

## **Les Salades**

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

## **Les Entrées**

<b><u>Camembert Gratiné</u></b>		<b>17,00€</b>
	Jambon,persillade,tomates Servi avec sa salade verte et Frites	
<b><u>Carpaccio de Boeuf</u></b>		<b>18,00€</b>
	Pesto,tomates séchées,tomates,capres,grana padano,frites	
<b><u>Beignets de Calamars</u></b>		<b>12,00€</b>

## **Les Tapas**

<b><u>Planche de Tapas</u></b>	Assortiments de 8 tapas	<b>18,00€</b>
<b><u>Couteaux persillés à la plancha</u></b>		<b>13,00€</b>
<b><u>Assiette De Frites</u></b>		<b>5,00€</b>

## Les Pizzas Au Feu De Bois

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

**Pièce du Boucher** Voir ardoise

Sauce poivre vert, roquefort ou forestière

**Magret de Canard Grillé** 24,00€

Sauce poivre vert, roquefort ou forestière

**Escalope de veau Crème et champignons** 23,00€

**Escalope de veau Milanaise** pâtes bolognaise 23,00€

**Tartare de boeuf Classique** 21,00€

**Tartare de Boeuf** 23,00€

Avec Jambon de Montagne et Grana Padano

**Origines de nos Viandes** Veau/Magret de canard/Tartare **Français**

**Nos Tartares son haché par nos soins et non préparé**

**Supplément** sauce roquefort, poivre vert ou forestière 2,50€

**Assiette de frites** 5,00€

## *Les Poissons*

**Seiche à la plancha** 19,90€

**Gambas Flambées** 7 pièces 21,00€

**Filet de Morue Gratiné à l'aioli** 18,00€

Servi avec un écrassé de pomme de terre

**Supplément aioli maison** 1,00€

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

## **Les Pates**

<b><u>Bolognaise</u></b>	<b>12,00€</b>
<b><u>Carbonara</u></b>	<b>13,00€</b>
<b><u>Saumon</u></b>	<b>15,00€</b>

### **Menu Enfant 11,00€ Jusqu'a 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 signalé 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><b>Verre de Vin Rouge, Rosé Ou Blanc</b></u>	3,00€

<u><b>Soft :</b></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><b>Sirop :</b></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><b>Bières ;</b></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 <b>Alaryk</b> Blanche (33cl)			7,50€
Bière <b>Alaryk</b> Blonde (33cl)			7,00€
Bière <b>Alaryk</b> Brune (33cl)			7,50€
<b>La Pinte Héraultaise</b> (33cl) Blanche/Blonde/Ambrée			7,50€

## **Nos Crèmes Glacées** (Maison Antolin ou Glaces des Alpes)

### **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)**

**Fraisière: (Fraise/Liqueur Fraise Des Bois/Chantilly)**

## **Nos Coupes Glacées :** *(Maison Antolin)*

**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

<u>Profiteroles au Chocolat Chaud</u>	8,50€
(choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
<u>Café Gourmand Ou Thé Gourmand</u>	8,00€
<u>Tarte Tatin Maison</u>	8,00€
(avec sa glace vanille, chantilly)	
<u>Brioche Façon Pain Perdu</u>	7,50€
(Avec nutella)	
<u>Crème Brulée Maison</u>	7,00€
<u>Tiramisu Maison</u>	7,50€
<u>Supplément:</u>	
Chantilly	1,00€
Chocolat chaud	1,50€

## Les Crêpes (fait maison)

<u>Crêpe au Sucre</u>	4,50€
<u>Crêpe à la confiture</u>	5,00€
<u>Crêpe au Nutella ou Chocolat Chaud Maison</u>	6,00€
<u>Crêpe Gourmande</u>	7,50€
(Chocolat chaud, Banane, Glace Vanille, Chantilly)	

## Nos Vins:

### Rouge:

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

### Blanc:

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

## Rosé

	<b>75CL</b>	<b>50CL</b>
<b><u>IGP Pays D'Oc</u></b>	<b>17,00€</b>	
<i>Domaine Preignes Le Vieux "Le Petit Pont Réserve" Cinsault/Grenache</i>		
<b><u>Vin De France:</u></b>	<b>18,50€</b>	<b>15,00€</b>
<i>Guy Bru «Les Terres D'Emile»</i>		
<b><u>AOP Languedoc "Le Gris"</u></b>	<b>23,00€</b>	
<i>Chateau De Mire L'étang Grenache/Cinsault/ Syrah</i>		
<b><u>AOP:</u></b>		
<b><u>Faugères :</u></b>	<b>19,00€</b>	
<i>Domaine De L'Arbussele «Envol» Vin Bio</i>		
<b><u>St Chinian:</u></b>	<b>19,00€</b>	<b>16,00€</b>
<i>Domaine «Clos De Bagatelle»</i>		
<b><u>Mousseux</u></b>	<b>75Cl</b>	
<b><u>Cidre Brut</u></b>	<b>13,00€</b>	
<b><u>Verre De Vin</u></b> ( <i>Sélectionné par nos soins</i> )	<b>12CL</b>	<b>3,00€</b>
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>		
<b><u>Boissons Chaudes :</u></b>		
<b>Café – Décaféiné -Noisette</b>		<b>2,00€</b>
<b>Double Café – Café Crème – Viennois -Cappuccino</b>		<b>3,20€</b>
<b>Thé – Infusion</b>		<b>3,00€</b>
<b>Irish Coffee</b>		<b>8,00€</b>
<b><u>Digestif :</u></b>		
<b>Calvados – Cognac – Grappas – Armagnac –</b>		<b>8,00€</b>
<b>Prune ou Poire – Rhum St James – Bacardi – Gin</b>		
<b>Vodka</b>		
<b>Cointreau – Grand Marnier – Get 27 – Get 31</b>		<b>6,00€</b>
<b>Malibu – Baileys – Limoncello – Mentheuse -</b>		
<b>Croqueuse – Pulpeuse</b>		