

NOS TAPAS ET ENTREES

ASSIETTE DE FRITES MAISON	4.50€
CALAMARS A LA ROMAINE	6.00€
STICKS DE MOZZARELLA	6.00€
ACCRAS DE MORUE	6.00€
OEUF COCOTTE Sauce cèpes, œuf, lard, emmental	9.00€
SOUPE DE POISSON Servie avec croûtons, rouille et emmental	9.00€
SAUMON GRAVLAX à la betterave	14.00€
SALADE DE LA MER Salade, oignons, crevettes, Saumon gravlax, calamars à la romaine et aïoli	19.00€
LA CHEVRE GOURMANDE Salade verte, toasts de chèvre chaud, figues rôties, lard et noix	17.00€

NOS PLATS

ENTRECÔTE DE TAUREAU Environ 220g, frites maison et salade	25.00€
SAUCES Cèpes, Roquefort ou Poivre vert	1.50€
BAVETTE D'ALOYAU Environ 180g, frites maison et salade	22.00€
CORDON BLEU DE POULET MAISON Jambon, crème de Cheddar, servi avec frites maison et salade	17.00€
BURGER CLASSIQUE Pain Bretzel, steak haché, Cheddar, tomate, oignons, servi avec frites maison	16.00€
BURGER RACLETTE Pain Bretzel, steak haché, Raclette, galette de pomme de terre, lard grillé, tomate, oignons, sauce moutarde et miel, servi avec frites maison	19.00€
PLANCHE FRANCAISE Camembert rôti, Serrano, Spianata, Mortadelle, frites maison et salade	24.00€
SEICHES A LA PLANCHA Servies avec purée de pommes de terre et légumes	23.00€
TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS Crème de cèpes et Grana Padano	17.50€
LINGUINES A LA GENOVESE Pesto maison, tomates séchées, Grana Padano et Jambon Serrano	16.50€

NOS PIZZAS



CALECHE	14.50€
Tomate, mozzarella, bœuf haché, artichauts, champignons frais, œuf	
LOMBARDE	17.00€
Crème, mozzarella, Roquette, Mortadelle, stracciatella de Burrata, pesto	
RACLETTE	17.00€
Crème, mozzarella, Raclette, Jambon Serrano et Spianata	
ITALIENNE	17.00€
Tomate, mozzarella, Roquette, tomates séchées, jambon Serrano, Grana, crème de balsamique	
BARBECUE	16.50€
Tomate, mozzarella, viande hachée, Spianata piquante, jambon, oignons, sauce Barbecue	
CALZONE	16.00€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, servi avec salade	
DIAVOLA	15.00€
Tomate, mozzarella, Spianata piquante, poivrons, oignons	
4 FROMAGES	15.00€
Tomate, mozzarella, Emmental, Roquefort, chèvre	
BORGIA	14.50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, câpres, œuf	
CAMEMBERT	15.50€
Crème, mozzarella, Camembert, bœuf haché, oignons	
CHÈVRE MIEL	13.50€
Crème, mozzarella, chèvre, noix, miel	
ROMANA	12.50€
Tomate, mozzarella, jambon	
VÉNITIENNE	13.50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais	
NAPOLITAINE	12.50€
Tomate, mozzarella, anchois, olives	
MARGHERITA	12.00€
Tomate, mozzarella	
MEZZA LUNA	11.00€
½ pizza Margarita, ½ salade	

NOTRE MENU

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

23.50€

Entrée + Plat + Dessert

26.90€

Oeuf cocotte

Soupe de poisson

Saumon Gravlax à la betterave

★★★★

Filet de canette sauce aux figues et vin rouge

Steak de thon mi-cuit, sauce vierge, miel et romarin

Linguines aux cèpes et Grana

★★★★

Panna cotta fruits rouges

Crème brûlée

Mousse au chocolat

MENU JUNIOR

12.00€

Moins de 10 ans

1 verre de coca, jus de fruit ou sirop

★★★★

Aiguillettes de poulet panées frites

Ou Steak frites

Ou petite pizza margarita

★★★★

1 boule de glace

ARDOISE DU JOUR

A partir de 13€

Tous les midis
(hors week-end et jours fériés)

NOS COUPES GLACÉES ET DESSERTS

GLACE 1 BOULE au choix 2.80€

GLACE 2 BOULES au choix 5.00€

GLACE 3 BOULES au choix 7.00€

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, coco, caramel beurre salé

Sorbets : citron, passion, fraise, poire

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1.60€

COUPE DAIM CARAMEL 9.00€

Glace caramel beurre salé, glace vanille, éclats de Daim, caramel et chantilly

COUPE KINDER BUENO 9.50€

Glace choco-noisette, glace vanille, Nutella, Kinder Bueno et chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9.00€

COLONEL 9.00€

Sorbet citron, vodka (2cl)

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 7.00€

CRÈME BRÛLÉE 7.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 9.00€

Servi tiède avec glace vanille, chocolat chaud et chantilly

VACHERIN POIRE CHOCOLAT 10.00€

Meringue maison, glace vanille, sorbet poire, poires et chocolat chaud

PROFITEROLES 10.00€

3 gros choux, glace Vanille, Chocolat chaud et chantilly

CAFÉ GOURMAND 9.00€

Assortiment de mignardises du moment

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

APERITIFS

MARTINI, rouge ou blanc (6cl)
MUSCAT, SUZE (8cl)
KIR cassis, mûre ou pêche (10cl)
PASTIS, RICARD (2cl)

BIÈRE DESPÉRADOS (33cl)
BIÈRE PRESSION PELFORTH

- demi (25cl)
- demi sirop ou picon
- pinte (50 cl)
- pinte sirop ou picon

WHISKY GRANT'S (4 cl)

JACK DANIEL'S (4cl)

SUPPLÉMENT SODAS

EAUX ET BOISSONS

MARTINI, rouge ou blanc (6cl)	6.00€	PERRIER – 33 cl	4.00€
MUSCAT, SUZE (8cl)	4.00€	ORANGINA – 25 cl	4.00€
KIR cassis, mûre ou pêche (10cl)	3.20€	COCA – 33 cl	4.00€
PASTIS, RICARD (2cl)	3.20€	COCA ZÉRO – 33 cl	4.00€
BIÈRE DESPÉRADOS (33cl)	7.00€	JUS ET NECTARS	
BIÈRE PRESSION PELFORTH		DE FRUITS – 25 cl	4.00€
- demi (25cl)	3.90€	(orange, pomme, ananas, abricot)	
- demi sirop ou picon	4.30€	FUZE TEA – 25 cl	4.00€
- pinte (50 cl)	7.60€	EVIAN – 1L	6.50€
- pinte sirop ou picon	8.60€	EVIAN – ½L	4.00€
WHISKY GRANT'S (4 cl)	6.00€	SAN PELLEGRINO – 1L	6.50€
JACK DANIEL'S (4cl)	8.00€	SAN PELLEGRINO – 1/2L	4.00€
SUPPLÉMENT SODAS	1.00€		

COCKTAILS

STREET BREEZE

(Malibu, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberries) – 10 cl

AMERICANO NEGRONI

(Martini rouge, martini blanc, campari et gin) – 10cl

PIÑA COLADA

(Rhum, glace coco, jus d'ananas) – 18 cl

SEX ON THE BEACH

(Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et jus de cranberries) – 18 cl

PLANTEUR

(Rhum, sorbet passion, jus d'orange) – 18 cl

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO

2.50€

NOISETTE

2.60€

THÉ

2.80€

INFUSIONS

2.80€

CAPPUCCINO

4.00€

IRISH ET FRENCH COFFEE

9.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DE FRUIT

(Jus d'ananas, orange, abricot, sirop de grenadine) – 18 cl

PASSIONATA

(Sorbet passion, jus d'orange, coulis de fruits rouge) – 18 cl

6.00€

7.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Consommer avec modération.

NOTRE CAVE



LES VINS ROUGES

12.5cl 25cl 50cl 75cl

- IGP Pays d'Oc Pinot Noir « Mas la Chevalière »	4.00€	16.50€	24.00€
- AOP Faugères « Domaine de Fenouillet »	4.20€	17.00€	25.50€
- AOP Pic Saint Loup « Domaine des Rocs – Sancto Lupo »	AB AGRICULTURE BIOLIQUE		38.00€
- IGP Pays d'Hérault Rouge (pichet) « Terroir et Tradition »	3.60€	6.20€	12.00€

LES VINS ROSÉS

12.5cl 25cl 50cl 75cl

- AOP des sables du Golfe du Lion « Domaine LE PIVE »	AB AGRICULTURE BIOLIQUE	4.20€	16.50€	25.00€
- AOC Costières de Nîmes Château Guiot « Nîmois Ni Toi »		4.30€	17.50€	26.00
- IGP Pays d'Hérault Rosé (pichet) « Terroir et Tradition »		3.60€	6.20€	12.00€

LES VINS BLANCS

12.5cl 50cl 75cl

- IGP Côtes Catalanes Domaine Cazes « Canon du Maréchal »	AB AGRICULTURE BIOLIQUE	4.20€	16.50€	25.00€
- IGP Pays d'Oc Mas Neuf « L'Inédit » (semi moelleux)	AB AGRICULTURE BIOLIQUE	4.20€	16.50€	25.00€
- IGP Pays d'Oc Chardonnay « la Farelle »		4.30€	17.50€	26.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Formule
**GAMBAS À VOLONTE
FRITES MAISON ET SALADE**

25€ / PERSONNE

Tous les VENDREDIS SOIR

RÉSERVATION CONSÉILLÉE