



SODA/ JUS DE FRUIT/EAU

COCA ^{33CL} , ORANGINA, LIMONADE ^{33CL} , SCHWEPPES ^{25CL} , ICE TEA ^{25CL} , PERRIER ^{33CL}	3.5€
JUS ^{25CL} : ORANGE,POMME, ANANAS, ABRICOT, TOMATE	3.5€
SIROP: MENTHE, GRENADINE, CITRON, PÊCHE, FRAISE, PASSION, FRAMBOISE.	2€
SMOOTHIES: GREEN MELON, COCO DISCO, RED SUNSET.	6€
EAU PLATE/EAU GAZEUSE ^{75CL}	4.5€

BIÈRES

ESTRELLA GALICIA 4.5° 33CL (BLONDE)	5€
GRIMBERGEN 6° 33CL (BLANCHE)	5€
DESPERADOS 5.9° 33CL	5€
BIERE LOCALE 33CL	6.5€
CHIMAY BLEU 9° 33CL (BRUNE)	6€
GUINNESS 7.5° 33CL	6€
KRIEK 4.5° 33CL (ROUGE)	6€
CHOUFFE 8° 33CL	6€
GOXOA 33CL (SANS ALCOOL)	6.5€

APÉRITIFS

BANYULS, MUSCAT, KIR ^{8CL}	3€
RICARD, PASTIS ^{3CL}	2.5€
ANISETTE (LA CANYA)	3€
MARTINI (BLANC, ROUGE, ROSÉ) ^{6CL}	3€
AMERICANO ^{9CL}	5€
LILLET OU SUZE TONIC ^{20CL}	8€
SPRITZ ^{24CL}	8€
SANGRIA ^{20CL}	4€

ALCOOLS ^{4CL}	WHISKY VODKA TEQUILA RHUM GIN	7€
------------------------	---	----

DIGESTIFS

RHUM ARRANGÉ ARTISANAL	7€
GET 27	7€
BAILEYS	7€
AMARULA	8€
CRÈME DE RHUM ARTISANAL	8€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE, ALLONGÉ	2€
CRÈME, CAPPUCCINO	3€
THÉ, INFUSION	3€
CHOCOLAT CHAUD	4€

LA PIERRE CHAUDE

LES COCKTAILS



RHUM ^{5CL}

MOJITO	8€
DESPEJITO	12€
MOJITO FRAISE	9€
MOJITO FRAMBOISE	9€
MOJITO PASSION	9€
MOJITO ESPECIAL	9€
MOJITO ROYAL	10€
PINACOLADA	8€
DAIQUIRI (FROZEN)	10€
CUBA LIBRE	8€
JAMAICAN MULE	9€
PLANTEUR	8€
TI PUNCH (RHUM NEISSON)	7€
TI PUNCH	6€
CAIPIRINHA	8€
MACOUBA	10€

TEQUILA ^{5CL}

MEXICAN MULE	9€
TEQUILA SUNRISE	8€
MARGARITA	8€



L'ABUS
D'ALCOOL EST
DANGEREUX
POUR LA SANTÉ

GIN ^{5CL}

GIN FIZZ (FROZEN)	8€
GIN TONIC	8€
LONDON MULE	9€

WHISKY ^{5CL}

WHISKY SOUR	10€
-------------	-----

VODKA ^{5CL}

VODKA SUNRISE	8€
UKRAINIAN MULE	9€
EXPRESSO MARTINI	9€



TAXES ET SÉVICES COMPRIS

LA PIERRE CHAUDE

ROUGE VIN

*glouglou
costaud*



ARTEMIS CHATEAU DES HOSPICES 15%	21€
SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN (CANET)	
MOURVEDRE CHÂTEAU DE REY 14%	28€
100% MOURVEDRE (CANET)	
SARDINE LAFAGE 13,5%	20€
GRENACHE, SYRAH (CANET)	
SISQUÒ CHÂTEAU DE REY 13,5%	25€
GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE (CANET)	
NICOLAS LAFAGE 14,5	28€
GRENACHE VIEILLES VIGNES (CANET)	
SINE NOMINE PIETRI GERAUD 15%	35€
GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN (COLLIOURE)	
GRENACHE ? CARRÉMENT ! DOMAINE DE L'EDRE 12,5%	22€
GRENACHE NOIR, (VINGRAU)	
CLASSIQUE CHARLES MAS BÉCHA 14,5%	27€
SYRAH, GRENACHE NOIR, MOURVÈDRE (PONTEILLA)	

VINBLANC

CLASSIQUE BÉA MAS BÉCHA 13,5%	27€
GRENACHE BLANC, ROLLE (PONTEILLA)	
VILLA D'ORIOLA JONQUERES D'ORIOLA 12,5%	20€
CHARDONNAY (COTE CATALANE)	
MAIA CHATEAU DES HOSPICES 14,5%	21€
GRENACHE, MACABEU (CANET)	
CENTENAIRE LAFAGE 13%	28€
GRENACHE, ROUSSANNE (CANET)	
SISQUÒ CHÂTEAU DE REY 12,5%	25€
MACCABEU, GRENACHE GRIS, ROLLE - (CANET)	



*«Boire un
canon c'est sauver
un vigneron»*

VIN ROSÉ

GAIA CHATEAU DES HOSPICES 13%	21€
SYRAH, GRENACHE NOIR (CANET)	
GRIS BLANC GERARD BERTRAND 12,5%	22€
GRENACHE (PAYS D'OC)	
MIRAFLORE LAFAGE 12,5%	25€
GRENACHE GRIS, GRENACHE NOIR, MOURVEDRE (CANET)	

PICHET 50CL 9€
VERRE DE VIN 3.5€

CHAMPAGNE COUPE 7€ BOUTEILLE 60€
CAVA COUPE 5€ BOUTEILLE 35€

TAXES ET SÉVICES COMPRIS

LA PIERRE CHAUDE

*a partager
ou pas...*



LES TAPAS

PADRONS	7€
PAN CON TOMATE	3€
PLATEAU MIXTE	18€
ASSIETTE MIXTE	12€
CAMEMBERT ROTIE	12€
FUET CATALAN	7€
CREVETTES AU CURRY	8€
HOUMOUS	8€
OS A MOELLE	10€
GRAVLAX MAISON	16€
LABNEH, BETTERAVE ROTIE ET PISTACHES	12€
TORTILLA	7€

LES PLATS

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE	21€
BOEUF COUPÉ AU COUTEAU/TOMATES SÉCHÉES/PESTO/ROQUETTES JAMBON CRU/PARMESAN/PIGNONS GRILLÉS/POIVRON ROTI.	
TARTARE DE SAUMON	19€
SAUMON/MANGUE/FRUIT DE LA PASSION/GINGEMBRE/CORIANDRE/AIL	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET THYM	24€
SOURIS D'AGNEAU/PETITS LEGUMES/JUS D'AGNEAU/SEMOULE	
TOMATES BURRATA (SELON SAISON)	19€
TOMATES BIO DE LA FERME RUBIO, BURRATA CRÉMEUSE, PÊSTO MAISON	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison
Pomme de terre au four
Légumes



LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
PA D'OUS	8€
CRUMBLE DU MOMENT	8€
PROFITEROLES	10€
BABA AU RHUM	8€
CAFÉ GOURMAND	10€
THÉ GOURMAND	11€
ASSIETTE DE FROMAGES	8€
IRISH COFFEE	8€
JAMAICAN COFFEE	8€
MARTINICAN COFFEE	8€

*"Il n'y a pas de bonne cuisine si au
départ elle n'est pas faite par amitié
pour celui ou celle à qui elle est
destinée."*



POUR LES ENFANTS PIERRADE

BLANC DE POULET ou BOEUF ou SAUMON
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
10€



TAXES ET SÉVICES COMPRIS

LA PIERRE CHAUDE

LES PIERRADES

FINES TRANCHES
DE VIANDES OU DE POISSONS
PRÊTES À ÊTRE CUITES SUR LA PIERRE,
SERVIE AVEC UNE SALADE, UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX



LES VIANDES 180G

BŒUF (COEUR DE RUMSTEACK)	19€
POULET (BLANC)	15€
POULET ASIAT	16€
PORC (PLUMA)	18€
VEAU (NOIX)	19€
CANARD (MAGRET)	18€
MIX 2 VIANDES	18€
MIX 3 VIANDES	18€
MIX 4 VIANDES	18€
CÔTE DE BŒUF	70€
VEGGIE (ASSORTIMENT DE LÉGUMES)	14€

PIERRADE DU MOMENT

PRIX DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

FRITES MAISON **ou** POMME DE TERRE AU FOUR **ou** LÉGUMES

LES POISSONS 170G

SAUMON	20€
THON	20€
DORADE	20€
MIX 2 POISSONS	20€
TERRE ET MER (2 VIANDES, 2 POISSONS)	20€
DUO ST JACQUES ET GAMBAS	22€



SAUCE AU CHOIX:

TARTARE 🍷
CHAMPIGNONS 🍄
POIVRE 🌶️
CHIMICHURRI 🌶️

Supplements:

Viances/poissons (150g)	12€
Frites/pdt	3€
Légumes	3€
saucés	2€



RHUMS VIEUX 4CL

MARTINIQUE

HSE, BLACK SHERIF	10€
HSE, PORTO FINISH	12€
HSE, SINGLE MALT FINISH	13€
HSE, XO	12€
HSE, XO, CHATEAU MARQUIS DE TERME FINISH *	20€
JM, FUMÉ VOLCANIQUE	10€
CLEMENT, YEAR 15 AGED *	20€

CUBA

EMINENTE 7 ANS	11€
EMINENTE 10 ANS	14€
HAVANA CLUB 7 ANS	11€
HAVANA CLUB MAESTRO *	15€

FORMULE DÉGUSTATION

3 VERRES x 2CL

16€ SAUF *

*«l'eau est la prose des liquides,
l'alcool en est la poésie.»*

NICARAGUA

FLOR DE CANA 18	10€
FLOR DE CANA 14	8€

GUATEMALA

ZACAPA 23	12€
PLANTATION GUATEMALA	8€
BOTRAN N°15	8€
MEZAN GUATEMALA 2013	9€

AUTRE RHUMS

MEZAN GUYANA 2011	10€
DOORLY'S BARBADOS 14 ANS	12€
PLANTATION XO	12€
HAMPDEN JAMAIQUE	9€

SELECTION

TEQUILA AVIÛN RESERVA 44*	23€
---------------------------	-----

WHISKY 4CL	OUISKI HEPP (ALSACE)	10€
	SEIXANTA 6 AURO * (ST ANDRÉ)	17€
	DALMORE 12 ANS * (ÉCOSSE)	20€
	ABERLOUR WHITE OAK	13€
	OBAN EDITION DISTILLERS, (ANGLETERRE)	14€
	CHIVAS 18 ANS	10€

COGNAC/ARMAGNAC 4CL

LAUBADE XO (ARMAGNAC)	10€
CAMUS SPECIAL DRY BORDERIES (COGNAC)	16€
HENNESSY VERY SPECIAL (COGNAC)	12€

LA PIERRE CHAUDÉ

PETIT LEXIQUE

BOEUF/VEAU/AGNEAU/CANARD



BLEU

2 SECONDES DE CHAQUE COTÉ



SAIGNANT

4 SECONDES DE CHAQUE COTÉ



À POINT

6 SECONDES DE CHAQUE COTÉ



BIEN CUIT

COMME VOUS VOULEZ DE TOUTE
MANIÈRE C'EST TROP CUIT

LE PORC



AUSSI MIGNON SOIT IL,
DOIT ÊTRE CUIT ENTRE
15 ET 20 SECONDES
DE CHAQUE COTÉ

LE POULET



IL LE FAUT BIEN CUIT CUIT
IL DOIT ÊTRE CUIT ENTRE 15 ET
20 SECONDES DE CHAQUE
COTÉ

THON/SAUMON/DORADE

LE POISSON PEUT SE MANGER À
DIFFÉRENTES CUISSON COMME LA VIANDE
ROUGE



ROSE À L'ARRETTE : 2 SECONDES DE CHAQUE
COTÉ



ROSÉ : 4 SECONDES DE CHAQUE COTÉ



BIEN CUIT : C'EST TROP CUIT

ATTENTION !!! LES PIERRADES SONT TRÈS CHAUDES, NE PAS TOUCHER, NE PAS LA DÉPLACER, NE PAS S'ASSOIR DESSUS,



NI L'EMBRASSER POUR LA REMERCIER.

NÉANMOINS DE LA BIAFINE EST À DISPOSITION EN CAS DE CUISSONS CORPOREL INVOLONTAIRE.

ALLERGENES

GLUTEN

CRUSTACÉS

OEUFS

POISSONS

ARACHIDES

SOJA

LAIT

FRUITS À COQUE

CÉLERIE

MOUTARDE

GRAINES DE SÉSAME

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

LUPIN

MOLLUSQUE

INFO

TOUT EST FAIT MAISON SAUF : LA CHANTILLY, LA GLACE VANILLE,
LE KETCHUP.



« Fait Maison »

- vous pouvez à tout moment, si votre pierre n'est plus assez chaude, nous en demander une nouvelle.
- afin d'éviter le gaspillage, le pain n'est pas servi automatiquement, n'hésitez pas à en demander si il vous en faut.
- si le service vous a plu nous acceptons les pourboires; en cb, billets, pièces, et bijoux éventuellement



AIDEZ NOUS EN
DONNANT VOTRE AVIS

LA VIE EST BELLE COMME UNE PIERRE CHAUDE