

## Carte à Tapas

### Nos Planches

<b>Planche de charcuterie Européenne :</b> pain tomate, Jambon de Parme, saucisse « fuet catalan », lloganissa herbes et poivres Figatelli, lonzu Corse, Coppa de Parme, chorizo d'Espagne, fromage	19.00€
<b>Planche de beignets et panés :</b> tempura de moules, calamars à romaine, beignets de crevettes, rabas, acras de morue, beignets oignons, mozzarella panées	19.00€
<b>Planche Provençale :</b> Tapenade verte et noire, caviar d'aubergine, olives, artichauts, champignons, gressins et croûtons	17.50€
<b>Planche Méditerranéenne :</b> marinade de poulpes, calamars et fruits de mer, brandade de morue, moules à la catalane, anchois marinés, anchoïade, croûtons	17.00€
<b>Plateau du fromager :</b> 4 variétés	14.50€

### Nos Tartines

<b>Bruschetta provençale :</b> tomates, aubergine, poivrons marinés, mozzarella, basilic	7.50€
<b>Bruschetta cévenole :</b> fromage de chèvre, confitures de figues, noix, oignons, roquette	8.00€
<b>Tartine Italienne :</b> tartare de tomates, jambon de Parme, roquette, parmesan, pignons, crème balsamique	4.50€
<b>Tartine fraîcheur :</b> tartare de tomates, feta, olives, basilic	5.00€

### Menu des bambins

<b>Nuggets de poulets,</b> frites ou <b>Nuggets de colins,</b> Frites	9.50€
<b>Boisson &amp; dessert</b>	

Jusqu'à 12 ans

### Nos Tapas

<b>pain tomate</b>	4.50€
<b>Jambon Serrano</b>	8.50€
<b>Jambon Bellota Pata Negra</b>	15.00€
<b>Saucisse sèche et chorizo</b>	7.50€
<b>Saucisse Figatelli</b>	5.50€
<b>Toast de foie gras</b>	12.50€
<b>Magret de canard séché</b>	6.00€
<b>Olives du pays</b>	4.00€
<b>Poivrons marinés</b>	4.50€
<b>Brandade de morue gratinée</b>	4.50€
<b>Calamars à la romaine</b>	4.00€
<b>Acras de morue</b>	3.50€
<b>Blinis de saumon</b>	5.00€
<b>Crevettes en crouste de PDT</b>	7.90€
<b>Frites dippers</b>	3.50€
<b>Churros de pomme de terre</b>	4.00€
<b>Omelette espagnole</b>	3.20€
<b>Melons français, espagnol, pastèque</b>	3.50€

### Nos Salades

<b>Salade chèvre chaud :</b> jeunes pousses, tomates, toast de chèvre, avocat, noix	9.30€
<b>Salade gourmande :</b> jeunes pousses, grattons de canard, magret de canard, foie gras, tomates, avocats, pignons	11.50€
<b>Salade océane:</b> jeunes pousses, saumon fumé, avocat, crevettes, tomates, pamplemousse, croûtons	10.00€

### Restaurant bar à vins

Ouvert de 18h00 à 23h00

Du lundi au samedi

Fermé le dimanche

## Carte des desserts

### Nos Desserts

<b>Moelleux au chocolat</b> , 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	7.00€
<b>Tarte Tatin</b> , 1 boule vanille, chantilly	6.50€
<b>Baba au rhum</b> , chantilly	6.50€
<b>Profiteroles</b>	7.00€
<b>Nougat glacé</b> , coulis de fruits rouges	6.50€
<b>Palet spéculos</b> , chantilly	6.50€
<b>Misstoly</b> , chantilly	6.50€

### Nos goûters

<b>Gaufre au sucre</b>	3.00€
<b>Gaufre au chocolat</b>	3.25€
<b>Gaufre au Nutella</b>	3.50€
<b>Supplément chantilly</b>	1.00€
<b>Donuts nature</b>	2.00€
<b>Cookies pépites de chocolat</b>	2.00€
<b>Muffin myrtille crumble</b>	2.60€

### Nos Glaces

<b>Glace 1 boule</b>	2.50€
<b>Glace 2 boules</b>	4.00€
<b>Glaces 3 boules</b>	5.50€
<b>Supplément chantilly</b>	0.50€
<b>Dame blanche</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
<b>Chocolat Liégeois</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
<b>Café Liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
<b>Banana split</b> banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, chocolat chaud, chantilly	8.00€
<b>Fraise melba</b> 2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, chantilly	7.50€



### Nos parfums

**Glace** : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noix de coco, Miel

**Sorbet** : fraise, mangue, citron vert, pêche de vigne, mandarine, framboise

**Carte des vins**

**Vins rouges**

Vins rouges	Au verre 10 cl	Bouteille 75cl
<b>Duché d'Uzès 2015</b> – IGP		
Coteaux du pont du Gard – Chabrier	<b>2.20€</b>	<b>13.00€</b>
<b>La Clape 2014</b> – AOP La Ramade – Cuvée Murailles	<b>3.30€</b>	<b>21.00€</b>
<b>Duché d'Uzès 2013</b> – AOP Les Lys – Cuvée Duché d'Uzès	<b>3.80€</b>	<b>23.00€</b>
<b>Terrasse de Larzac 2012</b> – AOP Mas du Pountil – Cuvée Le Mas	<b>4.60€</b>	<b>28.00€</b>
<b>La Clape 2009</b> – AOP La Ramade – Cuvée Meritum	<b>5.50€</b>	<b>33.00€</b>
<b>Pic Saint Loup 2011</b> – AOP Lavabre – Cuvée Les Demoiselles de Lavabre	<b>5.50€</b>	<b>33.00€</b>
<b>Pic Saint Loup 2013</b> – AOC Cazeneuve – Cuvée Les Calcaires	<b>6.30€</b>	<b>38.00€</b>

**Vins Rosés**

Vins rosés	Au verre 10 cl	Bouteille 75cl
<b>Languedoc 2015</b> – IGP Provenquière – Farniente	<b>2.60€</b>	<b>16.00€</b>
<b>Languedoc 2015</b> – IGP La Coste – Dame de Nage	<b>3.00€</b>	<b>17.00€</b>
<b>Anjou</b> – AOP Trottières – Cuvée 9 ½	<b>3.60€</b>	<b>22.00€</b>
<b>Terrasses du Larzac 2015 Bio</b> – AOP Archimbaud IV Pierre	<b>3.80€</b>	<b>23.00€</b>
<b>Château Puech Haut 2015</b> – AOP Languedoc – Cuvée Prestige	<b>4.80€</b>	<b>29.00€</b>
<b>Côte de Provence</b> – AOC Minuty – Cuvée M	<b>5.00</b>	<b>30.00€</b>

**Vins blancs**

Vins blancs	Au verre 10 cl	Bouteille 75cl
<b>Terres Blanches 2014</b> – IGP Muscat sec Terres Blanches	<b>2.60€</b>	<b>16.00€</b>
<b>Côte de Gascogne 2013</b> – IGP Tariquet – Chenin Chardonnay	<b>3.00€</b>	<b>18.00€</b>
<b>Duché d'Uzès 2014</b> – AOP Chabrier – Cuvée La Garrigue d'Aureillac	<b>3.20€</b>	<b>19.00€</b>
<b>Anjou 2015</b> – AOP Trottières – Cuvée 9 ½	<b>4.00€</b>	<b>26.00€</b>
<b>Roussillon 2014</b> – AOP Arcadie – Cuvée Alba	<b>4.20€</b>	<b>27.00€</b>
<b>Terrasses du Larzac</b> – IGP Archimbaud – IV Pierre	<b>5.20€</b>	<b>31.00€</b>
<b>La Clape 2013</b> – IGP Bugadelles	<b>5.50€</b>	<b>33.00€</b>

**Champagnes**

Vins Champagnes	Au verre 10 cl	Bouteille 75cl
<b>Champagne</b> – Pascal Fleury	<b>6.00€</b>	<b>39.50€</b>
<b>Champagne</b> – Piper- Heidsieck brut	<b>8.00</b>	<b>53.00€</b>
<b>Champagne</b> – Veuve Clicquot	-	<b>65.00€</b>
<b>Champagne</b> – Veuve Clicquot Rosé	-	<b>80.00€</b>

**Restaurant bar à vins**

Ouvert de 18h00 à 23h00

Du lundi au samedi

Fermé le dimanche



### Les Boissons sans Alcool

Les softs		Prix
Coca-Cola	33 CL	3.20€
Coca-Cola zero	33 CL	3.20€
Coca-Cola light	33 CL	3.20€
Schweppes agrumes	33 CL	3.00€
Finley citron & fleurs de Sureau	25 CL	3.50€
Finley Mojito	25 CL	3.50€
Oasis tropical	33 CL	3.20€
Ice Tea	33 CL	3.20€

Les jus de fruits & Sirop		Prix
Pago Jus d'orange, ananas, tomate, pomme, ACE	20 CL	3.20€
Sirop de menthe, grenadine, fraise, orgeat	20 CL	2.90€

### Carte des eaux

Eaux minérales plates		Prix
Cristalline	50 CL	2.00€
Evian	100 CL	3.50€
Vittel	100 CL	3.50€

Eaux minérales gazeuses		Prix
San Pellegrino	50 CL	2.50€
San Pellegrino	100 CL	4.50€
Perrier fines bulles	100 CL	4.00€

### Boissons chaudes

Café	Prix
Expresso	1.80€
Long	2.00€

  

Thé & infusion	Prix
Thé kusmi tea	3.00€
Infusion	3.00€

## Carte des boissons

### Les Bières

Les bières		Prix
Bière (pression)	25CL	3.00€
Heineken (bouteille)	25 CL	3.50€
Pietra (bouteille)	33 CL	4.50€
Leffe (bouteille)	25 CL	3.80€
Despérados (bouteille)	33 CL	5.00€
Hoegaarden (bouteille)	25 CL	3.80€

### Apéritifs

Apéritifs		Prix
Ricard	2 CL	3.20€
Pastis 51	2 CL	3.20€
Martini Rosso	6 CL	4.20€
Martini Bianco	6 CL	4.20€
Gin Gordon's	4 CL	5.00€
Vodka Eristoff	4 CL	5.50€
Tequila San Jose	4 CL	5.50€
Wiskey Bourbon Jack Daniel's	4 CL	6.00€
Whisky Blended J&B	4 CL	5.50€
Limoncello	6 CL	4.00€
Get 27	6 CL	4.20€
Cognac	4 CL	6.00€

### Les vins au verre

Le vin au verre	Prix
Vin au verre	Voir carte
Kir	10 CL 4.00€
Kir royal Pascal Fleury	10 CL 7.00€
Champagne Pascal Fleury	10 CL 6.00€
Champagne Piper-Heidsieck	10 CL 8.00€

