

Carte

& Menus

Suggestions du Chef

Menu Burgers 14€90

(Pains maison servis avec frites maison
+ dessert du jour au choix)

Le Savoyard

Steack haché de bœuf, lard fumé, oignons, raclette

Le Villa

Steack haché de bœuf, lard fumé, oignons, cheddar

Le Basque

Steack haché de bœuf, oignons, poivrons, chorizo, brebis

L'Italien

Steack haché de bœuf, oignons, tomate confite, mozzarella, coppa

Combi du Sud-Ouest 15€95

- Salade de gésiers, oignons
- Toast de foie gras + brochette de magret
- Frites maison

Combi d'ici 15€10

- Salade de lardons, miel, noix
- Toast au chèvre + brochette de magret
- Frites maison

Plat du jour 10€60

Plat du jour/café 12€30

Entrée/ plat du jour 13€20

Plat du jour/dessert 13€20



Les grandes Salades 14€90

Salade Toscane

Tomates, mozzarella, jambon de Pays, coppa, parmesan, pistou

Salade Sud-ouest

Gésiers, lardons, noix, foie gras

Salade de volaille

Œuf dur, œuf poché, rémoulade de poulet, nuggets, vinaigrette parfumée au curry

Menu Carpaccio 13€50

- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Salade, frites maison ou légumes
- Café

Menu Enfant 8€50

(- de 10 ans)

- **Au choix** : Steak haché/frites maison
Nuggets de poulet/frites maison
- Un verre de soda (Coca-cola, Orangina ou diablo)
- Dessert du jour ou petit pot de glace

Nos desserts

Café gourmand	6,50 €
Café ou chocolat Liégeois	5,50 €
Dame blanche	5,50 €
Glace ou Sorbet (la boule)	2,50 €
Sorbet avec alcool	7,50 €
Dessert du jour	4,50 €

Vins

& Boissons

Vins au verre

Vin rosé Pays d'Oc	12,5 cl	2,60 €
Vin rouge Médoc boisé	12,5 cl	2,60 €
Vin rouge Graves	12,5 cl	3,00 €
Vin rouge Saint-Emilion	12,5 cl	3,60 €
Tariquet Classic	12,5 cl	3,10 €
Tariquet Premières Grives	12,5 cl	4,60 €

Vins en pichet

Vin rouge de France	25 cl	3,60 €
	50 cl	6,70 €
Rosé Méditerranée	25 cl	4,10 €
	50 cl	7,20 €

Vins en bouteilles

Vins blancs

Domaine de Tariquet (Ugni Blanc Colombard)	75 cl	14,00 €
Domaine de Tariquet (Premières Grives)	75 cl	19,50 €

Vins rosés

Côtes de Provence	75 cl	19,00 €
Moncigale	75 cl	14,00 €

Vins rouges

Château Dufilhot, 1ère côte de Bordeaux	75 cl	15,00 €
Château Carbon d'Artigues, Graves	75 cl	18,00 €
Château Coquillas, Pessac-Léognan	37,5 cl	16,00 €
	75 cl	26,00 €

Champagne

Castellane Brut	75 cl	36,00 €
-----------------	-------	---------

Digestifs

Manzanna	4 cl	3,00 €
Get 27, Cognac, Baileys	4 cl	5,00 €
Cointreau	4 cl	5,00 €



Apéritifs

Kir au vin blanc crème pêche, cassis, mûre	8 cl	3,00 €
Pastis	2 cl	3,00 €
Americano	10 cl	5,00 €
Martini blanc ou rouge, Campari	5 cl	3,50 €
Pineau des Charentes blanc, Porto	5 cl	3,50 €
Lillet blanc ou rouge	5 cl	4,00 €
Whisky baby	2 cl	3,00 €
Whisky	4 cl	5,00 €
Whisky et Soft	4+15 cl	5,50 €
Cuba Libre (Rhum Havana)	4 cl	6,00 €
Bière pression Saint Homer blonde	25 cl	3,60 €
Bière pression Saint Homer blonde	33 cl	4,60 €
Bière pression Saint Homer blonde	50 cl	5,60 €
Suppl. Sirop		0,10 €
Bière du moment	25 cl	4,00 €
	33 cl	5,00 €
	50 cl	6,00 €
Bière bouteille Licorne Black brune	33 cl	4,10 €

Jus de fruits/Sodas

Jus (orange, tomate, ananas, abricot)	20 cl	3,10 €
Limonade	25 cl	3,10 €
Orangina	25 cl	3,10 €
Coca-Cola, zéro	33 cl	3,10 €
Nestea	20 cl	3,10 €
Diabolo	20 cl	3,20 €

Eaux minérales

Perrier	33 cl	3,10 €
Abatilles Plate	1l	2,40 €
Abatilles Pétillante	1l	2,40 €
San Pellegrino	50 cl	2,60 €
San Pellegrino	1l	4,10 €

Café et Infusions

Café - Déca	1,70 €
Café double	2,70 €
Café crème	1,80 €
Capuccino à la chantilly	3,10 €
Thé nature, thé à la menthe	1,90 €
Chocolat au lait	3,10 €

