



CARTE
FOOD&DRINKS

RESTAURANT & BAR FESTIF
OUVERT 7/7 MIDI & SOIR



ENTRÉES

Lollypop de Comté (3 ou 6)	4/6/8/11	8€ / 15€
Foie Gras Mi-Cuit <i>Compotée d'oignons</i>	14	18€
Burrata à la Truffe	6	17€
Gravlax de Saumon <i>Vinaigrette aux agrumes</i>	9	15€

PLANCHES

Planche 7 Charcuteries	6/11	32€
Planche 7 Fromages	6/11	32€
Planche Coup de Coeur <i>(3 Charcuteries; 3 Fromages, 2 Lollypops, 1 Selon Carte)</i>	4/6/9/11/14	35€

PLATS

Risotto à la Truffe	6/14	29€
Salade Italienne <i>Salade, Tomates Cerises, Tomates Séchées, Olives, Parmesan, Jambon Cru</i>	5/6/11	18€
Tartare Italien <i>Pesto, Tomates Séchées, Parmesan, Câpres</i>	5/6/11	20€

POISSONS

Pavé de Saumon <i>Sauce Vierge et Légumes de Saison</i>	6/9	19€
Risotto Saint-Jacques <i>Émulsion de Coraux</i>	6/9/10/14	27€

VIANDES

Côte de Boeuf Simmental	6	75€ / Kg
Côte de Boeuf de Galice	6	110€ / Kg
Côte de Boeuf Ruby	6	70€ / Kg
Côte de Boeuf Black Angus	6	100€ / Kg
Côte de Boeuf Noire de Baltique	6	130€ / Kg
Côte de Boeuf Charolaise	6	70€ / Kg
T-Bone	6	110€ / Kg
Épaule d'Agneau 7h <i>Et son Jus Corsé</i>	2/4/11/14	90€
Noix d'Entrecôte	6	27€
Filet de Boeuf <i>Argentine / 200g</i>	6	29€
Faux Filet de Boeuf <i>Argentine / 250g</i>	6	24€
Filet de Boeuf Noire de Baltique <i>200g</i>	6	34€
Filet de Boeuf de Galice <i>200g</i>	6	34€
Faux Filet Simmental <i>250g</i>	6	19€
Faux Filet Noire de Baltique <i>250g</i>	6	29€
Pluma de Porc Ibérique <i>250g</i>		19€
Magret de Canard Français <i>300g</i>		24€

SAUCES

Roquerfort 6	Poivre 2/4/14
Chorizo 6	Jus Corsé 2/4/14



SUPLÉMENTS

Rossini - Truffe +7€

Écrasé de pomme de terre à la truffe 6 +2€

ACCOMPAGNEMENTS : 2 INCLUS

Frites

Salade

2/11/14

Légumes de saison

6

Écrasé de Pomme de Terre

6

DESSERTS

Pain Perdu *Caramel Beurre Salé, Glace Vanille* 4/6/8 9€

Coeur Coulant Chocolat *Et sa Glace Bulgare* 4/6/8 9€

Tatin Feuilletée, Crème d'Isigny 6 8€

Assiette de 3 Fromages 6 7€

MENU ENFANT 12€

Steak Haché 6

Frites

Sirop

1 Boule Vanille 6/8

COCKTAILS *RHUM*

Signature Rhum 14€

Pura Vida, Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Vanille, Ginger Beer

Mojito Classique 12€

Pura Vida, citron vert, sucre roux, menthe, angostura bitters

Mojito Fraise 12€

Pura Vida, citron vert, sucre roux, menthe, angostura bitters, purée de Fraise

Mojito Framboise 12€

Pura Vida, citron vert, sucre roux, menthe, angostura bitters, purée de Framboise

Mojito Passion 12€

Pura Vida, citron vert, sucre roux, menthe, angostura bitters, purée de Passion

Jamaïcain Mule 12€

Pura Vida, citron vert, Ginger Beer

Old Fashion 14€

Pura Vida, sucre roux, angostura bitters, zest d'orange

Caïpirinhia 12€

Cachaça, citron vert, sucre roux

Caïpirinhia Fraise 12€

Cachaça, citron vert, sucre roux, purée de Fraise

Caïpirinhia Framboise 12€

Cachaça, citron vert, sucre roux, purée de Framboise

Caïpirinhia Passion 12€

Cachaça, citron vert, sucre roux, purée de Passion

Cuba Libre 12€

Pura Vida, citron vert, sucre roux, pepsi, angostura bitters

COCKTAILS *VODKA*

Signature Vodka 14€

Double X, Jus de Citron Vert, Sirop de Violette, Purée Framboise, Jus de Cranberry

Moscow Mule 12€

Double X, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

Porn Star 12€

Double X, Liqueur de Vanille, Liqueur de Passion, Purée de Passion, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas, Shooter de Champagne

Caïpiroska 12€

Double X, Citron Vert, Sucre Roux

Caïpiroska Fraise 12€

Double X, Citron vert, sucre roux, purée de Fraise

Caïpiroska Framboise 12€

Double X, citron vert, sucre roux, purée de Framboise

COCKTAILS *WHISKY*

Signature Whisky 14€

Lefort Bleu, Liqueur de Griotte, Jus de Citron Vert, Blanc d'Oeuf

Old Fashion 14€

Lefort Bleu, sucre roux, angostura bitters, zest d'orange

COCKTAILS *GIN*

Signature Gin 14€

Puerto de Indias, Jus de Citron Vert, Liqueur d'Abricot, Organic Tonic

London Mule 12€

Puerto de Indias, citron vert, Ginger Beer

Gin Fizz 14€

Puerto de Indias, citron vert, sucré de canne, eau pétillante

COCKTAILS *TEQUILA*

Signature Tequila 14€

Erena, Jus de Citron de Vert, Jus de Passion, Sirop de Vanille, Blanc d'Oeuf

Margarita 12€

Erena Reposado, sucré de canne, citron vert

COCKTAILS *CHAMPAGNE*

Rossini 12€

Champagne Ayala, purée de fraise, liqueur de fraise

Bellini 12€

Champagne Ayala, purée de pêche, liqueur de pêche

COCKTAILS **AUTRE**

Spritz

Liqueur de Fleurs de Sureau, Prosecco, eau pétillante

14€

COCKTAILS **SANSALCOOL**

Virgin Mojito

Limonade, citron vert, sucre roux, menthe

8€

Virgin Mojito Fraise

Limonade, citron vert, sucre roux, menthe, purée de Fraise

8€

Virgin Mojito Framboise

Limonade, citron vert, sucre roux, menthe, purée de Framboise

8€

Virgin Mojito Passion

Limonade, citron vert, sucre roux, menthe, purée de Passion

8€

Mocktail Fruits Rouges

Jus de Citron Vert, Sirop de Violette, Purée de Framboise, Jus de Cranberry

8€

Mocktail Passion

Jus de Citron Vert, Sirop de Vanille, Purée de Passion, Jus de Mangue

8€

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

Pils	3,5€	6€
I.P.A.	4,5€	8€
Saison	4,5€	8€

BIÈRES BOUTEILLE

Fada	7€
Bud	7€
Corona	7€

SHOOTERS

Verre	5€
--------------	-----------

SOFTS

Pepsi - Pepsi Max 4€

Tonic London Essence 4€

Ginger London Essence 4€

Lipton Ice Tea 4€

Jus Granini *Pomme Orange Ananas, A.C.E.* 4€

Red Bull Energy Drink 5€

Red Bull Pastèque 5€

Red Bull Sugar Free 5€

Red Bull Abricot Fraise 5€

Pack 6 cannettes 15€

Sirop *Menthe - Fraise - Grenadine - Orgeat - Vanille - Citron - Pêche* 3€

Evian 75cl 5€

Badoit Rouge 75cl 5€

VODKA

4cl 70cl

Double X	10€	100€
Double X Redbull <small>Redbull 25cl</small>	12€	
Romanov		120€

RHUM

Pura Vida Blanco	10€	
Pura Vida Añejo	12€	120€
Pura Vida XO	14€	140€
Gouverneur XO	14€	140€

WHISKY

Lefort Bleu	10€	100€
Belle Voye	12€	120€
Duke	12€	130€

GIN

Puerto de Indias	10€	100€
L'Acrobate	10€	100€
Belle Rive	12€	100€

CHAMPAGNE

12cl 75cl

Ayala	10€	85€
Laurent Perrier		95€
Laurent Perrier Rosé		160€
Laurent Perrier Blanc de Blanc		180€
Louis Roederer Brut		95€
Louis Roederer Rosé		160€
Louis Roederer Blanc de Blanc		180€
Deutz Brut		95€
Deutz Blanc de Blanc		180€
Amour de Deutz		200€
Bollinger		95€
Cristal Roederer		400€

VIN BLANC

IGP PAYS D'OC CHARDONNAY DOMAINE BRESCOU

100% Chardonnay

Nez légèrement minéral avec des notes de fleur d'acacia et de pêche blanche.

Bouche bien équilibrée vive et fraîche, aux saveurs de poire.

25€

IGP PAYS D'OC VIOGNIER DOMAINE BRESCOU

100% Viognier

Nez floral aux notes de jasmin et fruits exotiques.

Bouche vive et pleine, avec une belle fraîcheur aux saveurs d'agrumes et d'abricots frais.

25€

IGP COTES DE THONGUES ROSE DES VENTS DOMAINE LES 3 FILLES

Chardonnay et Vermentino

Belle robe pâle, limpide et brillante aux reflets verts.

Le nez est frais, sur des notes d'agrumes, de pêche et de litchi.

Bouche équilibrée avec une belle ampleur en attaque.

23€

AOP PETIT CHABLIS OLIVIER TRICON

100% Chardonnay

Robe Or clair, brillante, avec des reflets verts. Nez Frais et expressif, avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de pêche et de fleurs blanches (acacia, aubépine). En bouche A la fois vive et légère, la bouche séduit par une acidité équilibrée.

Elle révèle un profil croquant et fruité, soutenu par une minéralité typique des terroirs calcaires.

À déguster jeune pour apprécier toute sa fraîcheur.

37€

IGP MONT BAUDILE IV PIERRE DOMAINE ARCHIMBAUD BIO

Viognier, Vermentino, Grenache blanc, Roussanne, Carignan blanc et Muscat petit grain

En accompagnement de vos poissons en sauce, ou grillés, rehausse vos viandes blanches, s'accompagne parfaitement avec du fromage type Roquefort ou Pélardon, une idée originale s'apprivoise bien avec une tarte aux abricots.

55€

IGP PAYS D'OC 3 SEIGNEURS DOMAINE GRAND CHEMIN

Sauvignon blanc et Colombard

Un vin blanc moelleux élaboré avec des cépages Sauvignon Blanc et Colombard.

Avec une robe jaune pâle et des arômes d'agrumes, ce vin léger offre

une belle fraîcheur et une texture souple. Produit sur des sols argilo-calcaires

à 150 mètres d'altitude, il bénéficie d'un climat cévenol favorable.

34€

VIN ROUGE

IGP COTES DE THONGUES

23€

ROSE DES VENTS DOMAINE LES 3 FILLES

Merlot et Marselan

Robe grenat. Le nez évoque des notes de cerise, de réglisse et de poivre. La bouche bien fondue.

AOP TERRASSES DU LARZAC

55€

CUVEE ENFANT TERRIBLE

DOMAINE ARCHIMBAUD BIO

Mourvèdre, Grenache et Carignan

Belle robe dense, cerise noire, très brillante. Beaucoup de fraîcheur et de pureté, cerise à l'eau de vie, arômes floraux, violette, bulbe. Attaque souple, très intense jus gourmand et suave. Fraîcheur du terroir. Tannins racés, fins et soyeux. Grande finale chaleureuse.

AOP PIC ST LOUP MAS DE JON

28€

Syrah, Grenache, Mourvèdre

La robe est rouge brillant. Au nez des arômes soutenus de cerise. En bouche des notes de cerise mûre, une touche mentholée sur des tanins ronds et soyeux tout en fraîcheur.

AOP PIC ST LOUP LE SANG DU CALVAIRE

140€

CHATEAU CAZENEUVE BIO

Mourvèdre et Syrah

La robe est grenat profond intense aux reflets prune. Au nez riche et quelque peu fermé, après une légère aération il dévoile des arômes de fruits noirs tel que cassis, mûre et prune suivie de quelques notes épicées comme la réglisse, le poivre ou le cuir. En bouche, volumineux avec une agréable concentration ainsi qu'une belle densité.

AOP BOURGOGNE MAISON MARIGNY

30€

100% Pinot noir

Robe de couleur profonde cerise noire. Nez intense et complexe sur les fruits (cerise, cassis), et les épices. Bouche suave et veloutée sur les fruits mûrs, la vanille, la réglisse. Grande persistance en bouche Un vin dans le type du cépage, expressif et harmonieux.

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

110€

CUVEE MERIDION FAMILLE PERRIN

Grenache, Mourvèdre et Syrah. Une robe rouge rubis intense.

Au nez, des arômes gourmands et des notes d'épices douces. Sa bouche gourmande révèle un bouquet de fruits rouges et noirs.

IGP PAYS DE L'HERAULT

110€

CUVEE 360 MAS DES ARMES

Syrah et Cabernet Sauvignon

Sa robe pourpre intense, promettant une expérience de dégustation riche et nuancée. Au nez, ce vin rouge dévoile des arômes séduisants de fruits noirs mûrs, accompagnés de subtiles notes de réglisse, de poivre noir et de garrigue. En bouche, il offre une texture veloutée avec des tanins souples et des saveurs de cassis, de prune et une touche de cacao, créant une finale longue et harmonieuse.

AOP LANGUEDOC CUVEE TETE DE BELIER

65€

CHATEAU PUECH HAUT

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan La Robe est grenat noir avec des reflets violines.

Un nez de petits fruits noirs mûrs soutenu par un boisé soutenu. La bouche, intense et généreuse, développe une belle palette aromatique avec une finale équilibrée.



VIN ROSÉ

IGP COTES DE THONGUES

23€

ROSE DES VENTS

DOMAINE LES 3 FILLES

Syrah, Grenache, Cinsault et Cabernet Franc

Belle robe rose corail pâle. De l'éclat sur le Créma à la framboise.

La bouche est très équilibrée, vive sans être mordante.

IGP APYS DE L'HERAULT

28€

CUVEE CAVALINO MAS DES ARMES

Grenache, Cabernet, Mourvèdre, Syrah et Grenache gris.

La robe est mauve et cristalline. Le nez est dominé par les arômes

intenses de fraise des bois et de groseille.

Joli déroulement en bouche, frais et acidulé.

AOP COTES DE PROVENCE

34€

CUVEE REAL CLOS REAL BIO

Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren et Cabernet

Melon à grise très claire. Net d'agrumes, fruits exotiques avec une finale florale.

Fraiche et franche, donnant un ensemble gourmand et juteux.

ALLERGÈNES

1. Arachides
2. Céleri
3. Crustacées
4. Gluten
5. Fruits à coque
6. Lait
7. Lupin
8. Oeuf
9. Poisson
10. Mollusque
11. Moutarde
12. Sésame
13. Soja
14. Sulfite