

Un apéritif ? Envie de...

		Pastis 51, Ricard (2cl)	3.00€
		Rosé pamplemousse (14cl)	3.00€
		Muscat (7cl)	3.50€
		Kir (12cl)	3.50€
		Martini (7cl)	3.50€
		Porto rouge (7cl)	3.50€
		Suze (7cl)	3.50€
		Sangria (12cl)	3.50€
		(50cl)	9.00€
		(1L)	14.00€
		Verre de vin (12cl)	2.50€
		Whisky, Vodka,	5.50€
		Rhum, Tequila (4cl)	5.50€
		Whisky baby (2cl)	3.00€
		Bière pression (25cl)	3.00€
		Monaco (25 cl)	3.20€
		Picon bière (25cl)	4.00€
		Bières bio « BS »	4.50€
Cocktails 25cl			
Margarita	6.50€		
Fresh cocktail	6.50€		
Mojito	7.00€		
Pina colada	7.00€		
Planteur	7.00€		
Cocktails sans alcool 25cl			
L'antillais	4.50€		
Virgin Mojito	5.00€		
Granini 25 cl	2.80€		
Sirops 25cl	2.00€		
Diabolo 25cl	2.50€		
Sodas 33 cl	2.80€		
Sodas Bio	3.80€		
Des Brasseurs savoyards			

Nos Pizzas

Tomate

	Petites	grandes
Fromage	6.90€	8.70€
Champignons	7.30€	9.30€
Jambon	7.50€	9.50€
Capricieuse (oignons, câpres)	7.70€	9.50€
Anchois	7.70€	9.50€
Pécorina (chèvre)	7.90€	9.70€
L'albacore (thon, oignons)	8.40 €	10.20€
Reine (jambon, champignons)	8.40€	10.20€
Indienne (poulet, curry)	8.40€	10.20€
Espagnole (chorizo, poivrons)	8.20€	10.00€
Royale (reine plus œuf)	8.90€	10.70€
4 fromages	9.40€	11.20€
La roquette (jambon cru, roquette)	9.40€	11.20€
Bolognaise (steak haché, oignons)	9.90€	11.70€
Kebab (viande kebab, oignons)	9.90€	11.70€
Fruits de mer (moules, crevettes, calamars)	9.90€	11.70€

Crème

Biquette (chèvre)	9.20€	11.00€
Carbonara (lardons, œuf)	9.40€	11.20€
Paysanne (lardons, oignons)	9.40€	11.20€
Poularde (poulet, champignons, oignons)	9.70€	11.50€
La douce andalouse (chorizo, chèvre)	9.70€	11.50€
Fromagère (4 fromages)	9.90€	11.70€
Savoyarde (lardons, oignons, reblochon, patates)	9.90€	11.70€

La spéciale « Lucie »

(moitié tomate, steak haché, oignons)	12.20€
(moitié crème, oignons, reblochon)	

Chez les filles

ou

Menu 20€

Accras Maison (chorizo ou crevette)

Salade des filles

Camembert pané sur son lit de salade et jambon cru

Salade de chèvre chaud

ou

Carpaccio de bœuf

Rouille de seiche à la sétoise (sup 2€)

Pièce du boucher

(sup 2€ sauce roquefort ou poivre vert)

Gambas en persillade

ou

Assiette de fromage

Fromage blanc (sucre, miel ou confiture)

Crème caramel maison

Mousse au chocolat maison

Glace 2 boules

Pour les gourmands, supplément 3 €

Chocolat liégeois, Profiteroles maison, Pêche melba, etc...

Glaces impulsions sup. 1.00 €

Paëlla

Tous les mardis / on Tuesday

16.00€

Moules marinières frites

Moules crème frites

Tous les vendredi / on Friday

13.00€

15.00€

Supplément sur les pizzas	0.80€
Sauf miel	0.30€
Pour remplacer base tomate par base crème	0.50€

Salades et Entrées

	petite	grande
Salade verte		4.00€
Salade mixte		5.10€
Salade des filles	6.00€	11.00€
Salade fraîcheur	6.50€	12.00€
Camembert pané	6.50€	12.00€
Salade Paysanne	6.50€	12.00€
Salade de chèvre chaud	6.50€	12.00€
Accras Maison (chorizo ou crevette)	6.50€	14.00€
Friture de Joël	6.50€	14.00€
Assiette de charcuterie	6.50€	15.00€
Assiette Tapas		16.00€

Nos plats

Carpaccio de bœuf	15.00€
Pièce du boucher	15.00€
Pièce du boucher poivre vert	17.00€
Pièce du boucher roquefort	17.00€
Gambas en persillade	17.00€
Filet de truite meunière et câpres	18.00€
Rouille de seiche à la sétoise	18.00€

Menu « Piti N'enfant » 8.00€ (-12ans)

ou

-Steak haché

-Jambon blanc

-Nuggets

Accompagné de frites ou légumes

.....&.....

Glaces 2 boules ou kinder stick ou Calippo coca

(la smarties ou la coquine: sup 2 €)

La Cave

	0.25L	0.50L	1L
Pichet (rouge, rosé, blanc)	3.50€	6.00€	11€
Vin de table français			
Chautagne Gamay, rouge, 75cl			20.00€
Vin de Savoie AOP, cave de Chautagne			
Caprines d'Antoine, rouge, 75cl			18.00€
IGP Pays d'Oc, rouge, 75cl			
Apremont Perceval, blanc, 75cl			18.00€
Vin de Savoie cru Apremont AOP, G. et P. Perceval			
Colombard – Ugni, blanc, 75cl			18.00€
Côtes de Gascogne IGP, Domaine UBY			
Grain de sable, rosé, 75cl			18.00€
Sable de Camargue IGP, Jeanjean			
Cuvée du Golfe de Saint-Tropez, rosé, 75cl			20.00€
Côtes de Provence AOP, Vignerons de Grimaud			

. La carte .

Digestifs 4.50€

Baileys's (6cl), Cognac (4cl)
Get 27 (6cl), Calvados (4cl)
Génépi (4cl)
Rhums arrangés maison (3cl)

Eaux	50cl	1l	1.5l
San Pellegrino	3.00€	4.00€	
Cristaline	2.80€		3.50€

Plats du campeur (Rapides et pas chers)

Steak haché façon bouchère (120 g) Frites, salade	10.00€
Poulet grillé Frites, salade	10.00€

Nos Desserts

Fromage blanc	4.00€
Assiette de fromage	5.00€
Mousse au chocolat maison	5.00€
Crème caramel maison	5.00€
Glace 1 boules	3.00€
Glace 2 boules	4.50€
Glace 3 boules	5.50€
Supplément chantilly	1.00€
Supplément sauce chocolat maison	1.00€
Chocolat Liégeois	7.00€
Café Liégeois	7.00€
Pêche Melba	7.00€
Poire Belle Hélène	7.00€
Dame Blanche	7.00€
Dame Noire	7.00€
Ardéchoise	7.50€
Banana split	7.50€
Highlander	8.00€
Colonel	8.00€
Joséphine	8.00€
Smarties	5.50€
La Coquine	5.50€

Café, thé gourmand	6.50€
Cappuccino gourmand	7.00€

Les prix sont nets, service compris

Nous vous invitons au voyage :
Un apéritif ? Envie de...

<i>Fiesta espagnole,</i>	Sangria	2.80€
<i>Douceur antillaise,</i>	Punch Planteur	3.80€
<i>Tout le midi,</i>	Lou pastaga (Ricard, 51)	2.00€
	Muscat	2.80€
<i>Balade bourguignonne,</i>	Kir	2.60€
<i>Dolce Vita italienne,</i>	Martini (blanco ou rosso)	2.80€
Eau de source	25cl	2.80€
Badoit (1l)	1.5l	3.60€
Perrier (25cl)		3.80€
Coca cola (33cl)		2.80€
Orangina (25cl), jus de fruit (25cl)		2.60€
Sirop à l'eau		1.60€
Bière	1664 (25cl)	2.60€
Café	Heineken (25l)	3.10€
Cappuccino		1.60€
Thé, chocolat, infusion		3.00€
		2.80€

Nos Pizzas

Tomate Petites grandes

Fromage	6.00€	7.80€
Jambon	6.60€	8.50€
Champignons	6.60€	8.50€
Oignons	6.60€	8.50€
Reine (jambon, champignons)	7.70€	9.50€
Pécorina (chèvre)	7.70€	9.50€
Capricieuse (oignons, câpres)	7.70€	9.50€
Indienne (poulet, curry)	7.70€	9.50€
Espagnole (chorizo, poivrons)	7.70€	9.50€
Anchois	7.70€	9.50€
Royale (reine plus œuf)	8.20€	10.00€
4 fromages	8.90€	10.70€
Bolognaise (steak haché, oignons)	8.90€	10.70€
Fruits de mer	8.90€	10.70€

Crème

Carbonara (lardons, œuf)	8.90€	10.70€
Paysanne (lardons, oignons)	8.90€	10.70€
Fromagère (4 fromages)	8.90€	10.70€
Biquet (chèvre)	8.90€	10.70€
Norvégienne (crevettes, saumon)	8.90€	10.70€
Savoyarde (lardons, oignons, reblochon)	8.90€	10.70€
Poularde (poulet, champignons, oignons)	8.90€	10.70€

La spéciale « Lucie »

(moitié tomate, steak haché, oignons)	11.00€
(moitié crème, oignons, reblochon)	

ingrédient supplémentaire 0.60€

Couvet supplémentaire : 1.50€

Le ti' lola

Menu 15.50€

	<i>Accras de morue et beignet de calamar maison</i>
ou	<i>Tomates mozzarella</i>
	<i>Salade Clos Virgile</i>
	<i>Friture du golfe</i>
	<i>Moules marinière</i>
	&.....
	<i>Escalope pizzaïolo</i>
	<i>Moules frites (sup 2€ à la crème)</i>
ou	<i>Steak de thon sauce piperade</i>
	<i>Rouille de seiche (sup 2€)</i>
	<i>Steak de bœuf nature ou oignon</i>
	<i>Gardiane de taureau</i>
	&.....
	<i>Fromage</i>
ou	<i>Crème caramel maison</i>
	<i>Mousse au chocolat maison</i>
	<i>Glace 2 boules</i>
	<i>Pour les gourmands, supplément 3 euro</i>
	<i>Chocolat liégeois, Profiteroles maison, Pêche melba, etc...</i>

Nos spécialités

La poêlée du ti'Lolo	16.50€
(Moules – Calamars – Gambas, façon Plancha Frites et salade)	
Avec dessert au choix dans la carte	19.50€
Seiche à la plancha	17.00€
Avec dessert au choix dans la carte	20.00€
<i>Mais aussi, le sud dans votre assiette</i>	
Gardianne de taureau	13.00€
Rouilles de seiche à la sétoise	14.90€
Moules farcies	11.90€
Thon sauce piperade	12.20€

. La carte .

Salades et Entrées

	petite	grande
Salade verte		4.00€
Salade mixte		5.10€
Salade Clos Virgile	5.30€	7.90€
Salade Italienne	5.50€	8.50€
Salade Niçoise	5.80€	9.00€
Salade Océane	5.80€	9.00€
Tomates Mozzarella	4.80€	7.60€
Friture du Golfe	4.90€	7.60€
Accras de morue et beignets de calamars maison	6.90€	9.80€

Nos Pates

Spaghettis bolognaise	8.80€
Spaghettis carbonara	8.80€
Lasagnes maison	9.30€

Nos Moules

1kg moules marinières	8.50€
1kg moules frites	9.90€
1kg moules à la crème frites	11.90€
1kg moules au curry	11.90€
Moules gratinées	8.30€
Moules farcies	11.90€

Desserts

Fromage	3.50€
Mousse au chocolat maison	3.50€
Crème caramel maison	3.50€
Profiteroles chocolat maison	6.50€
Glace 2 boule	3.50€
Glace 2 boule chantilly	4.50€
Chocolat Liégeois	6.50€
Café Liégeois	6.50€
Pêche Melba	6.50€
Poire Belle Hélène	6.50€
Dame Blanche	6.50€
Dame Noire	6.50€
Ardéchoise	7.00€
Highlander	7.00€
Colonel	7.00€
Joséphine	7.00€
Smarties	5.00€
La Coquine	5.00€

La cave

	0.25L	0.50L	1L
Pichet (rouge, rosé, blanc)	2.50€	4.80€	9€
Vin de table français			
Réserve Vermeil (cave de Sérignan)			15.00€
<i>Aop Coteaux du Languedoc 75cl rouge</i>			
Rosé Marine Vermeil (cave de Sérignan)			15.00€
<i>Aop Coteaux du Languedoc 75cl Rosé</i>			
Picpoul de Pinet			14.00€
<i>AOC 75cl Blanc</i>			

Digestif

Cognac	3.50€
Calvados	3.50€
Get	3.50€
Malibu	3.50€
Rhum	3.50€
Whisky Baby	3.50€
Whisky 4 cl	5.00€

Les prix sont net service compris

Nous vous invitons au voyage :
Un apéritif ? Envie de...

<i>Fiesta espagnole,</i>	Sangria	2.80€
<i>Douceur antillaise,</i>	Punch Planteur	3.80€
<i>Tout le midi,</i>	Lou pastaga (Ricard, 51)	2.00€
	Muscat	2.80€
<i>Balade bourguignonne,</i>	Kir	2.60€
<i>Dolce Vita italienne,</i>	Martini (blanco ou rosso)	2.80€
Eau de source	25cl	2.80€
	1.5l	3.60€
Badoit (1l)		3.80€
Perrier (25cl)		2.80€
Coca cola (33cl) Orangina (25cl), jus de fruit (25cl)		2.60€
Sirop à l'eau		1.60€
Bière	1664 (25cl)	2.60€
	Heineken (25l)	3.10€.
Café		1.60€
Cappuccino		3.00€
Thé, chocolat, infusion		2.80€

Nos Pizzas

Tomate Petites grandes

Fromage	6.00€	7.80€
Jambon	6.60€	8.50€
Champignons	6.60€	8.50€
Oignons	6.60€	8.50€
Reine (jambon, champignons)	7.70€	9.50€
Pécorina (chèvre)	7.70€	9.50€
Capricieuse (oignons, câpres)	7.70€	9.50€
Indienne (poulet, curry)	7.70€	9.50€
Espagnole (chorizo, poivrons)	7.70€	9.50€
Anchois	7.70€	9.50€
Royale (reine plus œuf)	8.20€	10.00€
4 fromages	8.90€	10.70€
Bolognaise (steak haché, oignons)	8.90€	10.70€
Fruits de mer	8.90€	10.70€

Crème

Carbonara (lardons, œuf)	8.90€	10.70€
Paysanne (lardons, oignons)	8.90€	10.70€
Fromagère (4 fromages)	8.90€	10.70€
Biquet (chèvre)	8.90€	10.70€
Norvégienne (crevettes, saumon)	8.90€	10.70€
Savoyarde (lardons, oignons, reblochon)	8.90€	10.70€
Poularde (poulet, champignons, oignons)	8.90€	10.70€

La spéciale « Lucie »

(moitié tomate, steak haché, oignons)	11.00€
(moitié crème, oignons, reblochon)	

ingrédient supplémentaire 0.60€

Couvet supplémentaire : 1.50€

Le ti' lola

Menu 15.50€

Accras de morue et beignet de calamar maison

Tomates mozzarella

ou Salade Clos Virgile

Friture du golfe

Moules marinière

.....&.....

Escalope pizzaiolo

Moules frites (sup 2€ à la crème)

Steak de thon sauce piperade

ou Rouille de seiche (sup 2€)

Steak de bœuf nature ou oignon

Gardiane de taureau

.....&.....

Fromage

Crème caramel maison

ou Mousse au chocolat maison

Glace 2 boules

Pour les gourmands, supplément 3 euro

Chocolat liégeois, Profiteroles maison, Pêche melba,
etc...

Nos spécialités

La poêlée du ti'Lolo 16.50€

(Moules – Calamars – Gambas, façon Plancha
Frites et salade)

Avec dessert au choix dans la carte 19.50€

Seiche à la plancha 17.00€

Avec dessert au choix dans la carte 20.00€

Mais aussi, le sud dans votre assiette

Gardianne de taureau 13.00€

Rouilles de seiche à la sétoise 14.90€

Moules farcies 11.90€

Thon sauce piperade 12.20€

. La carte .

Salades et Entrées

	petite	grande
Salade verte		4.00€
Salade mixte		5.10€
Salade Clos Virgile	5.30€	7.90€
Salade Italienne	5.50€	8.50€
Salade Niçoise	5.80€	9.00€
Salade Océane	5.80€	9.00€
Tomates Mozzarella	4.80€	7.60€
Friture du Golfe	4.90€	7.60€
Accras de morue et beignets de calamars maison	6.90€	9.80€

Nos Pates

Spaghettis bolognaise	8.80€
Spaghettis carbonara	8.80€
Lasagnes maison	9.30€

Nos Moules

1kg moules marinières	8.50€
1kg moules frites	9.90€
1kg moules à la crème frites	11.90€
1kg moules au curry	11.90€
Moules gratinées	8.30€
Moules farcies	11.90€

Nos Viandes

Poulet grillé	8.50€
Steak haché	7.80€
Steak de bœuf grillée	11.00€
Escalope pizzaiolo	11.00€
Entrecôte grillée	15.50€
Entrecôte au poivre vert	17.50€
Entrecôte au Roquefort	17.50€
Magret entier nature	16.00€
Magret entier au poivre vert	18.00€
Magret entier au Roquefort	18.00€
Gardianne de taureau	13.00€

Desserts

Fromage	3.50€
Mousse au chocolat maison	3.50€
Crème caramel maison	3.50€
Profiteroles chocolat maison	6.50€
Glace 2 boule	3.50€
Glace 2 boule chantilly	4.50€
Chocolat Liégeois	6.50€
Café Liégeois	6.50€
Pêche Melba	6.50€
Poire Belle Hélène	6.50€
Dame Blanche	6.50€
Dame Noire	6.50€
Ardéchoise	7.00€
Highlander	7.00€
Colonel	7.00€
Joséphine	7.00€
Smarties	5.00€
La Coquine	5.00€

Menu « Piti N'enfant »

7.30€ (-12ans)

ou
-Steak haché frites
-Jambon blanc frites
-Nuggets frites

.....&.....

Glaces 2 boules

(smarties ou la coquine, sup 2 euro)

La cave

	0.25L	0.50L	1L
Pichet (rouge, rosé, blanc)	2.50€	4.80€	9€
Vin de table français			
Réserve Vermeil (cave de Sérignan) <i>Aop Coteaux du Languedoc 75cl rouge</i>			15.00€
Rosé Marine Vermeil (cave de Sérignan) <i>Aop Coteaux du Languedoc 75cl Rosé</i>			15.00€
Picpoul de Pinet <i>AOC 75cl Blanc</i>			14.00€

Digestif

Cognac	3.50€
Calvados	3.50€
Get	3.50€
Malibu	3.50€
Rhum	3.50€
Whisky Baby	3.50€
Whisky 4 cl	5.00€

Les prix sont net service compris