



RESTAURANT & BAR À TAPAS

LA CARTE

NOS EAUX



- Plate - Vittel - 1 litre 4.00€
- Pétiliante - San Pellegrino - 1 litre 5.00€

NOS BIÈRES

Pression - 25cl



- Bud 3.50€
- Monaco 4.00€

Bouteilles

- Bière de l'Aubrac - 33 cl 6.00€
Blonde - Ambrée - Blanche
- Bière l'Astrolabe - 33 cl 6.00€
Persée - Pléiades - Andromède
- Desperados - 33 cl 6.00€
- Heineken - 25 cl 3.50€



NOS APÉRITIFS

- Gin Gordon's - 4 cl 6.50€
- Kir - Vin blanc - 12 cl 4.50€
+ crème de cassis *ou* pêche *ou* châtaigne
- Martini blanc ou rouge - 6 cl 5.00€
- Muscat doux - 12 cl 4.50€
- Petit jaune - 2 cl 5.00€
- Ricard / Pastis
- 2 cl 3.50€
- Bouteille 60.00€
- Suze - 12 cl 4.00€
- Vodka Poliakov
- 4 cl 6.50€
- Bouteille 100.00€
- Whisky Ballantine's
- 4 cl 6.50€
- Bouteille 100.00€
- Whisky Chivas - 4 cl 10.00€
- Whisky Landa's (Aveyron) - 4 cl 10.00€



NOS SOFTS

- Sirops - 25 cl 3.00€
Au choix : Menthe - Fraise - Pêche - Grenadine - Citron - Orgeat - Violette
- Jus de fruits - 25 cl 3.50€
Au choix : Orange - Pomme - ACE
- Limonade artisanale bouteille - 25 cl 4.00€
- Coca Cola / Coca Zéro - 33 cl 3.50€
- Schweppes Agrumes / Tonic - 25 cl 3.50€
- Orangina - 25 cl 3.50€
- Ice Tea - 25 cl 3.50€
- Badoit Rouge - 33 cl 3.50€
- Red Bull - 33 cl 5.00€

NOS BOISSONS

CHAUDS



- Café 1.50€
- Café allongé 2.00€
- Décaféiné 1.70€
- Décaféiné allongé 2.00€
- Double café 3.00€
- Noisette 2.30€
- Thé noir nature 3.50€
- Thé vert menthe 3.50€
- Thé citron 3.50€
- Infusion verveine 3.50€

NOS DIGESTIFS



- Armagnac - 4 cl 9.00€
- Bailey's - 6 cl 6.50€
- Cointreau - 4 cl 6.50€
- Cognac - 4 cl 8.00€
- Eau de vie Poire Williams - Delaitre 6.00€
- Get27 - 6 cl 6.50€
- La Mentheuse - 6 cl 6.50€
- Ratafia - 6 cl 7.00€
- Rhum Yucaeye - 6 cl 10.00€

NOS COCKTAILS



Alcoolisés

- Piña Colada 9.00€
Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco
- Spritz 9.00€
Aperol, prosecco, eau gazeuse
- Cuba Libre 9.00€
Rhum Havana ambré, citron vert, coca
- Mojito classique *ou* fraise *ou* passion 9.00€
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse, crème fraise ou passion
- Gin Tonic 9.00€
Gin, tonic, jus de citron
- Daïquiri classique *ou* fraise *ou* passion 9.00€
Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, crème fraise ou passion
- Sex on the Beach 9.00€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberries

Sans alcool

- Virgin Piña Colada 7.00€
Jus d'ananas, crème de noix de coco
- Virgin Mojito 7.00€
Classique ou fraise ou passion
Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse, crème fraise ou passion
- Virgin Sex on the Beach 7.00€
Sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberries
- Citronnade 7.00€
Citron, sucre de canne

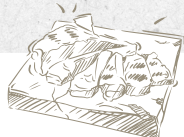


NOS BULLES

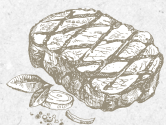
- | | Verre | Bouteille |
|--|-------|-----------|
| ► Prosecco | 5.00€ | 28.00€ |
| ► Moscato d'Asti | 5.00€ | 28.00€ |
| ► Champagne P. Fontaine | 9.00€ | 59.00€ |
| ► Champagne Ruinart
Blanc de Blancs | | 160.00€ |



ENTRÉES



- ▶ Tataki de thon, sauce soja, sésame 15⁰⁰€
- ▶ Salade de chèvre chaud aux lardons 13⁰⁰€
- ▶ Entrée du moment 15⁰⁰€
- ▶ Assiette de charcuteries 10⁰⁰€



NOS PLATS



Nos viandes : origine France*, Aubrac** ou Aveyron**.

- ▶ Camembert, charcuterie, frites maison 21⁰⁰€
- ▶ Tataki de thon, frites maison 24⁰⁰€
- ▶ Gambas en persillades (x5) 25⁰⁰€
- ▶ Magret entier de canard* - 300g 28⁰⁰€
- ▶ Entrecôte** - 300g 28⁰⁰€
- ▶ Lamelles de seiche en persillade 22⁰⁰€
- ▶ Tartare de bœuf** au couteau - 180g 23⁰⁰€
- ▶ Côte de bœuf** - 1kg 59⁰⁰€
- ▶ Pâtes flambées en meule de parmesan 25⁰⁰€/pers.
avec leur sauce du moment (pour 2 personnes minimum)
Servies jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et soir.

NOS ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

- ▶ Frites maison
- ▶ Salade
- ▶ Accompagnement du moment



NOS SAUCES MAISON

Nos plats incluent une sauce au choix.

- ▶ Roquefort
- ▶ Poivre



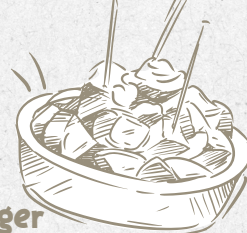
NOS DOUCEURS

- ▶ Moelleux au chocolat 7⁰⁰€
- ▶ Crème brûlée 7⁰⁰€
- ▶ Churros au choix : Nutella®, sucre 7⁰⁰€
- ▶ Coupe ardéchoise 7⁰⁰€
- ▶ Baba au rhum 8⁰⁰€
- ▶ Dessert du moment 8⁰⁰€
- ▶ Gaufre au choix : Nutella®, caramel, sucre 7⁰⁰€
- ▶ Nos boules de glaces artisanales
Vanille, fraise, chocolat, café, citron vert,
caramel beurre salé
- 1 boule 4⁰⁰€
- 2 boules 6⁰⁰€
- 3 boules 7⁰⁰€
- ▶ Assiette de fromages 7⁰⁰€

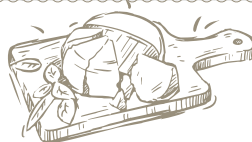


TAPAS

En solo ou à partager



- ▶ Tortilla espagnole 6⁰⁰€
- ▶ Pan con tomate 9⁰⁰€
- ▶ Patatas bravas 6⁰⁰€
- ▶ Palourdes à l'ail 12⁰⁰€
- ▶ Guacamole 9⁰⁰€
- ▶ Mix asiatique (x9) 12⁰⁰€
- ▶ Camembert rôti 12⁰⁰€
- ▶ Gambas tempura, sauce thaï (x6) 12⁰⁰€
- ▶ Croquettes de jambon (x6) 9⁰⁰€
- ▶ Calamars à la romaine (x6) 9⁰⁰€
- ▶ Champignons à l'ail 9⁰⁰€
- ▶ Crevettes à l'ail 12⁰⁰€
- ▶ Bol de frites maison 6⁰⁰€
- ▶ Le tapas du moment Voir ardoise



NOS PLANCHES À PARTAGER

- ▶ Charcuteries de l'Aveyron 19⁰⁰€
- ▶ Fromages locaux 19⁰⁰€
- ▶ Matchico - Mix Fromages & Charcuteries 24⁰⁰€

FORMULE ENFANT

11⁹⁰€

Uniquement enfant -12 ans

- ▶ Un sirop
- +
- ▶ Steak haché Aubrac, frites maison
- ou
- ▶ Tenders de poulet, frites maison
- +
- ▶ Une boule de glace au choix
- ou
- ▶ 3 Churros Nutella® ou sucre

FORMULE DU MIDI

Du mardi au vendredi, le midi uniquement

- ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 18.90€
- ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 16.90€
- PLAT : 14.90€



RESTAURANT & BAR À TAPAS



LA CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
► Molière - Pézenas / Syrah, Grenache.....	4.50€	21.00€
► Émotion - Pic Saint-Loup / Syrah, Grenache, Mourvèdre.....	5.00€	24.00€
► Domaine de Souyris - Terrasses du Larzac / Syrah, Grenache, Carignan / BIO	6.00€	28.00€
► Amigas - Mas de Clanny - Terrasses du Larzac / Grenache, Syrah / BIO	6.00€	28.00€
► La Grande Sieste - Aniane / Grenache, Syrah / BIO		28.00€

NOS VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
► Molière - Pézenas / Grenache, Cinsault.....	4.50€	21.00€
► Tariquet / Cabernet Franc, Merlot.....	5.00€	25.00€
► La Grande Sieste - Aniane / Grenache / BIO		28.00€

NOS VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
► Molière / Chardonnay.....	4.50€	21.00€
► La Tournée des Grands Ducs - IGP St-Guilhem le Désert / Viognier / BIO	5.00€	25.00€
► Uby N°4 - IGP Côtes de Gascogne / Gros et Petit Manseng.....	5.00€	25.00€
► Tariquet - Premières Grives - IGP Côtes de Gascogne / Gros Manseng.....	5.00€	25.00€
► La Grande Sieste - Aniane / Chenin, Grenache Blanc / BIO		28.00€

NOTRE VIN DU MOIS

	Verre	Bouteille
► Voir ardoise - Sélection coup de cœur qui révèle tout le savoir-faire du vigneron.....	6.00€	30.00€

NOS BULLES

	Verre	Bouteille
► Prosecco / Glera.....	5.00€	28.00€
► Moscato d'Asti / Moscato Bianco.....	5.00€	28.00€
► Champagne Philippe Fontaine / Pinot Noir, Chardonnay.....	9.00€	59.00€
► Champagne Ruinart - Blanc de Blancs / Chardonnay.....		160.00€