


ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE Petite salade verte et pain grillé	9,90€
SOUPE DE POISSONS Tartines, aïoli et fromage	11,00€
POÊLÉE DE COUTEAUX Au beurre persillé	14,00€
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS Tartare de tomate, Grana Padano et pesto	13,90€
RABAS DE CALAMARS FRITS Petit pot de rouille	12,90€
LES HUÎTRES Pain de seigle, beurre et vinaigre à l'échalotte	6 huîtres 12,00€ 9 huîtres 16,90€ 12 huîtres 20,90€
PLANCHE À PARTAGER Mix des produits de la carte	29,00€

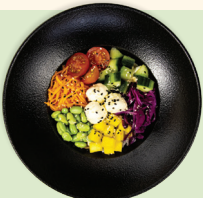
LES GRANDES SALADES

LES GRANDES SALADES SONT SERVIES DANS UNE GALETTE DE TACOS

LE MIDI (HORS DIMANCHE) UNE BOISSON OFFERTE AU CHOIX



1 grande salade au choix
+ 1 boisson offerte au choix
(verre de vin, pression 25cl, soda, eau minérale)



POKE BOWL VÉGÉTARIEN 16,90€
Riz Thaï, concombre, ananas, billes de mozzarella, tomate, cerise, chou rouge, et carottes marinées, fèves edamame, graines de sesame et soja sucrée

SALADE DU TERROIR Salade, tomates, Saint-Marcellin rôti, gésiers confits, oignons rouges, noix, croûtons	17,90€
SALADE FAÇON CAESAR Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar	16,90€
SALADE ARLEQUIN Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges	18,90€

Plat Végétarien

Tableau d'allergènes à votre disposition.
Photos non contractuelles - Viandes origine FRANCE, UE, URUGUAY

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 300g Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert	29,90€
BAVETTE D'ALOYAU 170g Beurre «Arlequin», frites, salade	19,90€
FILET DE POULET MOELLEUX Sauce forestière, pasta	17,90€
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE Frites, salade	19,90€
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 180g Purée de pommes de terre, crème de chorizo et poivrons	22,90€
Supplément sauce Roquefort ou poivre	1,50€

LES BURGERS

BURGER FISH & CHIPS Pain brioché artisanal, filet de merlu pané, cheddar fondu, tomates, oignons confits, sauce tartare, frites	17,90€
BURGER VÉGÉ Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites	16,90€
BURGER TEXAN Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», avec ou sans bacon, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce barbecue, frites	17,90€
BURGER CÉVENOL Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», chèvre, oignons, confits, tomates, sauce à la crème de chèvre, miel AOP, frites	17,90€
BURGER POULET CROUSTI Pain brioché artisanal, poulet crousti aux Corn Flakes, tomates, cheddar fondu, sauce concombre, frites	17,90€

Tous les plats «faits maison» sont élaborés sur place, à partir de produits bruts. Nous proposons des solutions adaptées pour vos réunions, repas d'affaires, cocktails, banquets.

LE COIN DE LA MER

LOUP ENTIER (330/400G) Simplement grillé, sauce aux herbes fraîches, riz Thaï et légumes	27,90€
ROUILLE D'ENCORNETS COMME À SÈTE Riz Thaï & légumes de saison	17,90€
BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA Sauce vierge, purée de pommes de terre & légumes grillés	23,90€
FILET DE DORADE ROYALE Crème de poireaux, riz Thaï et légumes grillés	23,90€
GAMBAS GRILLÉES EN PERSILLADE Purée de pommes de terre	25,90€

LES PÂTES

PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS Grana Padano, pesto et roquette	15,90€
LASAGNES DE BOEUF Salade verte	15,90€
RAVIOLES AUX 5 FROMAGES Crème de chèvre, tartare de tomates et pesto	15,90€
PASTA AU SAUMON	21,90€

MENU ENFANT 9,90€
ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX
1 boisson au choix (25 cl) : soda, jus de fruit, Vittel, Tropicol

PLATS

Steack hâché «Black Angus», 150 g, frites ou pâtes,
ou filet de poulet au Corn Flakes, frites ou fish & chips

DESSERTS

Brownie au chocolat,
ou glace 2 boules,
ou compote de pomme

MENU À 24,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES
Oeuf cocotte, crème de poivrons et chorizo
1/2 camembert rôti comme en Provence
Salade de gésiers confits, oignons rouges, tomates, croûtons et noix
Salade de légumes du sud: poivrons, courgettes, tomates cerises, mozzarella, tartine de caviar d'aubergine, oeuf dur
PLATS
Rouille d'encornets comme à Sète, riz Thaï
Filet de poulet, sauce forestière, pasta
Dos de cabillaud, sauce basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Lasagnes de boeuf, salade verte

DESSERTS
Brownie au chocolat, crème Anglaise et chantilly
Glace, 2 parfums au choix
Crème brûlée à la vanille bourbon
Brioche pain perdu, sauce caramel beurre salé

POUR 3,50€ DE PLUS, FAÎTES VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !
(Café gourmand, profiteroles, baba bouchon au rhum...)

MENU À 31,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES
6 huîtres de l'étang de Thau, pain de seigle, vinaigre à l'échalotte
Saint-Marcellin IGP rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé
Rabas de calamars frits, petit pot de rouille
Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de tomates, Grana Padano & pesto
Soupe de poissons, aïoli et fromage
PLATS
Ravioles aux 5 fromages, crème de chèvre et tartare de tomates
Bavette d'Aloyau, beurre «Arlequin», frites, salade
Pluma de cochon Ibérique, purée de pommes de terre, crème de chorizo & poivrons
Brochette de seiche à la plancha, sauce vierge, purée de pommes de terre
Filet de daurade Royale, crème de poireaux, riz Thaï
DESSERTS
Moelleux au chocolat coeur coulant, glace vanille, chantilly
Baba au rhum, sirop des îles, chantilly
Tartelette aux pommes, glace vanille & chantilly
Glace, 2 parfums au choix, avec ou sans chantilly


FORMULES MIDI
SERVIES UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHE


FORMULE À 14,90€
1 plat
(dans le menu à 24,90€)

FORMULE À 19,90€
1 entrée
(dans le menu à 24,90€)
+ 1 plat
(dans le menu à 24,90€)

FORMULE À 18,90€
1 plat
(dans le menu à 24,90€)
+ Café gourmand

LES DESSERTS

 nos desserts sont faits maison

CRÈME BRULÉE À LA CATALANE Vanille Bourbon	8,00€
PROFITEROLES Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	8,00€
BROWNIE AU CHOCOLAT Crème Anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly	8,00€
BRIOCHE PAIN PERDU Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly	8,00€
TARTELETTE AUX POMMES Glace vanille et chantilly	8,00€
LES CLASSIQUES 	
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT Glace vanille et chantilly	8,00€
BABA AU RHUM Au sirop des îles et chantilly	8,00€
CAFÉ GOURMAND	9,00€
IRISH COFFEE	9,90€

DIGESTIFS

Get 27	8,00€
Eaux de vie	8,00€
Baileys	8,00€
Manzana	8,00€
Cognac	8,00€
Armagnac	8,00€
Grand marnier	8,00€
Cointreau	8,00€
Coupe de champagne	9,00€
Coupe de prosecco <i>extra dry</i>	6,90€
Gin japonais	10,00€

RHUMS

DON PAPA 7 ans, ambré, Philippines <i>(Souple, rond et vanillé)</i>	12,00€
DIPLOMATICO Rerserva exclusivia 12 ans, ambré, Vénézuéla <i>(Moelleux, fruits confits et notes épicées)</i>	12,00€
DICTATOR 12 ans, ambré, Colombie <i>(Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)</i>	12,00€
JM XO Rhum agricole, AOC Martinique <i>(Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)</i>	12,00€
ZACAPA Centenario 23, ambré, Guatemala <i>(Miel, caramel et chêne épicé)</i>	14,00€

LES COUPES GLACÉES

glaces artisanales

DAME BLANCHE Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	8,00€
COUPE COLONEL Sorbet citron vert, Vodka	8,00€
LES LIÉGEOIS Café, chocolat ou caramel	8,50€
COUPE MARRON Glace marron, vanille, crème de marron, meringue, chantilly	8,50€
TOUT WILLIAMS Sorbet et eau de vie à la poire Williams	9,00€
DON PAPA Glace rhum raisin arrosée de rhum Don Papa	9,00€
CUP U.S.A Glace caramel, chocolat, brownie, sauce caramel, amandes et chantilly	9,00€

COMPOSITION GLACES

glaces artisanales

1 Parfum au choix	3,00€
2 Parfums au choix	5,00€
3 Parfums au choix	6,10€

PARFUMS:

Sorbets : citron, framboise, fruits de la passion, poire Williams, mangue

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin

Supplément chantilly 1,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,20€
Thé <i>(Demandez les parfums)</i>	3,70€
Latté macchiato <i>(Vanille ou caramel ou chocolat)</i>	6,00€
Grand café	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Cappuccino	4,50€
Irish coffee	9,90€

COCKTAILS

nos cocktails sont élaborés à base de nectar et de jus de fruits

	PORN STAR Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruits de la passion, shooter de Champagne	14,90€
	SEX ON THE BEACH Vodka, orange et cranberry avec une touche de melon	9,90€
	GIN FIZZ Mélange pétillant & citronné à base de gin	9,90€
	TI-PUNCH Rhum Bacardi, citron vert. Boisson traditionnelle des Antilles	9,90€
	PINA-COLADA Rhum Bacardi, noix de coco et ananas. Boisson nationale de Porto Rico, frais & onctueux	9,90€
	MAÏ-TAÏ Mélange de rhums aromatisés, citron vert frais et une subtile saveur d'amande	9,90€
	MOJITO Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert et sucre roux. Boisson traditionnelle de Cuba	9,90€

STRAWBERRY MOJITO 10,90€
Version à la fraise de ce grand classique

CAÍPIRINHA 9,90€
La cachaça, ce spiritueux Brésilien fabriqué à base de canne à sucre, est à l'honneur dans ce cocktail frais, citronné et sucré

MARGARITA 9,90€
Téquila et citron vert : un cocktail vivifiant!

CHAMPAGNE NAPOLÉON 9,90€
Cocktail Royal alliant le côté impérial de la mandarine Napoléon et le prestige du champagne avec une touche d'orange

   l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

MOCKTAILS

	ARLEQUIN Mélange fruité et gourmand: Orange, fraise, citron et passion	7,90€
	KISS ON THE BEACH Version sans alcool mais tout aussi savoureux: Ananas, pêche et cranberry	7,90€
	VIRGIN MOJITO Grand classique urbain, version sans alcool	7,90€
	VIRGIN COLADA Onctueux mélange sans alcool de coco et d'ananas	7,90€
	BANANA COCO Nectar de banane, crème de coco, sirop de fraise	7,90€
	MINT & PEACH ICED TEA La fraîcheur à l'état pur: Pêche, thé au jasmin et menthe fraîche avec soupçon de gingembre	7,90€

APÉRITIFS

Apéritif maison	5,90€
Américano maison	6,50€
Apérol Spritz	8,30€
St-Germain Spritz	10,90€
kir, campari, suze	3,90€
Martini rouge, blanc	4,20€
Pastis 51, ricard	3,50€
Sangria maison	4,50€
Porto, muscat	4,00€
Coupe de champagne	9,00€
Coupe Prosecco extra dry	6,90€
Red bull	4,50€
Soda, jus de fruits	4,30€



TAPAS

Fuet Catalan		7,00€
Fritures de joels		9,00€
Duo de croquettes camembert & mozzarella		9,00€
Rabas de calamars frits & petit pot de rouille		12,90€
PLANCHE À PARTAGER Mix des produits de la carte		29,00€

BIÈRES

BIÈRE PRESSION		
Pelforth Blonde	25cl	4,20€
	33cl	5,40€
	50cl	7,90€
Affligen Blanche	25cl	5,20€
	33cl	6,50€
	50cl	9,00€
Supplément picon		2,00€
BIÈRE BOUTEILLE		6,00€
Heineken, Heineken sans alcool, Corona, Leffe Blonde, Desperados, Pelforth Brune, Lagunitas Ipan		

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,90€
perrier	1L	5,00€