

# BOISSONS

## SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00	SCHWEPPES	25cl	4€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00	DIABOLO	33cl	3€50
ORANGINA	25cl	4€00	FUZE TEA	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00			
JUS DE FRUITS	20cl	4€00			
SIROP À L'EAU	33cl	3€00			
LIMONADE	33cl	3€00			
PERRIER	33cl	4€00			

## NOS EAUX

VITTEL	50cl	4€50	100cl	5€30
SAN PELLEGRINO	50cl	4€50	100cl	5€30



## EAU DE PERRIER 100cl 5€30

La nouvelle expérience unique en boisson gazeuse de la marque Perrier ! Elle possède des bulles plus fines. Une eau gazeuse remplie de pureté et de fraîcheur.



## SAN PELLEGRINO 100cl 5€30

Une des eaux minérales les plus célèbres au monde, qui s'accorde parfaitement avec des mets savoureux. Grâce à son effervescence durable, l'eau San Pellegrino rehausse les saveurs des plats riches et goûteux.

## APÉRITIFS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	8€00	PORTO	6cl	4€00	RHUM (St James)	4cl	8€00
CUBANISTO (bouteille)	33cl	8€00	MUSCAT	6cl	4€00	WHISKY SUPÉRIEUR	4cl	8€00
PICON BIÈRE	25cl	4€50	KIR VIN BLANC	12cl	4€50	10 ans d'âge		
MONACO	25cl	3€50	(framboise, cassis, pêche, mûre)			VODKA SUPÉRIEURE	4cl	8€00
GALOPIN	12,5cl	2€50	KIR ROYAL	12cl	10€50	(Grey Goose)		
PANACHÉ	25cl	3€50	(framboise, cassis, pêche, mûre)			BOURBON (Four Roses)	4cl	8€00
RICARD	2cl	3€30	COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	10€00	JACK DANIEL'S	4cl	8€00
SUZE	6cl	5€00	VODKA ERISTOFF	4cl	8€00	GIN (Bombay Sapphire)	4cl	8€00
MARTINI (rouge, blanc, rosé)	6cl	4€50	WHISKY	4cl	8€00			
			BACARDI	4cl	8€00			

## PRESSIONS

STELLA ARTOIS	25cl	3€50	50cl	7€00
LEFFE	25cl	4€00	50cl	8€00
HOEGAARDEN	25cl	4€00	50cl	8€00
+ SIROP				0€30



## CORONA (bouteille) 33cl 8€00

Cette bière blonde légère et très rafraichissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron. (4,6 % alc.)



## CUBANISTO (bouteille) 33cl 8€00

Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto créé un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)



## DESPERADOS (bouteille) 33cl 8€00

Bière aromatisée, créée en 1995, elle est brassée principalement à Schiltigheim. L'originale est une bière blonde aromatisée à la tequila. (5,9 % alc.)

## CAFÉS

### SÉLECTION CAFÉ NESPRESSO

ESPRESSO	1€95
RISTRETTO	1€95
LUNGO	1€95
ESPRESSO MACCHIATO	2€90
Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud	
CAPPUCCINO	2€90
Grand cru NESPRESSO surmonté de mousse de lait chaud	
LATTE MACCHIATO	3€90
Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru NESPRESSO	

THÉ OU INFUSION 3€20

## DIGESTIFS

COGNAC	4cl	7€00
CALVADOS	4cl	7€00
ARMAGNAC	4cl	7€00
MANZANA	4cl	7€00
POIRE	4cl	7€00
PRUNE	4cl	7€00
MARIE BRIZARD	4cl	7€00
LIMONCELLO	4cl	5€50
DIPLOMATICO	4cl	9€00
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50

## COCKTAILS

CUBA LIBRE	8€00	MOJITO Du MOMENT	9€00
Citron vert, rhum Bacardi, Coca Cola		COSMOPOLITAIN	9€00
PIÑA COLADA	9€00	Vodka Grey Goose, triple sec, citron vert, jus de cranberry	
Rhum Bacardi, jus d'ananas, lait de noix de coco		CAÏPIRINHA	9€00
MOJITO	9€00	Citron vert, sucre, cachaça	
Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, rhum Bacardi, eau gazeuse, glace pilée		CAÏPIROSKA MYRTILLE	9€00
		GIN TONIC Du MOMENT	8€00

# NOS MIDIS

DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

## NOTRE ASSIETTE Poisson

11€90

Pêche du jour & Garniture du moment

## NOTRE ASSIETTE Grillade

11€90

Grillade de l'instant, Frites maison  
& accompagnement du moment

## NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert

13€90

OU

Entrée + plat  
+ dessert

16€90

## NOS ENTRÉES DE L'INSTANT Voir ardoise

## GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison ou  
accompagnement du moment

OU

## FAUX-FILET SIMMENTAL 250G

+ 3€50

Frites maison ou  
accompagnement du moment

OU

## PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage  
Garniture du moment

## NOS DESSERTS DE L'INSTANT

Voir ardoise

OU

## MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

## SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

Taillée le matin même

28€00

## NOTRE MENU

Midi et soir

### ASSIETTE DE FOIE GRAS SAMARAN

Foie gras mi-cuit accompagné de sa compotée de saison  
et toasts grillés

### OU ROULÉ DE SAUMON MARINÉ

Farci au fromage frais sur son blinis,  
vinaigrette aux agrumes

### OU ŒUFS POCHÉS ET LEUR POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Crème d'épinards et chips d'ail

### OU PLANCHE DE PAN CON TOMATE & JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Jambon Bodega de la Rioja, toasts grillés frottés à l'ail,  
concassé de tomates et son huile d'olive vierge

### BAVETTE BLACK ANGUS GRILLÉE 250 G

Et sa compotée d'échalotes

### OU STEAK DE THON PLANCHÉ

Condiment ail noir et citronnelle

### OU ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD 250 G

Maison SAMARAN, jus au thym

### FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR MANGUE

Coulis de mangue

### OU NOTRE TARTE AUX POIRES

Financier aux noix, poires pochées par nos soins, crème  
pâtissière, éclats de noix caramélisés et glace Macadamia

### OU BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Banane, crème montée, caramel laitier

23€00

## NOTRE MENU

Midi et soir

### TATIN DE CABÉCOU À NOTRE FAÇON

Tomates confites au romarin, compotée d'échalotes  
et sablé breton au basilic

### OU TATAKI DE THON

Cacahuètes torréfiées, mousseline de betterave au miel,  
vinaigrette à la mangue

### BAVETTE DE VEAU GRILLÉE 220 G

Crème forestière

### OU GAMBAS PLANCHÉES EN PERSILLADE (5 PIÈCES)

flambées au Jack Daniels

### MOUSSE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS MAISON

TAILLÉE LE MATIN MÊME

OU DESSERT DU JOUR

11€50

## NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

### JUS DE FRUITS OU COCA-COLA OU SIROP

### STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 150 G

### OU PAVÉ DE SAUMON

### FRITES OU PÂTES

### GLACE 2 BOULES OU FONDANT AU CHOCOLAT

# NOS ENTRÉES

Pensez à notre suggestion entrée

## PLANCHE DE FOIE GRAS JAMARAN

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compotée de saison

15€00

## ROULÉ DE SAUMON MARINÉ

Farci au fromage frais sur son blinis, vinaigrette aux agrumes

11€00

## PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

12€50

## ŒUFS POCHÉS ET LEUR POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Crème d'épinards et chips d'ail

9€00

## TATIN DE CABÉCOU À NOTRE FAÇON

Tomates confites au romarin, compotée d'échalotes et sablé breton au basilic

9€00

## PLANCHE DE PAN CON TOMATE

### & JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Jambon Bodega de la Rioja, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

11€50

## TATAKI DE THON

Cacahuètes torréfiées, mousseline de betterave au miel, vinaigrette à la mangue

14€50

# NOS SALADES XXL

## NOTRE SALADE

Saumon mariné

Salade, saumon mariné, avocat, agrumes, tomates cerises

17€00

## NOTRE SALADE

du Chevrier

Salade mélangée, samossa de chèvre et tomates confites, cabécou aux herbes de Provence sur toast, magret séché, julienne de pomme Granny Smith, mousse de chèvre et vinaigrette au pesto

18€50

## NOTRE SALADE

Sud-Ouest façon «POURQUOI PAS»

Salade, croûtons maison, magret séché, gésiers de canard confits de la Maison **JAMARAN**, toast au foie gras de la Maison **JAMARAN**, tomates cerises

19€00

## NOTRE SALADE

de l'instant

Voir ardoise

# NOS WOKS

## NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

## NOTRE WOK

Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

## NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

## NOTRE WOK

de l'instant

Voir ardoise

COQUILLETES  
CRÉMEUSES & JAMBON  
BLANC TRUFFÉ

18€00



**NOTRE PLANCHE  
de foie gras**

*Compotée de saison*

*Salade mélangée*



*Fleur de sel  
de Guérande*



*Foie gras mi-cuit  
préparé par nos soins*

**SAMARAN**

*Pensez à consulter nos suggestions  
sur nos ardoises*



NOTRE CÔTE DE BOEUF  
*Blonde de Galice*

*Fleur de sel  
de Guérande* →

→ *18 kg de viande  
d'exception*



→ *Cuisson saignante  
au feu de bois*

*Pensez à consulter nos suggestions  
sur nos ardoises*

# NOS VIANDES

## NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

### MAGRET DE CANARD

**JAMARAN**

Magret de canard entier  
du Sud-Ouest

22€00

### FAUX-FILET SIMMENTAL XXL

et son beurre Maître d'Hôtel

800 g environ 32€00

### CÔTELETTES D'AGNEAU

Environ 350 g 20€00

### ENTRECÔTE ORIGINE UE

350 g 22€00 500 g 29€00

### ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

300 g 18€00

### BAVETTE D'ALOYAU BLACK ANGUS AUX ÉCHALOTES CONFITES

300 g environ 19€00

### BAVETTE DE VEAU

Crème forestière

300 g environ 17€00

### ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA

Façon Rossini, sauce foie gras  
et foie gras poêlé

180 g environ 19€00

## NOS TARTARES

### TARTARE DE BŒUF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon  
et persil.

Préparé ou non préparé

Simple 18€00 / Double 21€50

### TARTARE DE BŒUF POÊLÉ

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon  
et persil.

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

### TARTARE DU CHEF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon  
et persil.

Pesto, copeaux de parmesan

Simple 17€50 / Double 24€50

[ SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ **JAMARAN** + 5€50

CONFIT DE CANARD **JAMARAN** 18€00

## LES INCONTOURNABLES

### CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS



9€50 LES 100G

### CÔTE DE BŒUF AUBRAC

9€50 LES 100G

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS

350 g 22€00 500 g 30€00

### ENTRECÔTE BLACK PEARL

350 g 22€00 500 g 30€00

### CÔTE DE BŒUF BLONDE DE GALICE



10€50 LES 100G

MINIMUM 1 KG POUR 2 PERS.

### ENTRECÔTE BLONDE DE GALICE



350 g 34€00

### SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM

21€00 PIÈCE

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & accompagnement du moment.  
Accompagnements à volonté. Sauces au choix 1€ : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

## NOS BURGERS

Pensez à notre suggestion burger

### NOTRE BURGER

Tout Canard

Pain burger de notre boulanger, steak haché de canard au moment 180 g, échalotes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

19€90

### NOTRE BURGER

Parisien

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, Brie de Meaux, jambon blanc truffé, œuf au plat, compotée d'échalotes, salade, tomate.

Simple 17€00 / Double 21€00

### NOTRE BURGER

Basque

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, ossau-iraty, compotée de poivrons, jambon bodega, salade, tomate.

Simple 17€00 / Double 21€00

### NOTRE BURGER

«Cheese» traditionnel

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, ketchup, moutarde, salade, tomate, oignon, cornichons aigres-doux, cheddar.

Simple 17€00 / Double 21€00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & accompagnement du moment.



# NOS POISSONS

Pensez à notre suggestion poisson

## PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

Crème piquillos

19€00

## COQUILLADE DE LA MER PLANCHÉE EN PERSILLADE

Spécialité maison composée d'une généreuse poêlée de moules et de coquillages à la plancha (selon arrivage)

29€00

## PARILLADA DE POISSONS

Selon arrivage

32€00

## DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la persillade

25€00

## SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

350 g 25€00

## GAMBAS PLANCHÉES 8 PIÈCES

Flambées au whisky Jack Daniels

23€00

## STEAK DE THON PLANCHÉ

Condiment ail noir et citronnelle

200 g environ 24€00

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

# NOS DESSERTS

## NOS DESSERTS MAISON

### SALADE DE FRUITS MAISON DE SAISON

Taillée le matin même

7€00

### BANOFFEE

Banane, crème montée, caramel laitier, glace caramel, tuiles « banane »

8€00

### ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ «BETTY»

Confiture du moment

8€50

### FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR MANGUE

Coulis de mangue et glace coco

8€00

### MOUSSE AU CHOCOLAT

8€50

### TARTE CITRON À NOTRE FAÇON

Financier au citron vert, crémeux citron jaune, sorbet citron jaune de Menton et éclats de meringue

8€00

### TARTE AUX POIRES À NOTRE FAÇON

Poires fraîches, financier pistache, crème pâtissière à la vanille, sorbet poire et tuiles tagada

8€00

### PROFITEROLES MAISON

2 ou 3 choux, sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison

2 choux 8€00 3 choux 9€00

### ÉCLAIR AU CHOCOLAT & KINDER BUENO À NOTRE FAÇON

Crémeux chocolat, chantilly praliné et carré de Kinder Bueno

8€00

### CAFÉ GOURMAND et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible avec thé au décaféiné et infusion

8€50

### CAFÉ DOUCEUR et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible avec thé au décaféiné et infusion

4€70

## GLACES ARTISANALES

### COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Léznigan-Corbières

1 boule 4€00

2 boules 5€50

3 boules 7€00

# VINS

## VERRES DE VIN 12 CL

SELECTION DU POURQUOI PAS blanc, rouge ou rosé	4€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) St Émilion	5€50
VIN ESPAGNOL (ROUGE) Marques de cacérés	5€50
MONBAZILLAC (BLANC)	5€50
VIN DU LIMOUX (BLANC) Toques et clochers	5€50
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) Charmes des Demoiselles	5€50

## ROUGES 75 CL

<u>VIN ESPAGNOL</u>	
Marques de Caceres, Rioja	28€00
Marques de Caceres, Réserve Rioja	38€00
Marques de Riscal Rioja,	38€00

### SUD-OUEST

AOC Fronton Château Cransac	23€00
-----------------------------	-------

### COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	32€00
-------------------------------------	-------

### BORDEAUX

AOC Montagne St Émilion Vieux Château Négrit	25€00
AOC Pessac Léognan Château Brown	53€00

### LOIRE

AOC St Nicolas de Bourgueil Coulby - Dultheil	23€00
--	-------

### BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aoxe Corton 1er Cru Domaine Labour	63€00
---	-------

### RHÔNE

Maison Delas Saint-Esprit	25€00
AOP Crozes Hermitage Les Launes Maison Delas	34€00
AOP Saint-Joseph Les Challoys Maison Delas	39€00
AOC Hermitage Domaine des Tourtelles Maison Delas	72€00

### LANGUEDOC

Pourquoi Pas sélection	
VDP d'Oc Domaine d'Aussou	23€00
AOC Pic St Loup Le Loup du Pic	25€00
AOP Terrasse du Larzac Alerte rouge Le Clos rouge	38€00
IGP d'Oc Chemin de Moscou Domaine Grayda	38€00

### AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou Bella Darna	30€00
--------------------------------------	-------

## ROSÉS 75 CL

### CORSE

IGP Île de beauté Santa Giulia	23€00
-----------------------------------	-------

### LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	25€00
----------------------------------	-------

### CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence Charmes des Demoiselles	27€00
AOC Côtes Provence Cru Classé Domaine Rimmauresq	32€00

## BLANCS 75 CL

### SUD-OUEST

AOC Corbières Château Prieuré Borde Rouge Cardinal	23€00
IGP Côtes de Gascogne Domaine Malartie Gros-manseng	23€00
AOC Monbazillac	26€00

### COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	32€00
-------------------------------------	-------

### LIMOUX

Appellation Limoux contrôlée Toques et clochers	32€00
--	-------

## CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER	10cl	10€00
TAITTINGER BRUT	75cl	85€00
TAITTINGER ROSÉ	75cl	80€00

Pensez à demander  
notre vin du mois



## VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ

AOP Côtes du Roussillon L'Étreinte 15€00