

Les Salades

<u>Salade Verte et tomates</u>	6,00€
<u>Salade de chèvres chauds</u>	13,00€
salade,tomates,lardons,chèvre,croûtons,miel	
<u>Salade Niçoise</u>	12,00€
Salade,tomates,œuf,thon,anchois,poivrons,olives	
<u>Grande Salade demoiselle</u>	16,00€
Salade,tomates,avocat,saumon fume,surimis,tomates séchées, crevettes	
<u>Salade César au Poulet</u>	15,00€
Salade,tomates,poulet panés,poulet,parmesan,œuf,sauce César	
<u>Salade Italienne</u>	17,00€
Salade,tomates séchées, burrata,jambon de montagne,aubergine,pesto,grana padano	
<u>Salade au Gésiers</u>	13,00€

Les Entrées

<u>Camembert En Gratiné</u>	14,00€
Avec jambon blanc ,persillade et tomates	
<u>Soupe de poissons Croûtons et Aioli</u>	11,50€
<u>Carpaccio de Bœuf</u>	15,00€
Copeaux de parmesan ,câpres,tomates séchées ,pesto et frites	
<u>Beignets de calamars à la romaine</u>	13,00€

Les Tapas

<u>Planche de tapas</u> (pour 1 personne ou à partager)	18,00€
<u>Couteaux à la plancha et persillade</u>	13,00€
<u>Os à Moelle</u>	7,00€
<u>Tartine façon Pan Con Tomate</u>	7,00€
(pain ,tomate, ail,pesto,jambon de montagne)	
<u>Assiette de frites</u>	5,00€

Les Pizzas Au Feu De Bois

<u>Margherita</u> tomate,fromage,olives,persillade	9,00€
<u>Vésuvio</u> tomate,fromage,jambon,olives,persillade	10,00€
<u>Chorizo</u> tomate,fromage,chorizo,poivrons,champignons, olives,persillade	12,00€
<u>Poivrons</u> tomate,fromage,poivrons ,jambon,olives,persillade	10,50€
<u>Régina</u> tomate,fromage,jambon,champignons,olives, persillade	11,00€
<u>Capricieuse</u> tomate,fromage,jambon ,œuf,olives,persillade	11,00€
<u>Paysanne</u> tomate,fromage,lardons,oignon,olives,persillade	10,00€
<u>Roquefort</u> tomate,fromage,roquefort,olives,persillade	10,00€
<u>4 Saisons</u> tomate,fromage,tomates séchées poivrons,aubergines,roquette,olives,persillade	13,00€
<u>Sicilienne</u> tomate,fromage,anchois,câpres,olives	11,00€
<u>Chèvre Miel</u> tomate,fromage,chèvre,miel,olive,persillade	11,00€
<u>Thon</u> tomate,fromage,thon,olives,persillade	10,00€
<u>Blanche au Saumon</u> crème,fromage,saumon fumé, olives,persillade	13,00€
<u>Jambon de Montagne</u> tomate,fromage,roquette, tomates séchées,jambon de montagne, grana padano,balsamique,olives,persillade	13,00€
<u>3 Fromages</u> tomate, fromage à pizza, chèvre,roquefort,raclette,olives,persillade	13,00€
<u>Calzone</u> tomate,crème fraîche ,fromage,jambon,œuf champignons, persillade	13,00€
<u>Savoyarde</u> crème fraîche,fromage,lardons,raclette, pomme de terre,oignons,olives,persillade	13,00€
<u>La Lulu</u> tomate,fromage,poulet,merguez,poivrons,oignons, olives,persillade	13,00€

Supplément : base crème fraîche +1€ Œuf + 1,50€
Poisson ou Viande + 2€ Légume + 1,50€

Les Viandes

Entrecôte Grillée (environ 350g) **23,00€**

Sauce poivre vert ou roquefort ou cèpes

Magret de Canard (environ 350g) **24,00€**

Sauce poivre vert ou roquefort ou cèpes

Tartare de Boeuf (environ 350g) **Frites et Salade 20,00€**

Tartare de Boeuf (environ 350g) **Frites et Salade 21,50€**

Avec jambon de montagne et piment

Escalope de Veau Milanaise **20,00€**

Escalope de Veau Crème et champignons **21,00€**

Supplément sauce roquefort, poivre vert ou cèpes **2,50€**

Assiette de frites **5,00€**

Les Poissons

Seiche à la plancha **20,00€**

Filet de Morue gratinée à Aioli **17,00€**

(servi avec un écrasé de pomme de terre)

Gambas en persillade flambées au whisky **21,00€**

(7 pièces)

Steak de Thon en persillade Grillé **21,00€**

Supplément aioli maison **1,00€**

En cas d'allergies, veuillez le signaler à un membre du personnel

Les Pâtes

<u>Boulettes de viande maison</u> (veau, bœuf , sauce tomate)	14,50€
<u>Carbonara</u>	13,00€
<u>Roquefort</u>	13,00€
<u>Pesto et Moules</u>	12,00€
<u>Saumon</u>	16,00€

Menu Enfant 10,00€

steak Haché frites

Ou

Blanc de poulet panés frites

Ou

½ Pizza

+1 boule de glace au choix

+un verre de jus d'orange ou Coca ou Un Sirop

Les chèques ne sont pas acceptés – En cas d'allergies, veuillez le signalé à un membre du personnel

Les desserts

<u>Profiteroles au Chocolat Chaud</u>	8,50€
<i>(choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	
<u>Tiramisu Maison</u>	7,00€
<u>Café Gourmand Ou Thé Gourmand</u>	8,00€
<u>Tarte Tatin Maison</u>	8,00€
<i>(avec sa glace vanille, chantilly)</i>	
<u>Crème Brûlée</u>	6,00€
<u>Brioche Façon Pain Perdu</u>	7,50€
<i>(Avec nutella)</i>	
<u>Assiette de Fromages</u>	8,00€

Les Crêpes

<u>Crêpe au sucre</u>	4,50€
<u>Crêpe au nutella Ou Crêpe au Chocolat Chaud</u>	6,00€
<u>Crêpe confiture</u>	4,50€
<u>Crêpe Gourmande</u>	7,50€
<i>(Glace Vanille, Banane fruit, chocolat chaud, chantilly)</i>	

<u>Supplément :</u>	Chantilly	1,00€
	Chocolat chaud	1,00€

Nos Crèmes Glacées (Maison Antolin)

Parfums:

**Vanille/Chocolat/Fraise/Caramel/Café/
Rhum Raisins/Menthe Chocolat/Praliné/Noix de Coco/
Pistache/Réglisse**

Sorbets : **Citron/Framboise/Cassis/Pêche/Ananas/fruit de la
Passion/Mangue**

<u>Coupe 1 Boule</u>	2,50€
<u>Coupe 2 Boules</u>	5,00€
<u>Coupe 3 Boules</u>	7,50€

Supplément Chantilly	1,00€
Supplément Chocolat Chaud	1,00€

Nos Coupes Alcoolisées **10,00€**

Colonel : (Citron Avec Vodka)

Iceberg : (Menthe Chocolat/Chocolat/Peppermint/Chantilly)

Brésil: (Rhum Raisin/Café/Rhum/Chantilly)

Écossaise: (Vanille/Whisky/Chantilly)

Fraisière: (Fraise/Liqueur Fraise Des Bois/Chantilly)

Nos Coupes Glacées : *(Maison Antolin)*

Chocolat Ou Café Liégeois *(avec chantilly)* 9,00€

Banana Split 9,00€
(Banane fruit, glace: Vanille/Chocolat/Fraise, Chocolat Chaud, Chantilly)

Fruits Rouges 9,00€
(Cassis / Framboise/ Fraise Chantilly)

Anglaise 9,00€
(Menthe Chocolat / Chocolat/ Chantilly)

Brésil 9,00€
(Café / Rhum Raisin/ Chantilly)

Chamonix 9,00€
(Rhum Raisin/ Vanille/ Praliné/ Chantilly)

Dame Blanche 9,00€
(Vanille/ Chocolat Chaud/ Chantilly)

Croquante 9,00€
(Caramel/ Chocolat/ Vanille: Chantilly)

Tropical 9,00€
(Mangue/ Fruit de la Passion/ Ananas/ Chantilly)

BOISSONS :

Cocktail maison :

Sangria	6,00€
Mojito	8,00€
Spritz	8,00€
Crémade (Gin, Malibu, jus d'Orange, sucre de canne)	8,00€

Avec Alcool

Pastis, Ricard, Casanis (2cl)	2,90€
Kir (Cassis, Mure, Pêche, Châtaigne, Framboise)	3,00€
Porto, Suze, Muscat, Américano, Campari (5cl)	3,50€
Martini Rouge ou Blanc (5cl)	3,50€
Martini Gin ou Gin Tonic (5cl)	8,00€
whisky (4cl)	4,60€
Whisky Baby (2cl)	3,50€
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,50€
<u>Verre de Vin Rouge, Rosé Ou Blanc</u>	3,00€

Soft : Coca - Coca Zéro - Coca cherry - Orangina 3,00€

Ice Tea - Indien - Schweppes Tonic - Jus de Fruits

Perrier – Limonade – Diabolo – Gambetta Limonade

Sirop : Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Orgeat 2,00€

Vénézzio Bitter 3,50€

Eaux Minérales

San Pellegrino	50cl 3,50€	Litre 5,00€
Evian	50cl 3,50€	Litre 5,00€
<u>Bières ;</u> Pression	25cl 3,50€	50cl 6,50€
Panaché – Monaco – Tango	25cl 3,50€	50cl 6,50€
Heineken Bouteille (33cl)		5,00€
Desperados Bouteille (33cl)		6,00€
Bière Alaryk Blanche (33cl)		7,50€
Bière Alaryk Blonde (33cl)		7,00€
Bière Alaryk Brune (33cl)		7,50€

VINS :

Rouge :

75CL 50CL

Coteaux de Béziers : 17,00€

Domaine Delonca « Merlot » Leçon

Vin De France : 18,50€ 16,00€

Guy Bru « Les Terres D'Émile »

AOP :

St Chinian : 19,00€ 16,00€

Clos de Bagatelles « A l'Origine »

Faugères : 20,00€

Domaine de l'Arbussele Vin Bio «Envol »

Corbières : 26,00€

Château la « Voulte de Gasparet »

Blanc

75CL 50CL

Coteaux de Béziers 17,00€

Domaine Delonca « Chardonnay »

Vin De France 18,50€ 16,00€

Guy Bru « Les Terres D'Émile »

Picpoul de Pinet 20,00€ 17,00€

« Châteaux de Mirande »

IGP PAYS D'OC 15,00€

Domaine Le Pive « La Farelle » Chardonnay

Rosé

	75CL	50CL
<u>Coteaux de Béziers :</u>	17,00€	
<i>Domaine Delonca « Leçon N°6 » Grenache</i>		
<u>Vin De France :</u>	18,50€	15,00€
<i>Guy Bru « Les Terres D'Emile »</i>		
<u>IGP Sable De Camargue :</u>	22,00€	18,00€
<i>Domaine « Le Pive Gris » Vin Bio</i>		
<u>AOP :</u>	75CL	50CL
<u>Faugères :</u>	19,00€	
<i>Domaine De L'Arbussele « Envol » Vin Bio</i>		
<u>St Chinian :</u>	19,00€	16,00€
<i>Domaine « Clos De Bagatelle »</i>		
<u>Mousseux</u>	75CL	
<i>Cidre Brut La Bouteille</i>	13,00€	
<u>Verre De Vin</u> (Sélectionné par nos soins)	12CL	3,00€
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>		
<u>Boissons Chaudes :</u>		
Café – Décaféiné -Noisette		2,00€
Double Café – Café Crème – Viennois -Cappuccino		3,20€
Thé – Infusion		3,00€
Irish Coffee		8,00€
<u>Digestif :</u>		
Calvados – Cognac – Grappas – Armagnac –		8,00€
Prune ou Poire – Rhum St James – Bacardi – Gin		
Vodka		
Cointreau – Grand Marnier – Get 27 – Get 31		6,00€
Malibu – Baileys – Limoncello – Mentheuse -		
<i>Croqueuse – Pulpeuse</i>		

Boissons Chaudes :

Café – Décaféiné -Noisette	2,00€
Double Café – Café Crème – Viennois -Cappuccino	3,20€
Thé – Infusion	3,00€
Irish Coffee	8,00€

Digestif :

Calvados – Cognac – Grappas – Armagnac – Prune ou Poire – Rhum St James – Bacardi – Gin Vodka	8,00€
Cointreau – Grand Marnier – Get 27 – Get 31	6,00€
Malibu – Baileys – Limoncello – Mentheuse - Croqueuse – Pulpeuse	