

# ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE Petite salade verte et pain grillé	9,90€
SOUPE DE POISSONS Tartines, aïoli et fromage	11,00€
POËLÉE 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 Riz Thaï, concombre, ananas, billes de mozzarella, tomate, cerise, chou rouge, et carottes marinées, fèves edamame, graines de sesame et soja sucrée	16,90€
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

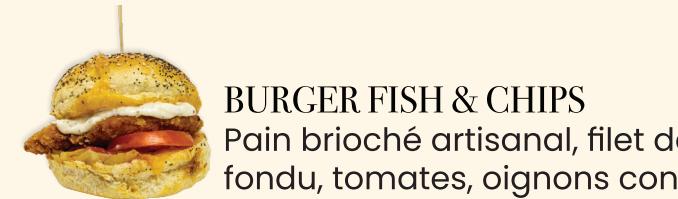
# LES VIANDES



€

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, Tropic

PLATS	
Steak haché «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, FAITES 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

Raviolis 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

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

CRÈME BRULÉE À LA CATALANE

Vanille Bourbon

PROFITEROLES

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

BROWNIE AU CHOCOLAT

Crème Anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly

BRIOCHE PAIN PERDU

Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

TARTELETTE AUX POMMES

Glace vanille et chantilly

## LES CLASSIQUES

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT

Glace vanille et chantilly

BABA AU RHUM

Au sirop des îles et chantilly

CAFÉ GOURMAND

IRISH COFFEE

# DIGESTIFS

Get 27

Eaux de vie

Baileys

Manzana

Cognac

Armagnac

Grand marnier

Cointreau

Coupe de champagne

Coupe de prosecco extra dry

Gin japonais

DON PAPA

7 ans, ambré, Philippines (Souple, rond et vanillé)

DIPLOMATICO

Rerserva exclusiva 12 ans, ambré, Vénézuela (Moelleux, fruits confits et notes épicées)

DICTATOR

12 ans, ambré, Colombie

(Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)

JM XO

Rhum agricole, AOC Martinique

(Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)

ZACAPA

Centenario 23, ambré, Guatemala

(Miel, caramel et chêne épicé)

 nos desserts sont faits maison

# 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€

9,90€

# WHISKIES

IRLANDAIS Jameson

8,00€

ÉCOSSAIS

8,00€

J&B, Ballentines, Johnny Walker, Chivas, Glenffidish

BOURBON

8,00€

Four Roses, Jack Daniel's

JAPONAIS

12,00€

Kirin Whisky, Japon 0700

DON PAPA

12,00€

7 ans, ambré, Philippines (Souple, rond et vanillé)

DIPLOMATICO

12,00€

Rerserva exclusiva 12 ans, ambré, Vénézuela

(Moelleux, fruits confits et notes épicées)

DICTATOR

12,00€

12 ans, ambré, Colombie

(Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)

JM XO

12,00€

Rhum agricole, AOC Martinique

(Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)

ZACAPA

14,00€

Centenario 23, ambré, Guatemala

(Miel, caramel et chêne épicé)

# RHUMS

# COMPOSITION GLACES

glaces artisanales



## PARFUMS:

**Sorbets :** citron, framboise, fruits de la passion, poire

3,00€

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

5,00€

**Supplément chantilly**

6,10€

**1,00€**

# LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso

2,20€

Thé (Demandez les parfums)

3,70€

Latté macchiato

6,00€

(Vanille ou caramel ou chocolat)

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

14,90€

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruits de la passion, shooter de Champagne

 SEX ON THE BEACH

9,90€

Vodka, orange et cranberry avec une touche de melon

 GIN FIZZ

9,90€

Mélange pétillant & citronné à base de gin

 TI-PUNCH

9,90€

Rhum Bacardi, citron vert.

Boisson traditionnelle des Antilles

 PINA-COLADA

9,90€

Rhum Bacardi, noix de coco et ananas. Boisson nationale de Porto Rico, frais & onctueux

 MAÏ-TAÏ

9,90€

Mélange de rhums aromatisés,

citron vert frais et une subtile saveur d'amande

 MOJITO

9,90€

Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert et sucre roux.

Boisson traditionnelle de Cuba

 STRAWBERRY MOJITO

10,90€

Version à la fraise de ce grand classique

 CAÏPIRINHA

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

 FANTA

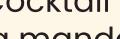
2,00€

Cola et orange

 SPRITE

2,00€

Cola et citron

 TROPICO