

NOS TAPAS ET ENTREES

| | |
|---|---------------|
| ASSIETTE DE FRITES MAISON | 4.50€ |
| CALAMARS A LA ROMAINE | 6.00€ |
| STICKS DE MOZZARELLA | 6.00€ |
| ACCRAIS 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) | 6.00€ |
| MUSCAT, SUZE (8cl) | 4.00€ |
| KIR cassis, mûre ou pêche (10cl) | 3.20€ |
| PASTIS, RICARD (2cl) | 3.20€ |
| BIÈRE DESPÉRADOS (33cl) | 7.00€ |
| BIÈRE PRESSION PELFORTH | |
| - demi (25cl) | 3.90€ |
| - demi sirop ou picon | 4.30€ |
| - pinte (50 cl) | 7.60€ |
| - pinte sirop ou picon | 8.60€ |
| WHISKY GRANT'S (4 cl) | 6.00€ |
| JACK DANIEL'S (4cl) | 8.00€ |
| SUPPLÉMENT SODAS | 1.00€ |

COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| STREET BREEZE | 9.00€ |
| (Malibu, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberries) – 10 cl | |
| AMERICANO NEGRONI | 9.00€ |
| (Martini rouge, martini blanc, campari et gin) – 10cl | |
| PIÑA COLADA | 9.00€ |
| (Rhum, glace coco, jus d'ananas) – 18 cl | |
| SEX ON THE BEACH | 9.00€ |
| (Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et jus de cranberries) – 18 cl | |
| PLANTEUR | 9.00€ |
| (Rhum, sorbet passion, jus d'orange) – 18 cl | |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|--|-------|
| COCKTAIL DE FRUIT | 6.00€ |
| (Jus d'ananas, orange, abricot, sirop de grenadine) – 18 cl | |
| PASSIONATA | 7.00€ |
| (Sorbet passion, jus d'orange, coulis de fruits rouge) – 18 cl | |

EAUX ET BOISSONS

| | |
|----------------------------------|-------|
| PERRIER – 33 cl | 4.00€ |
| ORANGINA – 25 cl | 4.00€ |
| COCA – 33 cl | 4.00€ |
| COCA ZÉRO – 33 cl | 4.00€ |
| JUS ET NECTARS | |
| DE FRUITS – 25 cl | 4.00€ |
| (orange, pomme, ananas, abricot) | |
| FUZE TEA – 25 cl | 4.00€ |
| EVIAN – 1L | 6.50€ |
| EVIAN – ½L | 4.00€ |
| SAN PELLEGRINO – 1L | 6.50€ |
| SAN PELLEGRINO – 1/2L | 4.00€ |





BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------|-------|
| CAFÉ EXPRESSO | 2.50€ |
| NOISETTE | 2.60€ |
| THÉ | 2.80€ |
| INFUSIONS | 2.80€ |
| CAPPUCCINO | 4.00€ |
| IRISH ET FRENCH COFFEE | 9.00€ |

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

NOTRE CAVE

LES VINS ROUGES

| <i>LES VINS ROUGES</i> |  |  |  | |
|---|---|---|---|--------------------|
| | <i>12.5cl</i> | <i>25cl</i> | <i>50cl</i> | <i>75cl</i> |
| - 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 »  | | | | 38.00€ |
| - IGP Pays d’Hérault Rouge (pichet) « Terroir et Tradition » | 3.60€ | 6.20€ | 12.00€ | 16.00€ |

LES VINS ROSÉS

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|--------|-------|--------|--------|
| - AOP des sables du Golfe du Lion « Domaine LE PIVE »  | 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€ | 16.00€ |

LES VINS BLANCS

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|--------|--------|--------|
| - IGP Côtes Catalanes Domaine Cazes « Canon du Maréchal »  | 4.20€ | 16.50€ | 25.00€ |
| - IGP Pays d'Oc Mas Neuf « L'Inédit » (semi moelleux)  | 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 CONSEILLÉE