

Softs

<u>Sodas (33cl)</u>	2,50€
<i>Ice Tea, Schweppes agrumes, Limonade, Perrier, Coca Cola, Coca Cola zéro, Coca cherry</i>	
<u>Jus de fruit (25cl) verre</u>	3,00€
<i>Orange, pomme, ananas</i>	
<u>Sirop à l'eau</u>	1,50€
<i>Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise, orange</i>	
<u>Diabolo (33cl)</u>	3,00€
<i>Limonade et sirop de votre choix</i>	

Eaux

Vittel 1L	2,00€
San Pellegrino 50cl	3,00€
San Pellegrino 1L	4,00€

Apéritifs et bières

Heineken (25cl) verre	3,00€
Pression Moretti (25cl) blonde	3,50€
Pression Moretti (50cl) blonde	6,00€
Desperados (33cl) verre	5,00€
Supplément sirop	0,50€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,50€
Porto rouge, muscat, suze (6cl)	6,50€
Kir (12cl) mûre ou cassis	4,50€
Ricard (2cl)	3,50€

Rhums et whiskies

<i>Rhum Havana Club (4cl) 3 ans</i>	<i>5,00€</i>
<i>Rhum Diplomatico (4cl)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Supplément boisson</i>	<i>1,50€</i>
<i>JB (4cl)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Jack Daniels (4cl)</i>	<i>8,00€</i>
<i>Supplément boisson</i>	<i>1,50€</i>

Cocktails avec et sans alcool

<i>Virgin Bonbon LOL</i>	<i>7,50€</i>
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, jus de pomme</i>	
<i>Bonbon LOL</i>	
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, jus de pomme, rhum</i>	<i>8,50€</i>
<i>Virgin Pina</i>	<i>8,50€</i>
<i>Jus d'ananas, sirop de sucre de canne, glace noix de coco</i>	
<i>Pina Colada</i>	<i>9,50€</i>
<i>Jus d'ananas, rhum, glace noix de coco</i>	

A partager pour l'apéritif, autour d'un verre et en bonne compagnie

<i>Ardoise Mix</i>	<i>11,00€</i>
<i>Camemberts panés, bricks de chèvre, poulets panés, calamars panés, sauce du cheffe, salade</i>	

TVA et service compris

Boissons chaudes

<i>Café Lavazza</i>	<i>1,80€</i>
<i>Décaféiné Lavazza</i>	<i>2,00€</i>
<i>Supplément lait ou chantilly</i>	<i>0,20€</i>
<i>Thé (vert à la menthe)</i>	<i>2,50€</i>
<i>Chocolat chaud viennois</i>	<i>4,50€</i>

Digestifs

<i>Manzana (4cl)</i>	<i>5,00€</i>
<i>Baileys, Get 27, Armagnac, eau de vie de poire williams (6cl)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Irish coffee</i> <i>(whisky , café chaud, sirop de sucre de canne et chantilly)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Diplomatico (4cl)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Supplément eau gazeuse</i>	<i>1,00€</i>

TVA et service compris

Nos petites entrées et nos grandes salades

	<u>Petites*</u>	<u>Grandes</u>
<u>Délices de chèvre</u> <i>Salade, tomates, feuilles de brick, chèvre, confiture de cerise noire, jambon serrano, pickles, crème de balsamique</i>	8,00€	15,00€
<u>Salade Caesar</u> <i>Salade, tomates, poulets croustillants, copeaux grana padano, œuf mollet frit, croûtons et sauce caesar, pickles</i>	8,50€	15,00€
<u>Salade italienne</u> <i>Salade, méli mélo de tomates, burrata de 125G , pesto, pickles, crème de balsamique</i>		16,00€
<u>Salade de wrap au saumon fumé</u> <i>Salade, tomates, galette de blé, fromage frais, échalote, saumon fumé, jus de citron, ciboulette, pickles, crème de balsamique</i>	9,50€	16,00€
<u>Salade du Sud-Ouest</u> <i>Salade, tomates, gésiers déglacés à la framboise, magrets séchés, croûtons, lardons, pickles, crème de balsamique</i>	10,00€	17,00€

*** Nos petites entrées ne peuvent être servies en plat unique**

Nos viandes grillées au feu de bois et poissons

<i>Escalope de veau à la milanaise (panée)</i>	<i>17,00€</i>
<i>Escalope de veau grillée à la crème et champignons</i>	<i>18,00€</i>
<i>Camembert entier rôti accompagné de charcuteries et frites</i>	<i>18,00€</i>
<i>Pavé de saumon et sa sauce vierge</i>	<i>21,00€</i>
<i>Éventail de 5 gambas à la persillade (décortiquées)</i>	<i>24,00€</i>
<i>Entrecôte grillée et sauce aux poivres</i>	<i>27,00€</i>
<i>Magret de canard grillé, fleur de sel</i>	<i>28,00€</i>

Accompagnement de votre choix : frites / salade ou riz crémeux / salade

<i>Assiette de frites en supplément</i>	<i>5,00€</i>
<i>Assiette de salade en supplément</i>	<i>4,00€</i>

Nos burgers

Boeuf haché grillé au feu de bois *Accompagné de frites*

Burger au reblochon

15,00€

Pain bio, sauce du chef, boeuf haché grillé, salade, reblochon AOP, oignons confits, jambon serrano

Burger végété

15,00€

Pain bio, sauce du chef, galette de pommes de terre, 1 fromage au choix (brebis Ossau Iraty, ou comté AOP 18 mois ou reblochon AOP), pickles, tomate, salade, chutney de poivrons

Burger au comté

16,00€

Pain bio, sauce du chef, boeuf haché grillé, coppa, comté AOP 18 mois, salade, tomate, cornichons

Burger au brebis

17,00€

Pain bio, sauce du chef, boeuf haché grillé, chorizo, fromage de brebis Ossau Iraty, chutney de poivrons, salade

Supplément galette de pommes de terre

2,00€

Nos Desserts et notre assiette de fromages

Crème brûlée à la vanille	5,00€
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	7,00€
Café ou thé gourmand	10,00€
Boule de glace	2,00€
Coupe de glace (Dame blanche ou chocolat liégeois, café liégeois, caramel liégeois ...)	8,00€
Coupe de glace avec alcool (Colonel ou after eight...)	10,50€
Supplément de chocolat, coulis ou chantilly	1,00€
Supplément alcool	2,50€
Irish coffee (Whisky, café chaud, sirop de de sucre de canne et chantilly)	9,00€
Profiteroles (Glace vanille, chocolat fondu et chantilly)	11,00€
Profiteroles bounty (Glace noix de coco,, chocolat fondu , chantilly et noix de coco râpée)	12,00€
Assiette de fromages (Comté AOP 18 mois, brebis Ossau Iraty, gorgonzola AOP et camembert)	8,00€

TVA et service compris

Menu Enfant

10€

Une boisson au choix

(soda, jus de fruit ou sirop à l'eau)

+

Poulet croustillant / frites

ou

Steak haché grillé / frites

+

1 boule de glace avec chantilly

ou

1 crème brûlée

Tva et service compris

Carte des Vins

Vins blancs

75cl

Vin de France Chardonnay Ribeaupierre Pays d'Oc (sec) 3,00€ le verre

Le Haras de Coussan IGP Pays d'Oc (sec) 20,00€
60% Sauvignon et 40% Chardonnay

UBY Tortue (doux et fruité) 3,50€ le verre /22,00€
IGP Côte de Gascogne

Vins rosés

Lambrusco (vin pétillant) 12,00€

L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian 3,00€ le verre/15,00€
Syrah, Grenache, Cinsault

Le Haras de Coussan IGP Pays d'Oc 19,00€
60% Syrah et 40% Grenache noir

Cuvée du Golfe de Saint Tropez AOC Côtes de Provence 22,00€
Cinsault, Grenache noir, Syrah

Vins rouges

Lambrusco (vin pétillant) 12,00€

L'excellence de Saint Laurent AOP Saint Chinian 3,00€ le verre/15,00€
Syrah, Grenache, Carignan

	<u><i>37,5cl</i></u>	<u><i>50cl</i></u>	<u><i>75cl</i></u>
<i>Domaine de Longueroc, AOC Corbières</i>	<i>11€</i>	<i>15€</i>	<i>21,00€</i>
<i>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>			

Domaine de Coussan , IGP Côtes de Thongues 22,00€
60% Syrah et 40% Grenache noir

Pic Saint Loup, cuvée le Clos des Jean de Farjou, Mas de Farjou 33,00€
Syrah, Grenache, Carignan

Pichet rouge ou rosé 3,50€ le 25cl/ 6,00€ le 50cl
uniquement du mardi au vendredi midi

TVA et service compris