



Les Salades

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

Les Entrées

<u>Camembert Gratiné</u>	Jambon, persillade, tomates Servi avec sa salade verte et Frites	17,00€
<u>Carpaccio de Boeuf</u>	Pesto, tomates séchées, tomates, capres, grana padano, frites	18,00€
<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 Pizzas Au Feu De Bois

<u>Margherita</u> tomate,fromage,olives,persillade	10,00€
<u>Vésuvio</u> tomate,fromage,jambon,olives,persillade	11,00€
<u>Chorizo</u> tomate,fromage,chorizo,poivrons,champignons, olives,persillade	13,00€
<u>Poivrons</u> tomate,fromage,poivrons ,jambon,olives,persillade	12,00€
<u>Régina</u> tomate,fromage,jambon,champignons,olives, persillade	12,00€
<u>Capricieuse</u> tomate,fromage,jambon ,œuf,olives,persillade	12,00€
<u>Paysanne</u> tomate,fromage,lardons,oignon,olives,persillade	11,00€
<u>Roquefort</u> tomate,fromage,roquefort,olives,persillade	11,00€
<u>4 Saisons</u> tomate,fromage,tomates séchées poivrons,aubergines,roquette,olives,persillade	13,00€
<u>Sicilienne</u> tomate,fromage,anchois,câpres,olives	12,00€
<u>Chèvre Miel</u> tomate,fromage,chèvre,miel,olive,persillade	13,00€
<u>Blanche Saumon</u> creme,saumon frais,fromage,olive,persillade	13,00€
<u>Jambon de Montagne</u> tomate,fromage,roquette, tomates séchées,jambon de montagne, grana padano,balsamique,olives,persillade	13,00€
<u>3 Fromages</u> tomate, fromage à pizza, chèvre,roquefort,raclette,olives,persillade	13,00€
<u>Calzone</u> tomate,crème fraîche ,fromage,jambon,œuf champignons, persillade	13,00€
<u>Savoyarde</u> crème fraîche,fromage,lardons,raclette, pomme de terre,oignons,olives,persillade	13,00€
<u>La Lulu</u> tomate,fromage,poulet,merguez,poivrons,oignons, olives,persillade	13,00€
<u>La Tom</u> tomate,viande haché fraiche,oignons,champignons, fromage,persillade,olives	14,00€


Supplément : base crème fraîche +1€ Œuf + 1,50€
Poisson ou Viande + 2€ Légume + 1,50€



Les Viandes


<u>Pièce du Boucher</u>	Voir ardoise	
Sauce poivre vert, roquefort ou forestière		
<u>Magret de Canard Grillé</u>		24,00€
Sauce poivre vert, roquefort ou forestière		
<u>Escalope de veau Crème et champignons</u>		23,00€
<u>Escalope de veau Milanaise</u>	pates bolognaise	23,00€
<u>Tartare de boeuf Classique</u>		21,00€
<u>Tartare de Boeuf</u>		23,00€
Avec Jambon de Montagne et Grana Padano		
<u>Origines de nos Viandes</u>	Veau/Magret de canard/Tartare	Français
<u>Nos Tartares son haché par nos soins et non préparé</u>		
<u>Supplément</u>	sauce roquefort, poivre vert ou forestière	2,50€
<u>Assiette de frites</u>		5,00€

Les Poissons



<u>Seiche à la plancha</u>		19,90€
<u>Gambas Flambées</u>	7 pièces	21,00€
<u>Filet de Morue Gratiné à l'aioli</u>		18,00€
Servi avec un écrassé de pomme de terre		
<u>Supplément aioli maison</u>		1,00€

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





Les Pates

Bolognaise

12,00€

Carbonara

13,00€

Saumon

15,00€

Menu Enfant 11,00€ Jusqu'à 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 signaler à un membre du personnel

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€



Nos Crèmes Glacées

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

Coupe 1 Boule 2,50€

Coupe 2 Boules 5,00€

Coupe 3 Boules 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)

Fraisère : (Fraise/Liqueur Fraise Des Bois/Chantilly)



Nos Coupes Glacées



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)



Les desserts

Profiteroles au Chocolat Chaud 8,50€
(choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Café Gourmand Ou Thé Gourmand 8,00€

Tarte Tatin Maison 8,00€
(avec sa glace vanille, chantilly)

Brioche Façon Pain Perdu 7,50€
(Avec nutella)

Crème Brulée Maison 7,00€

Tiramisu Maison 7,50€

Supplément: Chantilly 1,00€

Chocolat chaud 1,50€

Les Crêpes (fait maison)

Crêpe au Sucre 4,50€

Crêpe à la confiture 5,00€

Crêpe au Nutella ou Chocolat Chaud Maison 6,00€

Crêpe Gourmande 7,50€

(Chocolat chaud, Banane, Glace Vanille, Chantilly)

Nos Vins

Rouge:

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

Blanc:

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

Grand Vin
DE BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Rosé

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

Mousseux **75CL**

Cidre Brut **13,00€**

Verre De Vin (*Sélectionné par nos soins*) **12CL** **3,00€**

Rouge, Rosé ou Blanc

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 – Prune ou Poire – Rhum St James – Bacardi – Gin Vodka	8,00€
Cointreau – Grand Marnier – Get 27 – Get 31	6,00€
Malibu – Baileys – Limoncello – Mentheuse - Croqueuse – Pulpeuse	