



COCKTAILS

Sangria Rouge Maison 7€

Vin Rouge , Cointreau jus d' orange, limonade

Mojito 10€

Rhum, Menthe fraîche, citron vert, cassonade

Moscow Mule 10€

Vodka, ginger beer, citron vert

Caïpirinha 10€

Cachaça, citron vert, cassonade

Piña Colada 10€

Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco

Apérol Spritz 10€

Apérol, Prosecco, Perrier

Limoncello Spritz 10€

Limoncello, Prosecco, Perrier

Peach Spritz 11€

Apérol, Prosecco, Perrier, crème de pêche

Hugo Spritz 11€

Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

Mojito Fraise 11€

Rhum, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, cassonade

Caïpirinha Fraise 11€

Cachaça, fraises fraîches, citron vert, cassonade

Pornstar Exotique 12€

Vodka, Passoa, jus d ananas, jus de mangue, sirop de vanille

Long Island Ice Tea Frozen 12€

Vodka, Rhum, Tequila, Gin, crème de pêche, coca

Expresso Martini Baileys 12€

Vodka , Kahlua , Baileys, Café, Sucre de canne

Daïquiri Fraise 13€

Bacardi, fraises fraîches, citron vert, sucre blanc

Daïquiri Multifruits 13€

Bacardi, fruits frais, citron vert, sucre blanc



MENU DU SUD 38€

Entrées

Salade d'avocat, Poulet frit , Oeuf facon thai

Duo de crème d'avocat Et tartare de Saumon

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignons **supp.3€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons

Salade de Poulpe tiède Pommes de terre et Aïoli

Salade César Salade, poulet frit, œuf, poitrine grillée, parmesan

Plats

Seiche à la plancha En persillade

Pavé de saumon Grillée à la plancha

Filet de Loup Simplement Grillé

Tentacule de Poulpe sauce chimichouri

Pièce du boucher Grillée à la plancha

Desserts

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue

Tarte fine aux pommes Caramel au beurre salé, glace vanille

Moelleux au Chocolat et Nutella Crème anglaise

Crème brulée a la vanille

Mystère Glacé au Caramel au beurre salé

Assiette de Fromage **supp.3€**



Entrées

Salade César Salade, poulet frit, œuf, poitrine grillée, parmesan **9€**

Salade d' avocat, Poulet frit, Oeuf Façon Thai **10€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons **13€**

Moules Gratinées Au beurre persillé **14€**

Duo de crème d'avocat Et tartare de Saumon **14€**

Salade de Poulpe tiède Pommes de terre et Aioli **14€**

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignon **17€**

Salades repas & tartares

Salade d' avocat, Poulet frit, Oeuf Façon Thai **16€**

Salade César Salade, poulet pané, bacon, œuf, croûtons, parmesan **18€**

Salade de Poulpe tiède Pommes de terre et Aioli **19€**



Poissons

Servis avec risotto et légumes

Seiches à la plancha En persillade **24€**

Pavé de saumon Grillé à la plancha **24€**

Filet de loup Grillé à la plancha **25€**

Gambas Grillé à la plancha **27€**

Poulpe grillé Grillé à la plancha, sauce chimichouri **29€**

Parillada de la Mer Loup, Seiche, Gambas, Poulpe persillade **34€**

Viandes

Servies avec purée et légumes

Pièce du boucher Grillée sauce chimichouri **24€**

Magret entier Grillé sauce chimichouri **26€**

Plat végétarien **22€**

Salade tomate légumes et féculents au
choix

Risotto aux Asperges Crème de champignons **17€**



Desserts

Tarte fine aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille **9€**

Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise **9€**

Crème brûlée a la vanille **9€**

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue **9€**

Mystère Glacé au caramel au beurre salé **9€**

Assiette de Fromages affinés **10€**

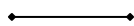
Menu enfant 14€ (-12 ans)

Sirop aux choix

Poulet Pané frites

ou

Saumon Frais frites **supp. 2€**



1 boule de glace

ou

Nage de fruits frais



Apéritifs

Pastis/Ricard 2cl **4€**

Kir 15cl **5€**
Cassis, mûre, pêche

Coupe de Prosecco 10cl **6€**

Campari/Martini blanc/rouge 6cl **6€**

Muscat/Porto/Suze 6cl **6€**

Sangria rouge maison 20cl **7€**

Coupe de Champagne 10cl **9€**

Kir Royal 10cl **10€**
Cassis, mûre, pêche

Bières

Heineken pression 25cl **3,50€**

Affligem pression 25cl **4€**

Panaché 25cl **3,50€**

Monaco 25cl **4€**

Picon bière 25cl **4,50€**

Heineken sérieux 50cl **7€**

Affligem sérieux 50cl **8€**
Supplément sirop +0,50€

Ginger beer sans alcool 25cl **5€**

Desperados 33cl **6€**

Pelfort Brune 33cl **6€**

Alaryk IPA 33cl **6€**

Alaryk sans alcool 33cl **6€**

Cocktails sans alcool

Virgin Colada **8€**
Jus d'ananas, crème de coco

Sugar Love **8€**
Jus d'ananas, jus de mangue, citron vert, sirop de framboise

Virgin Mojito **8€**
Menthe fraîche, citron vert, Perrier, cassonade

Virgin Spritz **8€**
Liqueur Amer sans alcool , tonic , Perrier

Virgin Hugo Spritz **8€**
Liqueur de Sureau sans alcool , tonic , Perrier

Sodas & jus de fruits

Sirop **3€**
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat, Pac, framboise, vanille

Soda **4€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuzetea , Fanta orange, Badoit, Schweppes, Schweppes Agrum, Diabolo

Jus de fruits & Nectars **4€**
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot, pamplemousse

Whisky

Ballantine's 4cl 8€

Jack Daniel's 4cl 10€

Aberlour Casg Annamh 4cl 12€

Rhum

Bacardi 4cl 8€

Diplomatico 4cl 10€

Bumbu 4cl 12€

Rosemont 4cl 15€

Vodka

Zubrowka 4cl 8€

Absolut 4cl 10€

Gin

Bombay 4cl 8€

Hendrick's 4cl 12€

Tequila

Jose Cuervo 4cl 8€

Patron 4cl 13€

Digestifs

Cognac 4cl 8€

Armagnac 4cl 8€

Calvados 4cl 8€

Eau de vie de Poire 4cl 8€

Malibu 4cl 8€

Bailey's 4cl 8€

Get27 4cl 8€

Limoncello 4cl 8€

Génépi 4cl 8€

Eaux

50cl 1L

Evian 4€ 6€

Badoit 4€ 6€

Glaces

Les sorbets

Citron vert, mangue, passion

Les crèmes glacées

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco, caramel

1 boule 4€

Suppléments :

2 boules 6€

Chantilly + 1,50€

3 boules 8€

Chocolat chaud + 1,50€

Les coupes Glacées

Café ou Chocolat Liégeois 11€

Glace café/chocolat, café/chocolat chaud, chantilly

Fraise Melba 12€

Glace vanille, fraises fraîches coulis de fruits rouges, chantilly

Dame Blanche 11€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Mont-blanc 11€

Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly

Exotique 10€

Sorbets citron vert, mangue, passion, coulis de fruits rouges, chantilly

Milk-shake

Milk-shake 8€

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco, caramel, citron vert, mangue, passion

Boissons chaudes

Café/déca/allongé/noisette 2.50€

Thé/infusion 4€

Thé vert à la menthe, Earl Grey, fruits rouges, verveine,

Grand crème 3,50€

Café double/chocolat chaud 5€

Cappucino 5,50€

Blancs

Domaine D' Hondrat - Chardonnay

IGP Pays d' Oc - 100% Chardonnay

5€

22€

Domaine D' Hondrat - Viognier

IGP Pays d'Oc - 100% Viognier

5€

23€

20 C. Bodin - Moelleux

IGP Pays d' Oc 100% Colombard

6€

25€

Picpoul de Pinet - Carte Noire

AOP Picpoul de Pinet - 100% Picpoul

26€

Mas des Armes - Les Heures Blanches

IGP Pays d'Hérault - Sauvignon & Vermentino

35€

Domaine Ollier Taillefer - Cuvée Allégro

AOP Faugères - Rolle et Roussanne

40€

Rosés

Domaine D' Hondrat - Bella Vista

IGP Pays d' Oc - 100% Cinsault

5€

22€

20 C. Bodin - Gris de Gris

IGP Sable de Camargue - Grenache gris & Carignan

6€

26€

Chateau Puech Haut - Chill 9,5°

IGP Pays d'Oc - grenache , cinsault

28€

Mas des Armes - Cavalino

IGP Pays d'Hérault - Grenache & Cabernet

32€

Domaine de Carteyron - Cuvée Malyse

Aop Côtes de Provence - Grenache, Cinsault & Tibouren

36€

Rouges

Domaine D' Hondrat - Syrah

IGP Pays d'Oc - 100% Syrah

5€

22€

Domaine Haut Lirou - Cinsault

Vin de France - 100% Cinsault

6€

28€

Clos du Serres - Cuvée St Jean

AOP Terrasses du Larzac - Oeillade, Cinsault, Grenache & Syrah

33€

Domaine Julie Karsten - Enfant Gaté

AOP Côtes du Rhône - Grenache et syrah

40€

Pichet de vin de Pays

Blanc, Rosé, Rouge

Servi uniquement le midi

25 cl 50 cl

7€

12€

Champagnes

Marquis de Pomereuil - Brut

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

Coupe 75 cl

9€

70€

Moët et Chandon - Brut Impérial

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

90€