



## CARTE DES GRANDS ENFANTS

Menu Entrée, Plat et Dessert 27 €

### Les Entrées 7 €

Foie gras au piment d'Espelette, Toast au pain tomaté  
et compotée du moment

◆  
Cheese-cake de salicorne et pancetta  
Carpaccio de courgettes.

◆  
Velouté glacé de tomate, sorbet au fromage de chèvre et sa tartine

◆  
Ceviche de thon aux tomates, crème glacée au poivre de Séchuan

### Les Plats 18 €

Persillade de seiches, perle de blé et compotée de tomate

◆  
Rable de lapin au thym frais, mousseline de carottes et son jus

◆  
Magret de canard et caviar de courgettes  
au jus de moutarde balsamique

◆  
Mi-cuit de thon, méli-mélo de légumes tiédés, vinaigrette d'agrumes

### Les Desserts 6,50 €

Assortiment de Fromages.

◆  
Café Gourmand.

◆  
Une pâtisserie maison de notre vitrine  
Sorbet au choix, chantilly.

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits bruts et demandent un certain temps de préparation pour le dressage. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Prix TTC, Service inclus



## SUGGESTIONS, TAPAS & SALADES

### Les suggestions du moment

- ◆ **Tartare de Boeuf au couteau**.....16€  
Boeuf assaisonné au goût du chef accompagné de frites maison
- ◆ **Entrecôte 350g**.....22€

### Les salades

- ◆ **Autour de la tomate** .....15 €  
Assortiment de tomates sous toutes ses couleurs, Burrata, Jambon de Bayonne et sorbet de tomate Coeur de boeuf.
- ◆ **Le chemin du fromage de chèvre** ..... 17 €  
Chèvre chaud, Fromage frais, glace au fromage de chèvre
- ◆ **Le Melon à l'Italienne et son sorbet Mascarpone**.....16 €

### Pour grignoter

- ◆ **Planche de Fromage** Assortiment de 4 fromages..... 8,50 €
- ◆ **Planche de Charcuterie** Assortiment de 4 variétés. .... 8,50 €
- ◆ **Ardoise de Foie Gras**..... 10 €  
Foie Gras maison au piment d'Espelette, confiture du moment.

### Menu des P'tits Enfants 9 €

#### Jus de fruits **ou** Soda **ou** Sirop

(jus de pomme, orange, ananas, Coca-Cola, limonade ou eau gazeuse)

**Burger **ou** Steak haché **ou** Un plat du chef pour les gourmands**

**Glace 2 boules **ou** Dessert du moment**



Prix TTC, Service inclus



## NOS FORMULES

Formule Midi (sauf le week-end et jours fériés)

Plat unique : 10,50 €

Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert : 12,80 €

Entrée, Plat et Dessert : 14,50 €

Pichet de vin  
(50cl) : 5 €

### Formule Brunch 20 €

(Uniquement le dimanche de 11h à 14h sur réservation)

Le dimanche, en plus du menu des Grands Enfants, nous vous proposons notre formule Bruch qui comprend :

Une boisson chaude

Café, thé, chocolat, cappuccino,...

Des Jus de fruits frais selon le panier du moment

Une Viennoiserie

Chocolatine ou croissant

Tartines grillées et confitures

Un plat principal

Voir l'ardoise du jour

Une pâtisserie maison au choix dans notre vitrine.

Prix TTC, Service inclus

FORMULE MIDI &  
BRUNCH



## VINS & CHAMPAGNES

### Vins rouges







12,5 cl



50 cl



75 cl

- ◆ L'INFINI, Braucol AOP Gaillac..... 3,50 € ..... 12€ ..... 18 €
- ◆ LES HAUTS DE BERGELLE AOC Saint-Mont ..... 20 €
- ◆ RÉQUIEU, Domaine de Cabrol AOC Cabardès ..... 20 €
- ◆ DOMAINE DE L'OLIVETTE, Château Caraguilhes Languedoc..... 20 €  
- ◆ DOMAINE PIALENTOU AOP Gaillac ..... 25 €  
- ◆ PESSAC LÉOGNAN, Château Coquillas AOP Bordeaux 2014..... 30 €
- ◆ Vin du moment Voir l'ardoise .....

### Vins Blancs

- ◆ HARMONIE ,Domaine de Pellehaut Côtes de Gascogne 2016..... 3,50 € ..... 18 €
- ◆ L'OMBRE FRAICHE, Domaine d'Escausses Gaillac 2016..... 20 €
- ◆ LA SOLEILLERIE Domaine Picardon (moelleux)  
Côtes de Gascogne 2015..... 3,80 € ..... 21 €
- ◆ HMMM! BLANC DE BLANCS(vin pétillant) AOP Gaillac..... 25 €

### Vins rosés

- ◆ LE ROSÉ, Domaine de Picardon IGP Cotes de Gascogne..... 3,50 € ..... 18 €
- ◆ CUVÉE FAVORITE, Domaine de Grandpré Côtes de Provence ..... 21 €
- ◆ GRIS BLANC, Gerard Bertrand IGP Pays d'Oc..... 21 €
- ◆ INES, AOP Fronton ..... 21 €

### Champagnes



10 cl



75 cl

- ◆ Champagne Louis Constant..... 6,50 € ..... 45 €
- ◆ Champagne Jacquart ..... 50 €

Prix TTC, Service inclus



## EAUX MINÉRALES & BOISSONS

### Eaux Minérales

50 cl 1 L

◆ Evian.....	4 €	6 €
◆ Badoit.....	4 €	6 €

### Boissons

#### ◆ Boissons non alcoolisées ◆

Coca-Cola 33 cl.....	3 €
Orangina 25 cl.....	3 €
Sprite 33cl.....	3 €
Schweppes Tonic, Agrumes 33 cl.....	3 €
Nestea 33 cl.....	3 €
Badoit rouge 33 cl.....	3 €
Pampryl 33 cl.....	3 €
Orange, Ananas, Pomme, ACE, Fraise, Abricot	
Sirop à l'eau.....	2 €

#### ◆ Boissons chaudes ◆

Café expresso .....	1,50 €
Double expresso .....	2,80 €
Déca, Noisette .....	1,70 €
Chocolat au lait .....	3,00 €
Cappuccino.....	3,00 €
Café crème .....	2,00 €
Thé.....	2,80 €
Irish Coffee.....	7 €

#### ◆ Bières pression ◆

	25 cl	50 cl
Heineken .....	3 €	5,50 €
Monaco, Panaché... 3 €.....	5,50 €	
Picon.....	3,50 €	6 €
Bière du moment... / €.....	/ €	/ €
Bière du moment : Voir l'ardoise		

#### ◆ Bières bouteilles ◆

Desperados 33 cl.....	4,5 €
Cubanisto 33 cl.....	4,5 €
Mort subite cerise 37,5 cl.....	5 €

#### ◆ Cocktails ◆

Cocktail de la maison.....	5 €
Mojito .....	7 €
Mojito Champagne.....	9 €
Sex on the Beach .....	7 €
Pina Colada.....	7 €
Caipirinha.....	6 €

#### ◆ Apéritifs ◆

Ricard, 51 2 cl.....	2,80 €
Muscat 6 cl.....	3,80 €
Martini 6 cl.....	3,80 €
Kir vin blanc 10 cl.....	3,80 €
Kir champagne 10 cl.....	5,80 €
Champagne 10 cl.....	6,50 €

#### ◆ Digestifs ◆

Get 27 4 cl.....	5,50 €
Rhum 4 cl.....	5,50 €
Wiskey 4 cl.....	5,50 €
Gin 4 cl.....	5,50 €
Vodka 4 cl.....	5,50 €
Cognac 4 cl.....	5,50 €
Armagnac 4 cl.....	5,50 €
Diplomatico 4 cl.....	7 €
Gin Hendrick's 4 cl .....	7 €
Nikka 4 cl.....	7 €
Poire Williams EDV 4 cl.....	7 €

N'hésitez pas à demander notre carte complète des thés et cafés !

Prix TTC, Service inclus