35,00 €
Côte de bœuf maturée (+/- 1 kg) 2 os à moelle, pommes de terre grenaille et légumes croquants	... 88,00 €



~ NOS DESSERTS ~

Mon tout chocolat	... 11,00 €
Pain perdu Maison, avec sa glace de caramel beurre salé	... 13,00 €
Nougat glacé aux fruits secs et son coulis	... 9,00 €
Assiette 3 fromages	... 10,00 €
Café ou thé gourmand	... 10,00 €

..... TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

NOS COUPES GLACÉES

Glace artisanale : 1 boule - 3€ 2 boules - 5,5€ 3 boules - 7,5€ <i>Les parfums : vanille, chocolat, fraise, café pistache, citron, Cassis, mangue, caramel, beurre salé.</i>	
Bananasplit : vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly	... 12,00 €
Ardéchoise : 2 boules vanilles, crème de marron, chantilly	... 10,00 €
HOT&COLD : 2 boules vanille, Nutella, Chantilly	... 10,00 €
Dame blanche ou Café ou chocolat Liégeois	... 10,00 €

~ NOS BOISSONS ~

Aperitifs

Kir mûre, pêche ou cassis	... 3,50 €
Pastis (2 cl)	... 3,00 €
Martini blanc ou rouge (6 cl)	... 4,50 €
Porto blanc ou rouge (6 cl)	... 4,50 €
Whisky Ballantine's (4 cl)	... 5,00 €
Jack Daniel's (4 cl)	... 7,00 €
Malibu (4 cl)	... 5,00 €
Baileys (4 cl)	... 5,00 €
Rhum, Gin, Vodka (4 cl)	... 5,00 €
Coupe de champagne (4 cl)	... 10,00 €
Suze (6 cl)	... 6,00 €

Bières en Pression

Des Cigales (bière blonde 5,2 %)	... 3,50 €
Leffe (bière blonde 6,6 %)	... 4,50 €
Bière du moment	... 5,00 €
Panaché, Monaco, Picon bière	... 4,00 €

Bières en Bouteille

Desperados (5,9 %)	... 6,50 €
Hoegaarden Blanche (4,9 %)	... 6,00 €
Jupiter SANS ALCOOL	... 4,00 €

Cocktails

Mojitos	... 9,00 €
Spritz	... 9,00 €
Pina Colada	... 9,00 €

Softs

Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuzetea	... 4,00 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	... 4,00 €
Perrier	... 4,00 €
Diabolo (Fraise, Menthe, Grenadine, Orgeat, PAC, Citron, Coco, Pêche, Banane, Kiwi, Passion)	... 3,50 €
Sirop à l'eau	... 2,00 €

Jus de Fruits Rauch

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, ACE, Mangue, Fraise	... 3,50 €
--	------------

Les Eaux

Évian (1 litre)	... 5,00 €
(50 cl)	... 3,00 €
San Pellegrino (1 litre)	... 5,00 €
(50 cl)	... 3,00 €



~ LES VINS ~

Vin Blanc

Luberon, Domaine Perrin « Ours Blanc » (75 cl) ... **22,00 €**
Réserve Côtes du Rhône, Domaine Perrin (75 cl) ... **24,00 €**
Luberon, Doria « Marrenon » (75 cl) ... **29,00 €**
Cuvée Prestige Côtes du Rhône « Vacqueyras » (75 cl) ... **35,00 €**

Vin Rosé

Luberon, Domaine Perrin « Elephant Rose » (75 cl) ... **22,00 €**
Domaine Des Peirecédès (75 cl) ... **30,00 €**
Puech-Haut ARGALI (75 cl) ... **38,00 €**
Côtes-de-Provence « M MINUTY » (75 cl) ... **40,00 €**

Vin Rouge

DOMAINE Perrin « FOURMI ROUGE » (75 cl) ... **22,00 €**
Réserve Côtes du Rhône « FAMILLE PERRIN » (75 cl) ... **24,00 €**
Cuvée Prestige Côtes du Rhône « VACQUEYRAS » (75 cl) ... **35,00 €**
Châteauneuf Du Pape Domaine Durieu « LUCILE AVRIL 2017 » (75 cl) ... **58,00 €**
La Sarrasine Domaine DE BONSERINE « CÔTE-RÔTIE » (75 cl) ... **86,00 €**

Vin au Verre

Vin du Vaucluse (12 cl) ... **6,00 €**
blanc, rouge, rosé



Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande. Tous nos prix sont en euros • Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création & Impression : CTR • 04 90 38 16 49 • www.compotyporelief.com