

BOISSONS

SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

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

NOS EAUX

VITTEL	50cl	5€00	100cl	8€00
SAN PELLEGRINO	50cl	5€00	100cl	8€00



EAU DE PERRIER 100cl 8€00

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 8€00

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	SUZE	6cl	5€00	WHISKY	4cl	7€00	HEINEKEN	25cl	4€00	50cl	8€00
CUBANISTO (bouteille)	33cl	8€00	MARTINI (rouge, blanc, rosé)	6cl	5€00	BACARDI	4cl	7€00	AFFLIGEM	25cl	5€00	50cl	9€50
PICON BIÈRE	25cl	8€00	PORTO	6cl	4€00	RHUM (St James)	4cl	7€00	AFFLIGEM BLANCHE	25cl	5€00	50cl	9€50
PICON BIÈRE	50cl	11€00	MUSCAT	6cl	4€00	WHISKY SUPÉRIEUR	4cl	9€00	+ SIROP				0€30
MONACO	25cl	4€50	KIR VIN BLANC	12cl	5€00	10 ans d'âge	4cl	9€00	BIÈRE PRESSION DU MOMENT				
MONACO	50cl	9€00	(framboise, cassis, pêche, mûre)			VODKA SUPÉRIEURE	4cl	9€00	25cl	5€00	50cl	9€50	
GALOPIN	12.5cl	2€50	KIR ROYAL	12cl	12€50	(Grey Goose)							
PANACHÉ	25cl	4€00	(framboise, cassis, pêche, mûre)			BOURBON (Four Roses)	4cl	9€00					
PANACHÉ	50cl	8€00	COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	12€00	JACK DANIEL'S	4cl	9€00					
RICARD	2cl	3€30	VODKA ERISTOFF	4cl	7€00	GIN (Bombay Sapphire)	4cl	9€00					



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	2€00
DÉCAFÉINÉ	2€10
RISTRETTO	2€00
LUNGO	2€00
ESPRESSO MACCHIATO	3€50
Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud	
NOISETTE	2€30
CAPPUCCINO	3€50
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
LIMONCELLO	4cl	5€50
DIPLOMATICO	4cl	9€00
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	7€00

COCKTAILS

CUBA LIBRE	9€00	GIN TONIC	10€00
Citron vert, rhum Bacardi, Coca Cola		GIN TONIC FAÇON POURQUOI PAS	11€00
CHANEL	11€00	Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint-Germain (fleur de sureau), Schweppes Tonic, tranche de citron	
Rhum Bacardi Cuatro, purée de passion, grenadine, limonade		CAÏPIROSKA MYRTILLE	10€00
MOJITO	11€00	SPRITZ	10€00
Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, rhum Bacardi Cuatro, eau gazeuse, glace pilée		Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier	
MOJITO DU MOMENT	11€00	SPRITZ À LA FRANÇAISE	11€00
COSMOPOLITAN	10€00	Saint-Germain, Prosecco, Perrier	
Vodka Grey Goose, triple sec, citron vert, jus de cranberry		EL KEKE DE LA PLAYA	11€00
CAÏPIRINHA	10€00	Rhum Bacardi ambré, purée de fraise, sirop de fraise, jus de citron vert, Perrier, ingrédient mystère...	
Citron vert, sucre, cachaça			

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

Tous nos cocktails sont réalisés avec une dose d'alcool de 6 cl.

NOS MIDIS

DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

NOTRE ASSIETTE Poisson

14€00

Pêche du jour & garniture du moment

NOTRE ASSIETTE Grillade

14€00

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

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

16€00

ou

Entrée + plat
+ dessert

19€00

NOS ENTRÉES DU JOUR Voir ardoise

GRILLADE DU JOUR
Frites maison ou
accompagnement du moment

ou

BAVETTE SIMMENTAL 250G

Frites maison ou accompa-
gnement du moment



+ 4€00

ou

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DU JOUR Voir ardoise

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
Taillés du matin

30€00

NOTRE MENU

Midi et soir

PLANCHE DE CHARCUTERIE MAISON GARCIA

charcuterie du moment, cornichons et beurre frais

ou TATAKI DE THON

Guacamole et betterave

ou BURRATA CRÉMEUSE

Jeunes pousses et pesto

ou SUPRÊME DE POULET

Cuisson basse température, jus au thym

ou JOUE DE BŒUF BRAISÉE

au vin rouge

ou LAMELLES D'ENCORNETS PLANCHÉES AU PESTO

ou ENTRECOTE MATURÉE GRILLÉE 300G (Supp 6 Euros)

BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

ou SNICKERS 2.0

(brownies cacahuètes, cœur caramel fondant,
crèmeux chocolat cacahuète et éclats de chocolat)

ou LA TARTE CITRON

crèmeux citron et meringue italienne

12€50

NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA-COLA

ou SIROP

ŒUF AU PLAT

ou CHEESEBURGER

Steak haché, ketchup, mayonnaise, cheddar



ou POISSON PANÉ

FRITES ou PÂTES

ou GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

NOS SALADES XXL

NOTRE SALADE César

Salade, tomates rôties,
bacon grillé, effiloché de poulet
fermier, copeaux de parmesan,
œuf dur, oignons frits, croutons

16€00

NOTRE SALADE du Chevrier

Toast de chèvre, noix,
tomates cerises, salade, piquillos
farcis à la mousse de chèvre,
avocat, émincés de poulet

17€00

NOTRE SALADE Beef Thai

Salade verte, mélange asiatique,
vinaigrette au sésame, bœuf
planché déglacé à la sauce soja
et cacahuètes grillées

17€00

NOTRE SALADE de la mer

Salade, tomates cerises,
truite rose française gravlax,
feta, agrumes, graine de sésame,
vinaigrette framboise

17€00

NOS PÂTES

PÂTES CRÉMEUSES À la truffe

Pâtes, tartufata,
burrata crémeuse
et jambon blanc truffé

16€00

PÂTES CARBONARA À notre façon

Pâtes, poitrine fumée, guanciale,
échalotes confites, champignons,
copeaux de parmesan, jaune d'œuf

16€00

PÂTES CRÉMEUSES Végétariennes

Pâtes, légumes croquants,
copeaux de parmesan,
burrata crémeuse et pesto

15€00

PÂTES Napolitaines

Pâtes, sauce tomate,
copeaux de parmesan,
burrata crémeuse

16€00

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

NOS ENTRÉES

À partager ou pas...

PLANCHE DE CHARCUTERIE MAISON GARCIA

16€00

CAMEMBERT ROTI

au miel et romarin

9€00

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

Cornichons aigre-doux

11€00

BURRATA CRÉMEUSE

jeunes pousses et croutons à l'huile d'olive

9€00

JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Compotée de tomate

14€00

CASSOLETTE DE CHORIZO FRAIS

planché

7€00

BRUSCHETTA À NOTRE FAÇON

Pain grillé, straciatella à l'huile piquante, tomates cerises rôties, artichauts marinés, avocat, olives noires, copeaux de parmesan et pesto

7€00

TATAKI DE THON

Guacamole et betterave

10€00

NEMS AU POULET (5 PIÈCES)

sauce aigre douce

11€00

ENCORNETS DE PATAGONIE

en persillade

9€00

PLANCHE DE FROMAGE

9€00

PATATAS BRAVAS

6€00

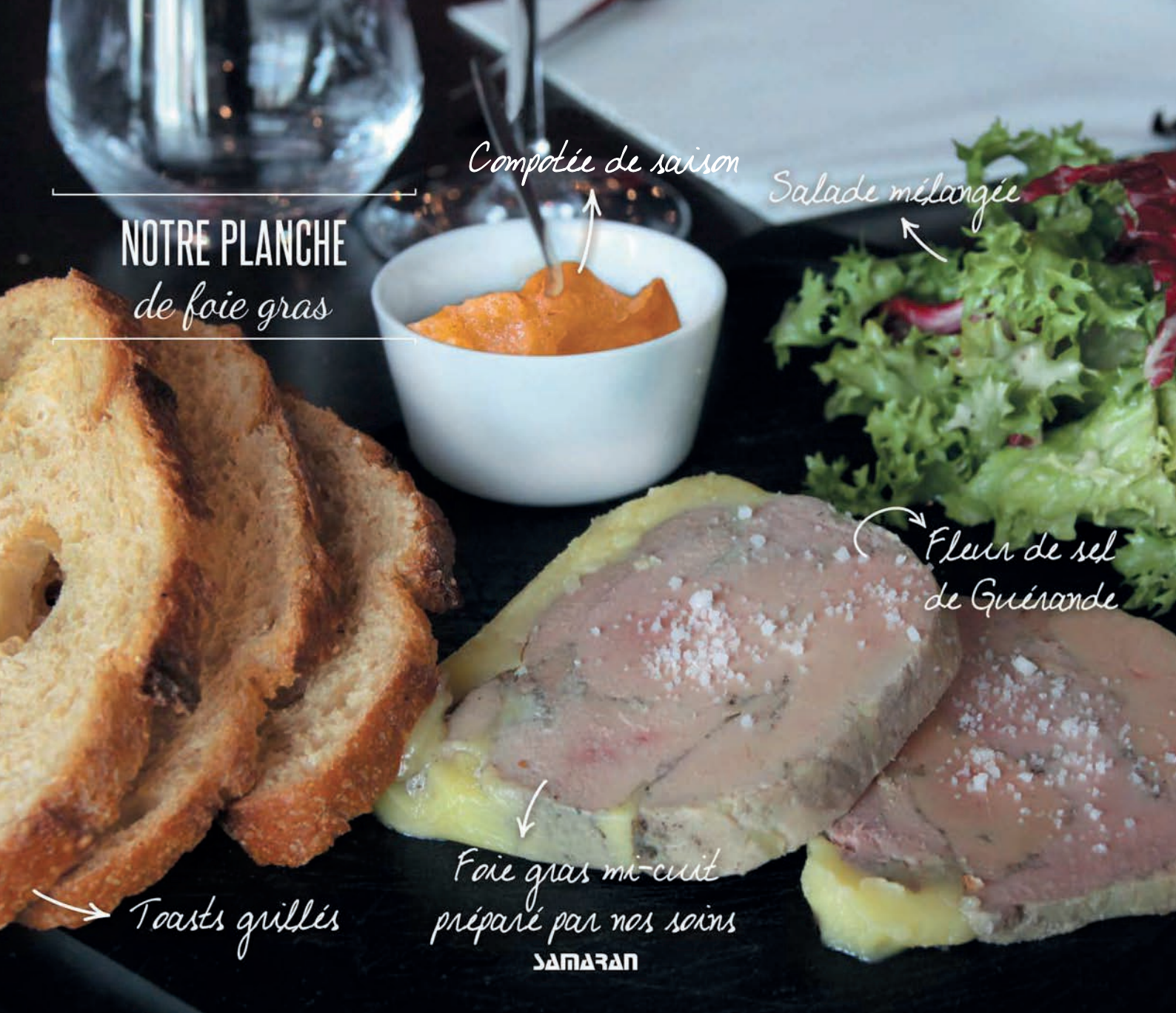
GAMBAS PANÉES À LA NOIX DE COCO

et son coulis de mangue

12€00

POULPES PLANCHÉS FAÇON GALLEGO

12€00



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

NOS ENTRECÔTES
ENTRECÔTE MATURÉE
300 g 29€00

L'ARGENTINE
12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

LA VÉRITABLE GALICE
12€50 les 100 g (minimum 300 g) 


NOTRE PIÈCE DU BOUCHER
Selon arrivage
300 g 22€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL
350 g 25€00 

BAVETTE SIMMENTAL
Échalotes confites
300 g environ 23€00 

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF
HACHÉ AU MOMENT (200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignon
et persil.
Préparé ou non préparé
Simple 17€00 / Double 22€00 

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ
HACHÉ AU MOMENT (200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignon
et persil.
Poêlé et préparé
Simple 17€00 / Double 22€00 

TARTARE DU CHEF
HACHÉ AU MOMENT (200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignon
et persil.
Pesto, copeaux de parmesan
Simple 19€00 / Double 24€00 

TARTARE À LA TRUFFE
HACHÉ AU MOMENT (200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignon,
persil et tartufata.
Simple 22€00 / Double 27€00 

NOS PLATS MIJOTÉS EN BASSE TEMPÉRATURE

SUPRÊME DE POULET
Cuisson basse
température,
jus au thym
16€00 

JOUE DE BŒUF
BRAISÉE
au vin rouge
19€00 

TRAVERS DE PORC
confit 7h sauce bar-
becue
20€00

ÉPAULE D'AGNEAU
Cuisson basse
température 8h
jus au thym
19€00

SPÉCIALITÉS

ROGNONS DE VEAU
GRILLÉS
18€00

ANDOUILLETTE 5A
GRILLÉE
18€00

CÔTES DE BŒUF À PARTAGER OU PAS... MINIMUM 1,2 KG

CÔTE DE BŒUF IRLANDAISE environ 1kg100  49€00

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE  12€50 LES 100 G

Consultez les suggestions sur nos ardoises

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

NOS BURGERS

Pensez à notre suggestion burger

NOTRE BURGER
Royal

Pain burger, steak haché, cheddar, tomate, oignons, salade, cornichon, ketchup, moutarde, œuf au plat.

Simple 17€00
Double 23€00 

NOTRE BURGER
Pourquoi Pas

Pain burger, steak haché, comté, tomate, oignons, salade, sauce barbecue, œuf au plat.

Simple 17€00
Double 23€00 

NOTRE BURGER
Le Bleu

Pain burger, steak haché, tomate, salade, oignons, sauce au bleu, poitrine fumée, noix concassées, échalottes confites.

Simple 17€00
Double 23€00 

NOTRE BURGER
Le Gourmand

Pain burger, steak haché, roblon, tomate, salade, oignons, mayonnaise moutarde, serrano.

Simple 17€00
Double 23€00 

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

NOS POISSONS

Pensez à notre suggestion poisson

PAVÉ DE TRUITE ROSE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA

Au pesto
21€00

DUO DE TENTACULES DE POULPES ET GAMBAS PLANCHÉES

25€00

TENTACULES DE POULPES GRILLÉES A L'ESPAGNOLE

A l'ail frit et paprika
25€00

PARILLADA DE POISSONS

Selon arrivage
30€00

STEAK DE THON PLANCHÉ

En persillade
22€00

DUO DE TENTACULES DE POULPES ET SEICHE PLANCHÉE

En persillade
25€00

GAMBAS PLANCHÉES 10 PIÈCES

Flambées au Cognac
25€00

POISSON SELON ARRIVAGE

160 g environ 18€00

DUO DE SEICHE ET GAMBAS

En persillade
25€00

SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

300 g environ 25€00

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

NOS DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

CŒUR COULANT CHOCOLAT

Caramel beurre salé et glace caramel beurre salé
8€00

BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier
9€00

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE

9€00

PLANCHE DE FROMAGES

9€00

MOUSSE AU CHOCOLAT

8€00

PROFITEROLES MAISON

2 ou 3 choux, sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison
2 choux 7€00 3 choux 9€00

COUPE GASCONNE

Pruneaux Armagnac, chantilly, glace aux pruneaux, Armagnac
9€00

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Taillés du matin
7€00

TARTE CITRON

crèmeux citron et meringue italienne
8€00

SNICKERS 2.0

Brownies cacahuètes, cœur caramel fondant, crèmeux chocolat cacahuètes et éclats de chocolat
9€00

CAFÉ GOURMAND

et ses 5 desserts maison :
Madeleine,
tiramisu,
crèmeux citron,
crème brûlée,
fondant chocolat

11€00

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

11€50

CAFÉ DOUCEUR et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

4€70

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par un maître artisan glacier

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	5€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) St Émilion	6€00
VIN ESPAGNOL (ROUGE) Marques de cacerès	6€00
AOC PIC SAINT LOUP (ROUGE) Le Warol	6€00
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (BLANC) Gros Manseng & Sauvignon blanc	6€00
IGP ARDÈCHE (BLANC) Grand Ardèche Louis Labour	6€00
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) Charmes des Demoiselles	6€00

ROUGES 75 CL

<u>VIN ESPAGNOL</u>	
Marques de Cáceres, Rioja	26€00
Marques de Cáceres, Réserve Rioja	36€00
Marques de Riscal Rioja	36€00
<u>COLLIOURE</u>	
AOP Collioure Les clos de Paulilles	34€00
<u>BORDEAUX</u>	
AOC Montagne St Émilion Vieux Château Négrit	27€00
AOC Pessac Léognan Château Brown	55€00
<u>LOIRE</u>	
AOC St Nicolas de Bourgueil Coully - Dutheil	26€00

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aoxe Corton 1er Cru Domaine Labour	69€00
---	-------

RHÔNE

Les Abizzias (bio) Domaine Saint-Etienne	27€00
Crozes Hermitage Domaine Chapoutier	35€00
Saint-Joseph «Les granilites» (bio) Domaine Chapoutier	48€00
Hermitage Monier de la Sizeranne (bio) Domaine Chapoutier	80€00

LANGUEDOC

Sélection du Pourquoi Pas	
AOC Corbières	25€00
AOC Pic Saint-Loup «Le Warol»	30€00
<i>Dégustation : La robe est soutenue avec des reflets grenat. Le nez est intense aux senteurs de garrigue, de violette, de cassis et de fruits mûrs. Rond et souple avec des tanins fondus. Longue finale avec des notes poivrées</i>	

IGP d'Oc Chemin de Moscou Domaine Gayda	39€00
--	-------

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou Bella Dama	37€00
-------------------------------------	-------

ROSÉS 75 CL

SELECTION DU POURQUOI PAS Vin de France	25€00
<i>Rosé à la robe très claire, couleur pétale de rose, au nez très aromatique sur des notes de fruits blanc et d'agrumes. Bouche toute en finesse sur les mêmes notes aromatiques avec une très bonne longueur.</i>	

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	27€00
----------------------------------	-------

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence Charmes des Demoiselles	28€00
AOC Côtes Provence Cru Classé Domaine Rimmauresq	34€00

BLANCS 75 CL

SUD-OUEST

SELECTION DU POURQUOI PAS IGP d'OC Chardonnay	28€00
<i>Un chardonnay, à la robe or pâle, en bouche, c'est l'élégante et l'onctuosité du cépage, qui offre des notes de citrons confits avec une finale aux arômes de poire et agrumes</i>	

Villa Chambre d'Amour Gros Manseng & Sauvignon blanc	29€00
---	-------

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	34€00
-------------------------------------	-------

ARDÈCHE

IGP Ardèche Grand Ardèche Louis Labour	34€00
---	-------

CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER	10cl	10€00
---------------------	------	-------

TAITTINGER BRUT	75cl	65€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	17€00
------------------------------------	-------

ALLERGÈNES

GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE)

ARACHIDE

LAIT

ŒUFS

FRUITS À COQUES

MOLLUSQUES

FRUITS DE MER

MOUTARDE

POISSON

CÉLÉRI

SOJA

SULFITES

SÉSAME

LUPIN (SOJA, POIS, FÈVE)

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

NOTRE SALADE MELON ET JAMBON

Accompagnée de sa glace roquette

14€00

FRAISES MELBA

Fraises, chantilly, glace vanille et amandes grillées

8€00

TOMATE BURRATA

Huile d'olive et basilic frais

14€00

NOTRE FRAISE AU SIROP

Fraises fraîches et sirop légèrement vanillé

7€00

LA DÉCLINAISON DE TOMATE

Tomate farcie à la straciatella relevée au pesto,
Gaspacho andalou, tomate confite et son
« stick » de mozzarella panée

12€00

BURRATA DE L'ÉTÉ

Burrata crémeuse à l'huile d'olive sur son lit
d'avocats, melons et pamplemousses

8€00

BRUSCHETTA À NOTRE FAÇON

Pain grillé, straciatella à l'huile piquante, tomates
cerises rôties, artichauts marinés, avocat, olives
noires, copeaux de parmesan et pesto

7€00