

BOISSONS :

Cocktail maison :

Sangria	7,00€
Mojito	8,00€
Spritz	8,00€

Avec Alcool

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

<u>Soft :</u> Coca - Coca Zéro - Coca cherry - Orangina	3,00€
Ice Tea - Indien - Schweppes Agrum - Jus de Fruits (Abricot/Ananas/Pomme/Orange/Tomate)	
Perrier – Limonade – Diabolo – Gambetta Limonade	
<u>Sirop :</u> Pêche,Grenadine,Menthe,Citron,Fraise,Orgeat	2,00€

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	7,00€
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€
La Pinte Héraultaise (33cl) Blanche/Blonde/Ambrée			7,50€

Les Salades

<u>Salade Verte et tomates</u>	Salade,tomates,oignons,balsamique	7,00€
<u>Salade de chèvres chauds</u>		14,00€
	salade,tomates,lardons,chèvre,croûtons,oignons frits,miel,balsamique	
<u>Salade de Gésiers</u>	Salade,tomates,gésiers	12,00€
<u>Salade César</u>		15,00€
	Salade,tomates,tomates séchées,poulet panés,parmesan,croutons	
<u>Salade Demoiselle</u>	Salade,tomates,surimi,emmental,saumon	17,00€
	frais,avocat,tomates séchées,crevettes,citron	
<u>Salade Italienne</u>	Salade,tomates,tomates séchées,jambon de	17,00€
	montagne,burrata,pesto,grana padano,balsamique	

Les Entrées

<u>Camembert Gratiné</u>		17,00€
	Jambon,persillade,tomates Servi avec sa salade verte et Frites	
<u>Carpaccio de Boeuf</u>		18,00€
	Pesto,tomates séchées,tomates,capres,grana padano,frites	
<u>Beignets de Calamars</u>		12,00€

Les Tapas

<u>Planche de Tapas</u>	Assortiments de 8 tapas	18,00€
<u>Couteaux persillés à la plancha</u>		13,00€
<u>Assiette De Frites</u>		5,00€

Les Pates

<u>Bolognaise</u>	12,00€
<u>Carbonara</u>	13,00€
<u>Saumon</u>	15,00€

Menu Enfant 11,00€ Jusqu'a 12ans

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 Viandes

Pièce du Boucher Voir ardoise
Sauce poivre vert, roquefort ou forestière

Magret de Canard Grillé 24,00€

Sauce poivre vert, roquefort ou forestière

Escalope de veau Crème et champignons 23,00€

Escalope de veau Milanaise pates bolognaise 23,00€

Tartare de boeuf Classique 21,00€

Tartare de Boeuf 23,00€

Avec Jambon de Montagne et Grana Padano

Origines de nos Viandes Veau/Magret de canard/Tartare **Français**

Nos Tartares son haché par nos soins et non préparé

Supplément sauce roquefort, poivre vert ou forestière 2,50€

Assiette de frites 5,00€

Les Poissons

Seiche à la plancha 19,90€

Gambas Flambées 7 pièces 21,00€

Filet de Morue Gratiné à l'aioli 18,00€

Servi avec un écrassé de pomme de terre

Supplément aioli maison 1,00€

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

Les desserts

<u>Profiteroles au Chocolat Chaud</u>	8,50€
(choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
<u>Café Gourmand Ou Thé Gourmand</u>	8,00€
<u>Tarte Tatin Maison</u>	8,00€
(avec sa glace vanille, chantilly)	
<u>Brioche Façon Pain Perdu</u>	7,50€
(Avec nutella)	
<u>Crème Brulée Maison</u>	7,00€
<u>Tiramisu Maison</u>	7,50€
<u>Supplément:</u>	
Chantilly	1,00€
Chocolat chaud	1,50€

Les Crêpes (fait maison)

<u>Crêpe au Sucre</u>	4,50€
<u>Crêpe à la confiture</u>	5,00€
<u>Crêpe au Nutella ou Chocolat Chaud Maison</u>	6,00€
<u>Crêpe Gourmande</u>	7,50€
(Chocolat chaud, Banane, Glace Vanille, Chantilly)	

Nos Crèmes Glacées (Maison Antolin ou Glaces des Alpes)

Parfums:

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

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/ Coulis Fruits Rouges/ Chantilly)

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

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

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

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

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

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

Nos Vins:

Rouge:

	75CL	50CL
<u>IGP Pays D'Oc</u>	17,00€	
<i>Domaine Preigne Le Vieux "le petit pont réserve" Grenache/Merlot</i>		
<u>Vin De France:</u>	19,00€	16,00€
<i>Guy Bru «Les Terres D'Émile»</i>		
<u>AOP:</u>		
<u>St Chinian:</u>	19,00€	16,00€
<i>Clos de Bagatelles «A l'Origine »</i>		
<u>Faugères:</u>	20,00€	
<i>Domaine de l'Arbussele Vin Bio « Envol »</i>		
<u>Corbières:</u>		
<i>Château la «Voulte de Gasparet»</i>	26,00€	
<u>AOP La Clape</u>	27,00€	
<i>Chateau Mire L'Etang "Tradition" grenache/Mouvèdre/Syrah/ Cinsault</i>		
<u>AOP Pic St Loup</u>	29,00€	
<i>Domaine Mas Farjou "Les Lembrusques" Syrah/Grenache noir</i>		

Blanc:

	75CL	50CL
<u>IGP Pays D'Oc</u>	17,00€	
<i>Domaine Preignes Le Vieux "le petit pont réserve" Colombard/Vermentino</i>		
<u>Vin De France</u>	19,00€	16,00€
<i>Mr Guy Bru "Les Terres D'Émile"</i>		
<u>Picpoul de Pinet</u>	21,00€	17,00€
<i>«Châteaux de Mirande"</i>		
<u>IGP PAYS D'OC</u>		15,00€
<i>Domaine Le Pive "La Farelle" Chardonnay</i>		
<u>IGP Pays D'Oc</u>	24,00€	17,50€
<i>Chateau Grézan "collection" Chardonnay</i>		
<u>AOP La Clape</u>	26,00€	
<i>Chateau Mire L'Etang "Aimé de Coigny" rousanne/Boubenlenc/grenache</i>		

Rosé

	75CL	50CL
<u>IGP Pays D'Oc</u>	17,00€	
<i>Domaine Preignes Le Vieux "Le Petit Pont Réserve"</i>		<i>Cinsault/Grenache</i>
<u>Vin De France:</u>	18,50€	15,00€
<i>Guy Bru «Les Terres D'Emile»</i>		
<u>AOP Languedoc "Le Gris"</u>	23,00€	
<i>Chateau De Mire L'étang</i>		<i>Grenache/Cinsault/ Syrah</i>
<u>AOP:</u>		
<u>Faugères :</u>	19,00€	
<i>Domaine De L'Arbussele «Envol»</i>		<i>Vin Bio</i>
<u>St Chinian:</u>	19,00€	16,00€
<i>Domaine «Clos De Bagatelle»</i>		

Mousseux

Cidre Brut

13,00€

<u>Verre De Vin</u> <i>(Sélectionné par nos soins)</i>	12CL	3,00€
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</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 –	8,00€
Prune ou Poire – Rhum St James – Bacardi – Gin	
Vodka	
Cointreau – Grand Marnier – Get 27 – Get 31	6,00€
Malibu – Baileys – Limoncello – Mentheuse -	
Croqueuse – Pulpeuse	