

Salades Géantes

Salade du Chef	14,90
Salade verte, tomates, œuf dur, olives noires, emmental, blancs de volaille, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, hard boiled egg, black olives, cheese, chicken, fried potatoes with garlic</i>	
Salade du Sud-Ouest	15,90
Salade verte, émincés de gésiers confits, tomates, lardons, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, conserved gizzard, tomatoes, bacon, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Fraîcheur	16,40
Salade verte, tomates, œuf frit, olives noires, jambon cru, lardons, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, fried egg, olives, smoked ham, bacon, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Gascon	17,00
Salade verte, tomates, magrets fumés, bloc de foie gras, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, smoked magrets, block of foie gras, fried potatoes with garlic</i>	
Salade du Béarnais	16,20
Salade verte, tomates, chèvre chaud, lardons, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, hot goat's cheese, bacon, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Végétarienne	15,20
Salade verte, tomates, maïs, betteraves, carottes, olives noires, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, corn, beetroots, carrots, black olives, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Détente	16,50
Salade verte, tomates, saumon fumé, crème fraîche, olives noires, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, smoked salmon, cream, black olives, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Gourmande	16,20
Salade verte, tomates, haricots verts, thon, olives noires, œuf dur, maïs, poivrons rouges et verts, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, green beans, tuna, black olives, hard boiled egg, green & red pepper, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Roquefort	16,50
Salade verte, tomates, Roquefort, jambon cru, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, roquefort cheese, smoked ham, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Océane	17,00
Salade verte, tomates, olives noires, crevettes, avocat, saumon fumé, pommes, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, black olives, shrimps, avocado, smoked salmon, apple, fried potatoes with garlic</i>	
Salade Montmartre	18,50
Salade verte, tomates, jambon cru, Burrata, avocat, olives noires, maïs, pommes de terre sautées à l'ail <i>Salad, tomatoes, cured ham, Burrata, avocado, black olives, but, sautéed potatoes with garlic</i>	
Pain à l'ail <i>Garlic bread</i>	3,80
Tout supplément	3,80
Œuf frit, jambon cru, saumon fumé, chèvre chaud, crevettes, blancs de volaille, magrets fumés <i>Supplements : fried egg, smoked ham, smoked salmon, hot goat's cheese, shrimps, smoked magrets</i>	

Entrées

Bloc de foie gras et sa confiture d'oignons <i>Block of foie gras and its onion jam</i>	12,50
Jambon cru <i>Smoked ham</i>	9,50
Fillets de hareng <i>Herring fillets</i>	8,50
Soupe à l'oignon gratinée maison <i>Homemade onions soup with grated cheese</i>	9,50
Assiette de Charcuterie <i>Delicatessen</i>	9,00
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	9,90
Pâté de campagne <i>Countryside pâté</i>	8,50
Tomate Burrata	11,50
Œufs mayonnaise <i>Egg with mayonnaise sauce</i>	7,50
Avocat crevettes <i>Avocado with shrimps</i>	8,90
1/2 douzaine d'escargots <i>Six snails</i>	9,50
Assiette de crudités <i>Assorted cold vegetables</i>	8,50

Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 15 €

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included - CB minimum €15 - Checks not accepted.

Plats

Magret de canard au miel <i>Steaklet of duck with honey</i>	19,50
Servi avec des pommes de terre sautées à l'ail et des haricots verts	
Confit de canard <i>Filleted duck cooked and preserved in its own fat</i>	19,50
Servi avec des pommes de terre sautées à l'ail et des haricots verts	
Brochette de bœuf <i>Skewer of beef</i>	17,90
Faux-filet	18,50
Sauce poivre ou sauce Roquefort - <i>Steak with pepper or Roquefort cheese sauce</i>	
Bœuf bourguignon	18,90
Servi avec des tagliatelles ou des pommes de terre sautées à l'ail <i>Beef cooked in a wine sauce, served with tagliatelle or fried potatoes with garlic</i>	
Pavé de rumsteak	19,80
Sauce poivre ou sauce roquefort <i>Thick piece of prime grilled steak with pepper or Roquefort cheese sauce</i>	
Filet de bœuf façon Rossini	24,50
Servi avec du gratin dauphinois et haricots verts <i>Beef rossini way served with potatoes gratin with beans</i>	
Steak haché ultra frais 200 gr	16,90
Servie avec des pommes de terre sautées à l'ail, sauce Poivre ou sauce Roquefort <i>Minced beef with pepper sauce or Roquefort cheese sauce</i>	
Steak tartare maison <i>Homemade raw beef</i>	17,80
Tartiflette <i>Bacon, cheese, fried potatoes</i>	17,80
Gigot d'agneau	19,50
Servie avec des Pommes de terre sautées à l'ail ou flageolets <i>Leg of lamb, served with fried potatoes with garlic or beans</i>	
Demi-poulet aux herbes <i>Half chicken with herbs</i>	17,90
Cassoulet <i>White beans, conserved duck, sausage</i>	18,50
Escalope de volaille à la crème	18,00
<i>Chicken scallop with cream</i>	
Omelette	13,00
Servie avec des pommes de terre sautées à l'ail ou salade verte <i>Plain omelette</i>	
Andouillette AAAAA	16,50
Sauce poivre ou sauce moutarde - <i>Coarse-grained sausage, pepper or mustard sauce</i>	

Pâtes

Pennes aux 3 fromages <i>Penne in a Three-cheese sauce</i>	14,80
Tagliatelles Carbonara <i>Noddles in Carbonara sauce</i>	14,90

Poissons

Tagliatelles au saumon <i>Sauce provençale</i>	18,00
<i>Pastas with salmon provençal sauce</i>	
Saumon grillé <i>Sauce à l'oseille ou sauce provençale</i> <i>Grilled salmon with sorrel or provençal</i>	19,00
Dos de Cabillaud <i>Sauce à l'oseille ou sauce provençale</i>	18,90
<i>Grilled Cabillaud with sorrel or provençal</i>	

*Nos pommes de terre sont coupées quotidiennement à la main sur place.
Origine de nos viandes : France, Union Européenne*

*Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 15 €
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.*

Net prices in euros, taxes and service included - CB minimum €15 - Checks not accepted.

Desserts

Coupe de glace (2 boules)	6,50	Assiette de fromages	8,00
Vanille, chocolat, café, pistache, citron vert, fraise, nougat, passion, mangue, cassis		Salade de fruits	7,50
Crème brûlée	8,00	Chocolat Liégeois	8,00
Tiramisu framboise	8,50	Chocolate ice cream topped with sweet cream	
Mousse au chocolat	8,00	Café Liégeois	8,00
Tarte au citron	7,00	Coffee ice cream topped with sweet cream	
Gâteau basque	7,00	Banana Split	8,50
Mœlleux au chocolat	8,00	Glace vanille, fraise et chocolat, banane fruit, crème sucrée	
Glace vanille, chocolat chaud		Colonel	Sorbet citron vert, vodka 8,50
Fromage blanc	7,00	Tarte Tatin	8,50
Et son coulis de framboise ou miel		Profiteroles	8,50

Menu Enfant à 10,50

Plat enfant au choix + une boule de glace

Steak haché ultra frais avec des pommes de terre sautées à l'ail ou Tagliatelles Carbonara ou Tagliatelles au saumon ou Escalope de volaille ou Penne aux 3 fromages

Formule Express à 12,90

(Uniquement le midi Du lundi au vendredi)

(Only for lunch Monday to Friday)

Plat du jour + café

Menu à 22,50

(uniquement le midi du lundi au vendredi)

(Only for lunch Monday to Friday)

ENTRÉES

Crudités ou Œufs mayonnaise ou Pâté de campagne
ou Filets de hareng pommes à l'huile

PLAT

Plat du jour
ou Faux-filet sauce poivre ou sauce Roquefort
ou Escalope de volaille à la crème ou Brochette de Bœuf avec pommes sautées
ou Tagliatelles au saumon ou 1/2 Poulet aux herbes

DESSERT

Glace au choix ou Crème brûlée
ou Tarte au citron ou Assiette de fromages

Formule à 33,50

(au choix à la carte)

Une entrée + un plat

(Filet de bœuf façon Rossini, supplément 4,50 €)

+ fromage ou dessert ou café

Menu / Formule "Boisson non comprise"

Vins

	Bouteille 75 cl	Carafe 50 cl	Carafe 25 cl	Verre 14 cl
ROUGES				
Vin Pays de l'Hérault		13,00	8,00	5,60
Gamay de Touraine AOC	26,00	17,00	9,90	5,90
Côtes de Bourg AOC	27,00	17,00	9,90	6,50
St-Chinian	26,00	17,00	9,90	6,50
Lussac St-Émilion AOC	29,00	19,00	11,00	6,90
Madiran	36,00	24,50	12,50	6,90
Brouilly AOC	32,00			
Haut-Médoc AOC	38,00			
Cahors AOC	29,00			
St-Estèphe	39,00			
GIVRY 1er CRU	59,00	(Grand Vin de Bourgogne)		
Vin MÉDAILLÉ DU MOIS	28,00			
ROSÉS				
Côtes de Provence AOC	28,00	18,00	10,50	6,90
Tavel AOC	29,00	18,90	11,00	6,90
BLANCS				
Touraine Sauvignon	27,00	17,00	10,50	6,50
Chardonnay	28,00	18,00	9,50	6,60
Ste-Croix du Mont	29,00	17,50	9,90	6,90
Sancerre	39,00			

Champagnes

	Bouteille 75 cl
Nicolas FEUILLETÉ	65,00
Veuve CLICQUOT	89,00
Coupe de Champagne	9,00
Kir Royal	10,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 15 €

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included - CB minimum €15 - Checks not accepted.

Apéritifs

(de 2 à 10 cl d'alcool)

Kir	5,50
Whisky	7,50
Jack Daniel's	8,50
Martini (Rosso, Bianco)	6,00
Anís (Ricard, Pastis)	5,00
Suze	6,00
Porto (Rouge, Blanc)	6,00
Campari	6,00
Muscat de Rivesaltes	6,80
Rhum brun	7,50
Bacardi	7,50

Bières



PRESSION

Kronenbourg (25 cl)	4,90
Kronenbourg (50 cl)	9,50
1664 (25 cl)	4,90
1664 (50 cl)	9,50
Grimbergen Blanche (25 cl)	4,90
Grimbergen Blanche (50 cl)	9,50
BOUTEILLE 33 cl	
Desperados	7,00
Corona	7,00
Lefse	7,00
Pelforth	6,50
Bière sans Alcool 1664	6,50

Boissons Fraîches

Coca-Cola (33 cl)	5,60
Coca-Cola Zéro (33 cl)	5,60
Jus de Fruits (25 cl)	4,90
100% pur jus : Orange, pomme, pamplemousse rose, tomate	
Nectar : Abricot, Ananas	
Orangina (25 cl)	4,90
Limonade (33 cl)	5,50
Cidre (25 cl)	4,90
Ice Tea (25 cl)	4,90
Schweppes (25 cl)	4,90
EAUX MINÉRALES	
Vittel, Badoit (50 cl)	4,90
San Pellegrino (50 cl)	4,90
Perrier (33 cl)	5,00

Digestifs

(4 cl d'alcool)

Calvados	7,50
Cognac de marque***	7,50
Armagnac***	7,50
Alcools de marque	7,50
Gin, vodka, téquila, etc	
Liqueurs de marque	7,50
Marie-Brizard, Grand-Marnier, Get27, Bailey's, Malibu	
Alcools Blancs	7,50
Poire, Framboise, Mirabelle	
Manzana Verde	7,50
Amaretto	7,50

Cocktails

(4 cl d'alcool)



Spritz	8,50
Gin Fizz (Gin, citron, sucre de canne)	8,50
Gin Tonic (Gin, Schweppes)	8,50
Téquila Sunrise	8,50
(Téquila, grenadine, jus d'orange)	
Cuba Libre (Bacardi, Coca-Cola)	8,50
Blue Lagoon	8,50
(Curaçao Bleu, Vodka, ananas, jus de citron vert)	
Malibu Ananas	8,50
Vodka Orange	8,50
Margarita (Téquila, citron, Triple-sec)	8,50
Piña Colada	8,50
(Crème de coco, Rhum, jus d'ananas)	
Irish Coffee	8,50
Mojito	8,50
(Menthe fraîche, Perrier, Rhum blanc, sucre de canne)	
Mojito framboise	8,50
Mojito Royal	10,50
Cosmopolitan	9,00
(Vodka, Triple-sec, jus de cranberry, citron vert)	
Maï Tai	9,50
(Rhum blanc, Rhum ambré, Triple-sec, sirop de sucre de canne, citron vert, sirop d'orgeat)	

Boissons Chaudes

Café	2,50
Café crème	4,80
Chocolat	5,50
Cappuccino	5,50
Té	4,90
Infusion	4,90
Café Viennois	5,50
Chocolat Viennois	5,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 15 €

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included - CB minimum €15 - Checks not accepted.