

## SODA ET JUS DE FRUIT :

COCA-COLA 33cl / COCA-COLA ZÉRO 33cl  
LIMONADE 33cl / ORANGINA 25cl  
LONDON ESSENCE 20 cl : BITTER ORANGE & EDELFLOWER,  
GRAPEFRUIT & ROSEMARY, GINGER ALE, CLASSIC TONIC,  
GINGER BEER / OASIS 33cl FUZETEA 20cl / PERRIER 33cl : 3.00€  
JUS DE FRUITS PAGO 20cl : ORANGE, ANANAS,  
ABRICOT, POMME, FRAISE, ACE, TOMATE : 3.00 €  
Supplément SIROP ou TRANCHE : 0.20€

## NOS BIÈRES

BIÈRES PRESSION :	25cl	50cl	1.5l
HEINEKEN	3.00 €	5.50€	15.00€
AFFLIGEM	3.50 €	6.50€	18.00€
BIÈRE DU MOMENT	4.00 €	7.50€	21.00€
PICON BIÈRE	3.50 €	6.00€	
SUPPLÉMENT SIROP OU TRANCHE	0.20€		

N'hésitez pas à nous consulter pour les bières en bouteille

## APÉRITIFS :

LES ANISÉS 2cl : 51, 51 Rosé Piscine, Ricard, Cristal, Casanis 3.00€  
LES ANISÉS SANS ALCCOL 2cl : Pacific : 3.00€  
WHISKYS / GIN / RHUM - 7.00 €  
CINZANO BLANC / CINZANO ROUGE / CAMPARI  
LILLET ROUGE - BLANC - ROSÉ / PORTO ROUGE  
BLANC / MUSCAT / SUZE 5cl 3.50€  
KIR VIN BLANC : Pêche, mûre, framboise, cassis, violette 12cl 3.50€

LES EAUX : VITTEL - SAN PELLEGRINO  
EAU DE PERRIER 50 Cl 4.00€ ; 100 Cl 6€

## LES STARTERS

- Guacamole et Tortilla Chips : 7.50€  
- Chicken Wings : Ailes de poulet grillées aux épices mexicaines X7 : 7.00€  
- Oignon Rings : Beignets d'oignon frits X7 : 6.50€  
- Rabas de Calamar : Beignets de calamar frits X7 : 7.50€  
- Planche de charcuterie : Saucisse perche, Chorizo, Rillettes d'oie, Jambon Serrano et pan con tomate: 16.00€  
- Planche de fromages : Roquefort AOP, Cabécou, Ossau Iraty AOP, Camembert au lait cru : 16.00€  
- Planche mix : Chicken Wings X5, Oignon Rings X5, Rabas de Calamar X5, Guacamole: 16.00€

## FRAÎCHEURS ET SALADES

(base mesclun, oignons rouges, tomates, carottes) :

- Salade Chicken : Aiguillette de poulet panée aux cornflakes, maïs, croûtons, parmesan : 14.00€  
- Salade Chèvre : Cabécou au miel, ventrèche : 15.00€  
- Salade Basque : Poivrons marinés, Ossau Iraty AOP, jambon Serrano : 15.00€  
- Beef Bowl : Emincé de Bœuf mariné façon asiatique, fèves, crudités, riz basmati: 17.50€  
- Tartare de bœuf coupé au couteau, déjà préparé, environ 200 gr, frites maison: 15.00€  
- Carpaccio de bœuf, au pesto et parmesan, environ 200 gr, frites maison: 15.00 €  
- Tomato Mozza : Tomato, Mozzarella et pesto : 16.50€  
- Entrée du jour, uniquement du lundi au vendredi midi (voir ardoise-hors jours fériés): 5.50€

# NOTRE CARTE

## LES GRILLADES ET BURGERS (Pain artisanal, Steak haché de bœuf 150 gr, base salade, tomates, oignons rouges) :

- Bavette marinée aux épices douces, environ 280 gr, frites maison : 21€
  - Ribs : travers de porc marinés à la sauce barbecue, frites maison, environ 20 minutes d'attente: 17.50€
  - Ribs Cheddar : travers de porc marinés à la sauce barbecue gratinés au cheddar, frites maison, environ 20 minutes d'attente: 18.50€
  - Big Camembert au lait cru rôti au four et garni au choix : Jambon Serrano ou Bacon ou Ventrèche ou Nature, frites maison : 15.00€
  - Fish and Chips : cabillaud pané, frites maison, sauce tartare : 13.00€
  - Seiche à la plancha, persillade, tagliatelles au pesto : 17.50€
  - Brochette de poulet mariné au citron et au romarin, frites maison, 1 sauce au choix : 17.00€
  - Entrecôte environ 300 gr, frites maison, 1 sauce au choix : 21.50€
  - Magret de canard entier origine France, environ 350 gr, frites maison, 1 sauce au choix : 19.50€
  - Côte de cochon, environ 300 gr, frites maison, 1 sauce au choix : 19.00€
  - Cheddar bowl : pain de campagne, fondue de cheddar, émincé de bœuf aux épices douces : 18.00€
  - Chicken cheddar Burger : aiguillette de poulet panée aux cornflakes, cheddar, (sans steak haché) : 16.00€
  - Burger du moment : voir ardoise : 16.00€
  - Cheese Burger: 14.00€
  - Bacon Burger : 14.00€
  - Cheese Bacon Burger: 15.00€
  - Biquet Burger : Cabécou, Ventrèche, crème Ciboulette : 16.00€
  - Ribs Burger: Effiloché de Ribs sauce Bbq, Cheddar, (sans steak haché de bœuf) : 16.00€
  - Plat du jour : uniquement du lundi au vendredi midi (voir ardoise-hors jours fériés) : 10.90€
- SUPPLEMENT : cheddar ou bacon ou cabécou ou ventrèche: 0.80€

1 SAUCE AU CHOIX : roquefort ou poivre ou bbq cajun ou persillade ou crème ciboulette ou moutarde à l'ancienne ou sauce tartare. Pour toutes sauces supplémentaires : 0.80€

GARNITURE AU CHOIX : frites, salade, tagliatelles nature ou au pesto, poêlée de légumes

Pensez à consulter l'ardoise pour les suggestions du moment

## DESSERTS ET GLACES

- Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille : 7.00€
- Cheesecake et son coulis au choix (confiture de lait ou passion ou fruits rouges) : 7.00€
- Pavlova aux fruits: disque de meringue, mousse au fromage blanc, fruits frais : 7.00€
- Apple Pie et sa boule de glace vanille : 7.00€ - Banoffee Pie : 7.00€
- Café gourmand : 7.50€ - Assiette de fromages : Roquefort AOP - Cabécou, Ossau Iraty AOP, Camembert au lait cru : 7.50€
- Dessert du jour, uniquement du lundi au vendredi midi (voir ardoise-hors jours fériés) : 5.50€
- Coupes de glace : 1 boule 3 € - 2 Boules : 4.50€, 3 Boules : 6.50€ - Supplément Crème fouettée : 0.50€
- supplément alcool 2cl : 1.50€ - Les crèmes glacées : Vanille bourbon ou Chocolat noir ou Café ou Caramel à la fleur de sel ou Noix de Coco ou Menthe/chocolat ou Rhum Raisins ou Banane ou Fraise
- Les sorbets fruités : Framboise ou Abricot ou Ananas ou Citron Jaune - Haribo Push UP : 3.50€

**MENU KID : jusqu'à 9 ans :** Jus de fruit ou soft  
Kid burger ou Aiguillette de poulet panée  
aux cornflakes ou Steak haché de bœuf ou  
Cabillaud pané / Glace Haribo Push Up (parfum fraise),  
ou Coupe de glace 2 boules au choix: 9.00€

**FORMULE DU MIDI (voir l'ardoise)**

## NOS VINS en bouteille de 75 cl

### LES ROUGES



- AOP Languedoc Domaine de Coursac "Les Gariguettes Rouge" 22.90 €
- IGP Pays de l'Hérault Mas de Daumas Gassac - Guilhem 14.90 € le verre 3.50 €
- AOC Faugères - Domaine Balliccioni Tradition - 25.50€
- AOC Languedoc La Grange des Copains - 25.50 €
- IGP Pays du Vaucluse "Le Petit Cabrières" du Château Cabrières 15.90€ - le verre 3.70 €
- AOP Pic Saint Loup Domaine de la Costesse "Peyras" - 28.50€
- VDF Mas de l'oncle "Plaisir" - 22.50€ Le verre : 4.80€
- AOC Châteauneuf-du-pape Château Cabrières - Les Silex - 66.90€
- AOC Anjou - Domaine des Forges Anjou Rouge - 17.50€
- AOC Gaillac - Les Petits Jardins Murmures Rouge - 28.50€
- IGP Vaucluse - Domaine Cabrières RD68 - Syrah - 20.50€
- Côtes du Rhône - Domaine Santa Duc - 23.90€
- IGP Comté Tolosan - Moulin de Montlauzin Grain de copains - 25.50€
- AOP Bourgogne Domaine du Vieux Collège "Les Champs Foreys" - 42.50€
- Bordeaux - Médoc - La Tour de By - 45.90€

### LES BLANCS



- IGP Côtes de Gascogne SEC - 13.90€ Le verre : 3.50€
- IGP Côtes de Gascogne DEMI SEC 20.90€ Le verre : 4.50€
- Chardonnay SEC IGP Cévennes - 16.90€

### LES ROSÉS



- IGP Côtes de Gascogne "Eros" - 14.90 € Le verre : 3.50€
- AOP Languedoc Domaine de Coursac "Les Gariguettes Rosé" - 18.50€ - Le verre : 4.20€

### CHAMPAGNE

Philbert et Fils - Premier Cru - Brut Invitation  
La bouteille - 60 €