

Nos BOISSONS

NOS SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00	LIMONADE	33cl	3€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00	PERRIER	33cl	4€00
ORANGINA	25cl	4€00	SCHWEPES	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00	DIABOLO	33cl	3€50
JUS DE FRUITS	20cl	4€00	FUZE TEA	25cl	4€00
SIROP À L'EAU	33cl	3€00	RED BULL	25cl	5€50



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.

NOS EAUX

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

NOS APÉRITIFS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	6€00	RICARD	2cl	3€30
CUBANISTO (bouteille)	33cl	6€00	SUZE	6cl	5€00
PICON BIÈRE	25cl	4€50	MARTINI (rouge, blanc, rosé, fiero)	6cl	4€50
MONACO	25cl	3€50	PORTO	6cl	4€00
GALOPIN	12,5cl	2€50	MUSCAT	6cl	4€00
PANACHÉ	25cl	3€50	KIR VIN BLANC	12cl	4€50
			(framboise, cassis, pêche, mûre)		

NOS 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
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	25cl	4€00	50cl	8€00



CORONA (bouteille) 33cl 6€00
 Cette bière blonde légère et très rafraîchissante 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 6€00
 Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto crée un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)



DESPERADOS (bouteille) 33cl 6€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.)

NOS 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

NOS 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
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50



Tous nos cafés sont accompagnés d'une douceur de la maison PÉCOU.

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

14€50

Entrée + plat
+ dessert

17€50

ENTRÉE DE L'INSTANT

OU

VELOUTÉ DE LA SEMAINE

OU

SALADE BEEF THAÏ

Lamelles de bœuf snackées sauce soja, coleslaw thaï, cachuètes grillées

GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison & accompagnement du moment

OU

ONGLET DE BŒUF 250G

Frites maison & accompagnement du moment

OU

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DE L'INSTANT

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

Taillés du matin

28€00

NOTRE MENU

Midi et soir

TRANCHE DE FOIE GRAS SAMARAN

Et sa confiture de cerise noire

OU BOURRATINE TRUFFÉE

Et son huile de truffe (125 g)

OU CHIFFONADE DE JAMBON BODEGA DE LA RIOJA

Maison GARCIA

ENTRECÔTE DE BŒUF 250 G

Frites maison & garniture du moment

OU STEAK DE THON À LA PLANCHA

Persillé

OU HACHIS PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

DEMI-SPHÈRE CROQUANTE AU CHOCOLAT

Coque croquante, bavarois chocolat et son coulant de pralin

OU TIRAMISU DU MOMENT

Selon l'humeur du chef

OU BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Banane, crème montée, caramel laitier

23€00

NOTRE MENU

Midi et soir

WRAP CHICKEN THAÏ

Galette de blé, poulet mariné, coriandre, miel

OU SALADE CABÉCOU

Noix, cabécou sur toast, vinaigrette au pesto, tomates cerises

ONGLET DE BŒUF RÔTI 250 G

Et son confit d'échalote

OU GAMBAS PLANCHÉES EN PERSILLADE (5 PIÈCES)

MOUSSE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON TAILLÉS DU MATIN

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 150G

OU PAVÉ DE SAUMON

FRITES OU PÂTES

GLACE 2 BOULES OU FONDANT AU CHOCOLAT

Nos ENTRÉES

On y va ?

UNE BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS **SAMARAN**

ou 2, ou 3 et sa confiture de saison.

1 tranche 7€00 2 tranches 14€00 3 tranches 19€00

LE TATAKI DE THON JUSTE SNACKÉ

«Façon sahimii», salade de wakamé au sésame

12€00

LA BELLE ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA

MAISON GARCIA

100G 21€00

LA BOLINETTE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

«Made in Italy»

13€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

13€50

Nos SALADES XXL

NOTRE SALADE

Asiatique

2 nems poulet, 3 samosas de bœuf, salade mélangée, choux chinois, soja, carottes, sauce thaï

16€50

NOTRE SALADE

du Chevrier

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

16€50

NOTRE SALADE

Sud-Ouest façon «TERRE & MER»

Salade, croûtons maison, magret séché, gésiers de canard confits de la Maison **SAMARAN** (provenance Sud-Ouest), toast au foie gras de la Maison **SAMARAN**, tomates cerises

19€00

NOTRE SALADE

Saumon gravelax

Salade, saumon gravelax, vinaigrette framboise, agrumes, tomates cerises

17€00

Nos WOKS

NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

NOTRE WOK

Chicken

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK

Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

NOTRE WOK

Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK

Samossas

Samossas (4 pièces), légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50



Côté TERRE, un tour à la boucherie...

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

LE MAGRET DE CANARD

Rôti du Sud-Ouest IGP de chez

JAMARAN et son jus de viande au miel

22€00

UN ONGLET DE BŒUF SVP...

Sélectionné par notre boucher

500 g 28€00

UNE ENTRECÔTE ?

Origine UE

350 g 22€00 500 g 29€00

La Blonde de Galice grassouillette

350 g 34€00 500 g 43€00

MAISON LASCOURS
BOUCHERIE DE QUALITÉ DEPUIS 1922

La sélection Aubrac, fine et goûteuse

350 g 28€00 500 g 32€00

LA BAVETTE D'ALOYAU

SIMMENTAL bien sûr et ses échalotes

confites

300 g environ 18€00

DES CÔTELETTES D'AGNEAU

GRILLÉES

350 g 20€00

LE FAUX-FILET

SIMMENTAL bien épais

400 g environ 20€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 DU CHEF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon

et persil.

Pesto, copeaux de parmesan

Simple 17€50 / Double 24€50

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

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

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS

MAISON LASCOURS
BOUCHERIE DE QUALITÉ DEPUIS 1922

9€50 LES 100G

CÔTE DE BŒUF AUBRAC

9€50 LES 100G

CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE

9€50 LES 100G

CÔTE DE BŒUF BLONDE DE GALICE

MAISON LASCOURS
BOUCHERIE DE QUALITÉ DEPUIS 1922

10€50 LES 100G

MINIMUM 1 KG POUR 2 PERS.

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 : direction la West Coast !

Du pain sélectionné chez notre artisan boulanger, du bœuf français haché minute par nos soins
et des sauces faites maison pour votre plus grand plaisir...

NOTRE BURGER

Le Tout Canard

Steak haché de canard au moment
180 g, échalotes confites, foie gras
poêlé, sauce foie gras.

19€90

NOTRE BURGER

Le Gourmand

Steak haché de bœuf 180 g, du
cheddar fondant, des oignons frits
et sa sauce américaine.

Simple 17€00
Double 20€50

NOTRE BURGER

Le Passionné

Steak haché de bœuf 180 g, un
peu de moutarde au curry et un
demi-camembert au miel, tout ça
sur notre pain moelleux.

Simple 17€00
Double 20€50

NOTRE BURGER

L'Audacieux

Le fameux steak haché de 180 g,
du bacon fumé, des oignons
confits, un œuf. Avec ça, du
Comté AOP fondant.

Simple 17€00
Double 20€50

NOTRE BURGER

Le Terre & Mer

Pain moelleux au pavot, steak de
thon, foie gras poêlé et sa sauce
foie gras.

18€00

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

Côté MER, chez le poissonnier...

DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la persillade

25€00

LA 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

L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS

On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

32€00

LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE

350 g environ 25€00

DES GAMBAS PAR 8 ?

Oui, mais pas que. «Flambées au Pastis SVP !»

23€00

FILET DE DORADE ROYALE PLANCHÉE

Au pesto-rosso

180 g environ 18€00

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

19€00

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

Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

UN HACHIS PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD

IGP Sud-Ouest (Maison SAMARAN) et son mesclun de salade

21€00

LE VÉGIE

Un bon plat de pâtes crémeuses (Mafaldine) et Burrata di Buffalo à la truffe noire

25€00

UNE BIG BROCHETTE DE POULET

Choisie dans la cuisse, à la brésilienne et ses condiments Chimichuri

350 g 24€00

ROGNONS DE VEAUX GRILLÉS AU FEU DE BOIS

Déglacés au vinaigre balsamique

17€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

Aux gambas 20€00 Aux Saint-Jacques 24€00

L'ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA

Façon Rossini, sauce foie gras et foie gras poêlé

180 g 19€00

Côté PATISSERIES...

NOS DESSERTS MAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON

«Taillés chaque matin»

7€00

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

7€00

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT DE CHEZ «BETTY»

Confiture de cerise noire

8€50

NOS PROFITEROLES

Au choix glace chocolat ou vanille,
2 ou 3 choux.

2 choux 8€00 3 choux 9€00

LA BELLE TARTE AU CITRON

Sur un sablé breton, sertie de
meringue croquante, au basilic

8€00

DEMI-SPHÈRE CROQUANTE AU CHOCOLAT

Coque croquante, bavaois chocolat et
son coulant au pralin, boule de glace au
Nutella

8€00

UN CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Et son insert aux fruits rouges

7€00

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

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

1 boule 4€00

2 boules 5€50

3 boules 7€00

CAFÉ GOURMAND

et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

8€50

CAFÉ DOUCEUR

et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

4€70

Nos VINS

VERRES DE VIN 12 CL

Sélection TERRE & MER <i>Blanc, rouge ou rosé</i>	4€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) <i>Saint-Émilion</i>	5€50
VIN ESPAGNOL (ROUGE) <i>Marques de Cáceres</i>	5€50
MONBAZILLAC (BLANC)	5€50
VIN DE LIMOUX (BLANC) <i>Toques et clochers</i>	5€50
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) <i>Charmes des Demoiselles</i>	5€50

Pensez à demander
notre vin du mois



VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ AOP Côtes du Roussillon <i>L'Étreinte</i>	15€00
--	-------

ROUGES

VIN ESPAGNOL

Marques de Cáceres, Rioja	75CL	28€00
Marques de Cáceres, Réserve Rioja	75CL	38€00
Marques de Riscal Rioja	75CL	38€00

SUD-OUEST

AOC Fronton Château Cransac	75CL	23€00
-----------------------------	------	-------

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	32€00
-------------------------------------	------	-------

LANGUEDOC

TERRE & MER sélection		
VDP d'Oc Domaine d'Aussou	75CL	23€00
AOC Pic St Loup Le Loup du Pic	75CL	25€00
AOP Terrasse du Larzac Alerte rouge <i>Le Clos rouge</i>	75CL	29€00
IGP d'Oc Chemin de Moscou <i>Domaine Gayda</i>	75CL	38€00

BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion <i>Vieux Château Négrit</i>	75CL	25€00
AOP Lalande Pomerol <i>Château au Pont de Guitres</i>	75CL	38€00
AOC Pessac Léognan <i>Château Brown</i>	75CL	53€00

CÔTES-DU-RHÔNE

Maison Delas <i>Saint-Esprit</i>	75CL	25€00
AOC Crozes Hermitage <i>Les Launes Maison Delas</i>	75CL	34€00
AOC Saint-Joseph <i>Les Challeys Maison Delas</i>	75CL	39€00
AOC Hermitage <i>Domaine des Tournelles Maison Delas</i>	75CL	72€00

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou <i>Bella Dama</i>	75CL	30€00
--	------	-------

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aloxe Corton <i>1^{er} Cru Domaine Latour</i>	75CL	83€00
--	------	-------

LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Couly - Dutheil</i>	75CL	23€00
--	------	-------

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté <i>Santa Giulia</i>	75 CL	23€00
--	-------	-------

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	75 CL	25€00
	150 CL	52€00

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence <i>Charmes des Demoiselles</i>	75 CL	27€00
	150 CL	49€00

AOC Côtes Provence Cru Classé

<i>Domaine Rimauresq</i>	75CL	32€00
	150CL	75€00

Lampe de Méduse Sainte-Roseline

	75CL	30€00
	150CL	65€00

BLANCS

SUD-OUEST

AOC Corbières <i>Château Prieuré Borde Rouge Carminal</i>	75CL	23€00
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Malartie Gros-manseng</i>	75CL	23€00
AOC Monbazillac	75CL	28€00

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	32€00
-------------------------------------	------	-------

LIMOUX

Appellation Limoux contrôlée <i>Toques et clochers</i>	75CL	32€00
---	------	-------

BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Laroche	75CL	32€00
AOP Pouilly Vinzelles Louis Latour	75CL	38€00
AOP Puligny Montrachet Louis Latour	75CL	79€00

LOIRE

Pouilly Fumé Les Mariniers	75CL	38€00
----------------------------	------	-------

Nos COCKTAILS

MOJITO 9€00
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angustura

COSMOPOLITAIN 9€00
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

CAÏPIRINHA 9€00
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

PIÑA COLADA 9€00
Rhum Bacardi, lait de coco, jus d'ananas

MARGUARITA 9€00
Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave

CAÏPROSKA MYRTILLE 9€00
Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)

SPRITZ 7€00
Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier

GIN TONIC DU MOMENT 9€00

MOJITO DU MOMENT 9€00

NOS WHISKYS

ÉCOSSE BLENDED

WILLIAM LAWSON 4CL 8€00
75CL 85€00

IRLANDE

BUSHMILLS BLACK BUSH 4CL 8€00
POGUES 4CL 9€00

ÉCOSSE SINGLES MALT

ABERFELDY 12 ANS 4CL 9€00
GRAGGAMORE 12 ANS 4CL 9€00
DALWHINNIE 15 ANS 4CL 11€00
LAGAVULIN 16 ANS 4CL 12€00
OBAN 14 ANS 4CL 11€00
GRAIGELLACHIE 13 ANS 4CL 11€00
TALISKER 10 ANS 4CL 11€00

JAPON

NIKKA BLEND 4CL 9€00
YAMAZAKURA 4CL 12€00

INDE

PAUL JOHN BRILLIANCE 4CL 12€00

USA

JACK DANIEL'S 4CL 8€00
75CL 90€00

NOS RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA 4CL 7€00
75CL 70€00

BACARDI ORO 4CL 7€00
75CL 70€00

BACARDI CUATRO 4CL 8€50
BACARDI OCHO 4CL 9€00
SANTA TERESA 4CL 12€00
RON ZACAPA 23 ANS 4CL 15€00

NOS VODKAS

GREY GOOSE 4CL 9€00
BOUTEILLE GREY GOOSE 75CL 110€00
MAGNUM GREY GOOSE 175CL 250€00

NOS GINS

BOMBAY SAPPHIRE 4CL 8€00
75CL 80€00

STAR OF BOMBAY 4CL 11€00
OXLEY 4CL 10€00
BOSPHERE ROSE 4CL 8€00
BULLDOG 4CL 8€50
HEINDRICK'S 4CL 10€00
TANQUERAY 4CL 8€00
TANQUERAY TEN 4CL 11€00

NOS TEQUILAS

PATRÓN SILVER 4CL 10€00

Tous nos verres sont servis
avec le soft drink de votre choix,
sauf accompagnements
Schweppes Premium 25cl
ou Redbull 25cl +3€00

NOS CHAMPAGNES

LA COUPE PIPER-HEIDSIECK 10CL 10€00
TAITTINGER BRUT 75CL 55€00
150CL 110€00
TAITTINGER ROSÉ 75CL 80€00
VEUVE CLICQUOT 75CL 80€00

RUINART BLANC DE BLANC 75CL 125€00
150CL 250€00
RUINART ROSÉ 75CL 125€00
150CL 250€00

DOM PERIGNON 75CL 190€00
DOM PERIGNON ROSÉ 75CL 390€00
AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANC 75CL 190€00