

Les Boissons softs

Sirop à l'eau	2,50€
Coca-Cola 33 cl	3,00€
Coca-cola zéro 33 cl	3,00€
Orangina 33 cl	3,00€
Fuze-tea 25 cl	3,00€
Perrier 33 cl	3,00€
Schweppes tonic 25 cl	3,00€
Jus de Fruits (Orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomate) 20 cl	3,00€
Limonade artisanale, La Templière 27,5 cl	4,00€
Diabolo	3,00€
San Pellegrino 50 cl	3,50€
San Pellegrino 1l	5,50€
Vittel 50 cl	3,50€

Les Boissons chaudes

Café Gianello	1,70€
Décaféiné	1,80€
Chocolat chaud	3,50€
Thé ou infusion	2,50€
Grand crème	2,20€
Cappuccino	3,50€

Les bières

Bière Pression Tiger Bock 25 cl	3,20€
Bière Pression Tiger Bock 50cl	6,00€
Bière Pression Grimbergen Ambrée 25 cl	3,80€
Bière Pression Grimbergen Ambrée 50 cl	6,80€
Bière Pression Du Moment 25 cl	4,00€
Bière Pression Du Moment 50 cl	7,00€
Désperados 33 cl	5,50€
Cubanisto 33 cl	5,50€
Bière artisanale Fada 33 cl	6,00€

Les Apéritifs

Ricard 2cl, Pastis 51 2cl, Suze 4cl, Martini Blanc 6cl, Martini Rouge 6cl, Porto 6cl, Muscat 6cl, Vin façon kir 10cl	3,00€
Whisky Ballantine's 4cl, Ruum Havana 3 ans 4cl, Vodka Wiborowa 4cl, Gin Beefeater 4cl	5,00€
Whisky Jack Daniel's 4cl, Jack Daniel's Fire 4cl, Jack Daniel's Honey 4cl	7,00€
Vodka Romanov 4cl, Whisky Chivas 12 ans 4cl, Gin Tonic Belle Rive 4cl	8,00€

Les Digestifs

Malibu 4cl, Get 27 4cl, Get 31 4cl, Bailey 4cl, Grand marnier 4cl, Cointreau 4cl, Manzana 4cl	5,00€
Diplomatico 4cl, Don Papa 4cl	8,00€
Ruum Gouverneur - xo 10ans 4cl Armagnac -xo 10ans 4cl	9,00€

Les Vins

Pichets

Rouge IGP Côtes du Tarn	25cl 5€	50cl 7€	75cl 9€
Rosé IGP Côtes du Tarn	25cl 5€	50cl 7€	75cl 9€
Blanc sec IGP Côtes du Tarn	25cl 5€	50cl 7€	75cl 9€

Au Verre

Rouges

Terrae Veritas Vigné Lourac Gaillac	3,20€
Laubarel Gaillac	3,50€
V fût de chène Gaillac	4,80€
Domaine de st Cells St Chinian	4,80€
Le Chemin des rêves Bois-moi Languedoc	4,80€

Rosés

Les Reflets Vigné Lourac Gaillac	3,20€
Roque Star Côtes de provences	4,80€

Les Blancs secs

Terrae Veritas Vigné Lourac gaillac	3,20€
UBY N°3 Côtes de gascogne	3,80€
Chardonnay Le cellier des chartreux	4,50€

Les Blancs doux

La Douceur Vigné Lourac	3,80€
UBY N°4 Petit et gros menseng	4,50€

A la Bouteille

Rouges

Terrae Veritas Vigné Lourac Gaillac	15,00€
Laubarel Gaillac	16,00€
V fût de chène Gaillac	19,00€
Domaine de st Cells St Chinian	20,00€
Le Chemin des rêves Bois-moi Languedoc	20,00€
Le Chemin des rêves Pic St Loup	26,00€
Gigondas Cuvée signature	34,00€

Rosés

Isatis IGP Comté tolosan	14,00€
Les Reflets de Vigné Lourac	16,00€
Roque Star Moulin de la Roque Côtes de provence	20,00€

Les Blancs secs

Terrae Veritas Vigné Lourac gaillac	15,00€
UBY N°3 Côtes de gascogne	15,00€
Chardonnay Le cellier des chartreux	18,00€
V Fût de chène Gaillac	22,00€

Les Blancs doux

La Douceur Vigné Lourac	16,00€
UBY N°4 Petit et gros menseng	22,00€

Les Bulles

Kyprocco	24,00€
Champagne Piper	60,00€

La Carte des Tapas
disponible le soir uniquement et le samedi midi

Jambon de Pays Serrano Affinage 12 Mois	7€
Jambon de pays Serrano Affinage 24 Mois Grande réserve	9€
Jambon de pays Ibérique affinage 30 Mois et plus	12€
Petite assiette de charcuteries	12€
Carpaccio de bœuf roquette et Grana padano AOP	9€
Tartines de bœuf crues sur aioli façon tartare	8€
Toasts de chèvres chaud au cabécou du périgord	8€
Émince de bœuf servi saignant à l'échalote	8€
Cœurs de canard en persillade	
Aiguillettes de poulet panées façon Panko	
12 Gros escargots de bourgogne au beurre d'ail persillé	12€
Petites seiches sautées au Chorizo	9€
Toasts de Saumon fumé maison au guacamole	8€
Trio à tartiner (tapenade de saison - houmous tahina - guacamole)	6€
Petit camembert braisé et ses pommes grenailles	
Assiette de fromages affinés	7€

Les Salades-Plat Gourmandes

<i>Salade César</i>	15€
(Aiguillettes de poulet panées façon Panko, grana padano AOP, croûtons persillés, sauce césar maison)	
<i>Salade Nordique</i>	15€
(Saumon fumé maison, avocat, ananas, pousses de radis pourpres, crème de ciboulette)	
<i>Salade aux toasts de Chèvre Chaud</i>	14€
(toasts de cabécou du périgord, noix, chiffonnade de jambon serrano ,miel de fleurs)	

Menu enfant (- 10 ans)

Steak haché boucher et ses pommes frites , glace 1 boule au choix, sirop au choix 9€

Les Petits Plats du Chef

Tartare de bœuf à l'originale servi avec ses frites maison et son légume du moment 17€

Entrecôte de Boeuf Irlandaise 250 gr environ sauce au porto servi avec ses frites maison et son légume du moment 21€

Côtelettes d'agneau grillées servies rosées à la crème de cèpes et leurs frites maison et légumes du moment 21€

Filet de St Pierre à la plancha et son chutney de mangues au vinaigre balsamique servi avec son risotto crémeux et son légume du moment 18€

Petites seiches en persillade fraîche servis avec son risotto crémeux et son légume du moment 18€

Burger Montagnard (Pain Burger artisanal, steak du boucher, sauce au lard fumé, tomme fondue) servi avec frites et salade 17€

Menu Bistro 30 €

Petite salade au choix parmi les salades gourmandes

*

Filet de St Pierre grillé et son chutney de mangues au vinaigre balsamique servi avec son risotto crémeux et son légume du moment

ou

Picanha de Bœuf Black Angus 180 g servi avec ses frites maison et son légume du moment

*

Cheesecake aux Fruits rouges ou Banoffee ou Glace 2 Boules

Les Desserts

Cheesecake aux fruits rouges et sa boule de glace	7€
Profiteroles à la vanille de Madagascar et chocolat chaud	8,5€
La Verrine Banofee	7€
Café Gourmand et les mignardises du chef	7€
Assiette de fromages affinés	7€
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille	7€

La Carte des Glaces artisanales

Coupe 1 Boule	2,80€
Coupe 2 Boules	4,50€
Coupe 3 Boules	5,50€

Parfums au choix parmi :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Menthe chocolat, Noix de coco, Fraise, Framboise, Citron vert, Mangue, Fruit de la passion, Poire, Stracciatella

Nos coupes Glacées

Dame Blanche (3 boules vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)	7€
Chocolat liégeois (1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat chaud, Chantilly)	7€
Caramel liégeois (1 Boule Vanille, 2 boules caramel beurre salé, caramel beurre salé, Chantilly)	7€
Café liégeois (1 boule vanille, 2 boules café, expresso, chantilly)	7€
After Eight (1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, Get 27)	8€

Colonel (3 boules citron vert, Vodka)

8€

Les cocktails du Bar

Cocktails à base de Rhum

Pina Colada : Rhum Havana, crème de coco, jus d'ananas 8,5€

Mojito : Rhum Havana, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura 8,0€

Mojito du moment : Base de mojito et sa crème de fruits 8,5€

Daïquiri : Rhum Havana, citron vert et sucre roux 6,5€

Cocktails à base de vodka

La Copa : Vodka Wyborowa, purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de cerise 8,5€

Sex on the Beach : Vodka Wyborowa, jus de cranberry, jus d'ananas 8,5€

Blue lagon : Vodka Wyborowa, curaçao bleu, citron vert, limonade 8,5€

Bloody Mary : Vodka Wyborowa, jus de cranberry, citron vert, tabasco, sel de céleri, poivre 8,5€

Autres Cocktails

Cointreaupolitan : Cointreau, citron vert, jus de cranberry 8,0€

Tequila sunrise : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine 8,0€

Gin Tizz : Gin Beefather, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne 8,0€

Cognac Summit : Cognac, limonade artisanale, citron vert 9,0€

Margarita : Tequila, Cointreau, citron vert 7,5€

Spritz : Apérol Spritz, Kyprocco, eau gazeuse

8,0€

