

-NOS SPECIALITES :

→ *ASSIETTE IBERIQUE CÔTE MER OU CÔTE TERRE 14,00€



CÔTE MER:

- -rissoes (gyosa) de crevettes
- -des accras de morue
- -des calamars à la romaine
- -croûtons et anchois
- -Emincées de morue crue, oignons, huile d'olive



CÔTE TERRE:

- -rissoes (gyosa) de poulet
- -Fingers de poulets panés
- -Tranches de jambon cru ibérique
- 24 mois d'affinage
- -Churros à la pomme de terre



16,00€



→ *PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE

17,00€



Composée de :
-Cécina de leon -Lomito
-Rejoes (Rillons de porc) -Soubressade

*PLANCHE DE CHARCUTERIE CLASSIQUE

14,00€

Rosette, coppa, mortadelle, jambon cru

*PLANCHE DU FROMAGER

15,00€

Brie de Meaux, Buche de Pilat ou brillat savarin, Roquefort, Chèvre.

-Avec son verre de porto

17,50€





	Pour	1 personne	2 personnes
4	*PLANCHE DE FOIE GRAS MAISON cuit en terrine	12€	22€
	avec son (ou ses) 2 verre(s) de rosé moelleux	14,50€	27€



-NOS TAPAS

	*BEIGNETS DE CALAMARS	X4	3,00€
$\stackrel{\triangle}{=}$	*ACCRAS DE MORUE	X4	3,50€
$\stackrel{\triangle}{=}$	* EMINCEE DE MORUE CRUE	100 gr	
	(oignons, huile d'olive, olives)	•	3,50€
$\stackrel{\triangle}{=}$	Tortilla O'Morena	150gr	
	(émincé de morue, oignons, œufs, p	ommes de terre)	4,50€
4	111000000 (010011) 011211120	X3	3,50€
	*CREVETTES TEMPURA	X4	3,50€
	*CREVETTES COCON	X3	4,50€
	*CHICKEN WINGS	X4	3,00€
4	*PANES DE POULET (FINGERS)	100gr (4/5pcs)	3,50€
4	,	100gr (7/8pcs)	3,50€
-		X3	3,50€
_	KISSOES (GTOSA) FOOLET	ΛJ	3,30€
4	*MIXTES RISSOES et ACCRAS	X6 (2/2/2)	6,00€
-	*MIXTES RISSOES (GYOSA)	X6 (3/3)	6,00€
	* 1444001 0505014 04741 5 010	00.05	4.006
	*JAMBON RESERVA BATALLE DUR (24 mois d'affinage)	OC 35gr X4tr	4,00€
	(24 mois a annaye)		
	*jAMBON IBERIQUE BELLOTA PATA	NEGRA -25gr-	8,50€
	(36 mois d'affinage)		
	*Mini planahaa da framaga		0 00£
	*Mini planches de fromage		8,00€ 10.50€
	Avec son verre de porto		10,50€
	*SOUBRESSADE	40 gr /3tr	3,00€
	*CECINA DE LEON	30gr /4tr	5,00€
	*LOMITO	25gr /4tr	5,50€
	*ROSETTE	50 gr /4tr	3,00€
	*MORTADELLE	20gr /4 tr	3,00€ 3,00€
	*COPPA	40 gr /4tr	3,00€ 3,00€
	COFFA	40 gi /40	3,00€
	*CHURROS DE POMME DE TERRE	X3	3,00€
-	*PANISSES	X6	3,50€
	*ASSIETTE DE FRITE		3,50€
	*FRITE CHEDDAR & BACON		4,50€
			Prix nets
			=



-NOS SANDWICHS, NOS OMELETTES



	Seul	Frite et boisson*
*LE PARISIEN (jambon, beurre, cornichon)	3,50€	6,00€
+ *LE VENITIEN		
(Salade, tomate, fromage, jambon cru)	4,00€	7,00€
台 *LE CLUB JAMBON		
(Salade, tomate, fromage, jambon cuit)	4,00€	7,00€
+ *LE CROQUE MONSIEUR	4,00€	7,00€
★ *LE CLUB PANE *** ** ** ** ** ** ** ** **		
(Salade, tomate, fromage, poulet pané)	4,50€	7,50€
→ *L'AMERICAIN		
(Salade, tomate, fromage, steak haché 180gr)	5,00€	8,00€
→ *L'OMELETTE nature	5,00€	8,00€
(Rajout : +1,50€ par ingrédient au choix)	•	•

^{*}Boisson : choix entre coca, coca cola zéro, limonade, diabolo, sirop à l'eau, verre de lait, thé, café. **Choisissez votre sauce (mayo, ketchup, mayo/ketchup, huile d'olive, vinaigrette, sce caesar, sce

burger)

^{*}Pour tout autre boisson soft, ou bière ou verre de vin extra de 2€

*SALADE CHEVRE LARDONS *SALADE VEGETARIENNE 7,00€ 14,00€ -NOS PLATS *BURGER BACON 180 gr Frite et Salade -France- *BURGER AU CHEVRE 180 gr -France- 14,00€
*SALADE VEGETARIENNE 7,00€ 14,00€ -NOS PLATS *BURGER BACON 180 gr Frite et Salade -France- 14,00€ *BURGER AU CHEVRE 180 gr -France- 14,00€
*BURGER BACON 180 gr Frite et Salade -France- 14,00€ *BURGER AU CHEVRE 180 gr -France- 14,00€
*BURGER AU CHEVRE 180 gr -France- 14,00€
7. Tanasa 7. Tan
-France- 14,00€
⇒ *BURGER POULET 14,00€
ENTRECOTE 200gr Frite et salade -UK- 19,00€ Sauce au choix : poivre, bleu, forestière, beurre persillé
── TOURNEDOS 180gr Frite/riz et salade -Allemagne- 23,00€ Sauce au choix : poivre, bleu, forestière
dering the design of the desi
*TARTARE DE BŒUF 180gr Frite et Salade -France- 15,00€ *CARPACCIO CECINA DE LEON Panisses ou Frite 15,00€
*FILET DE ST PIERRE 170gr Légumes et Riz Pilaf 19,00€
-
★ *SPAGHETTI FRUITS DE MER 14,00€
-NOS DESSERTS
[★] *MOUSSE AU CHOCOLAT 7,00€
★TARTE AU CITRON MERINGUEE A L'ANCIENNE 7,00€
*CHEESE CAKE et son coulis fruits rouges 7,00 € *MOELLEUX ALI CHOCOLAT et sa boule de glace 7,00€
*MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule de glace 7,00€ *CAFE GOURMAND (dessert du moment, mini tropézienne, bouchon aux 2 chocolats) 8,00€
Prix nets



-NOS FORMULES

...MENU A 18€: Entrée** + Plat ou Plat + Dessert

...MENU A 24€ : Entrée** + Plat + Dessert

**ENTREE AU CHOIX:

→ *PETITE SALADE CAESAR

*PETITE SALADE CHEVRE LARDONS

*PETITE SALADE VEGETARIENNE

*MIXTES RISSOES et ACCRAS X6 (2/2/2)

*MIXTES RISSOES (GYOSA) X6 (3/3)

*2 TAPAS AU CHOIX

(sauf :crevette cocon, tempura cecina de leon, lomito, frite cheddar et bacon, pata negra)

*PLAT AU CHOIX:

*TOUTES LES PLANCHES, (supplément 3º pour la pata négra et la charcuterie ibérique)
*TOUS LES PLATS (sauf tournedos, et supplément 4º pour l'entrecôte et filet de st pierre)
*TOUTES LES SALADES XXL

*DESSERT AU CHOIX :

*TOUS LES DESSERTS A LA CARTE

...MENU ENFANT A 9€

*Boisson : eau/sirop au choix ou diabolo ou verre de lait

- * Plat au choix:
- -steak haché Frite ou coquillette
- -croque monsieur Frite ou coquillette
- -nuggets Frite ou coquillette

*Dessert:

2 boules de glace chocolat, fraise ou vanille

Prix nets



Nos Boissons chaudes	
Expresso	<i>1,70^e</i>
Noisette	$1,90^{e}$
Double Expresso	<i>3,30</i> e
Café long	2,20 ^e
Café crème	<i>3,30</i> ^e
Thé	<i>3,00</i> ^e
Chocolat chaud, Capuccino	<i>3,30e</i>
Nos sodas et jus de fruits	
Coca, orangina (33cl)schewpse (25cl)	$3,60^{e}$
Seven up (33cl)	<i>3,60e</i>
Ice tea, Diabolo,	<i>3,50e</i>
jus de fruits 25cl	$3,50^{e}$
(orange, pamplemousse, ananas, pomme, fraise,	abricot, tomate)
Sirop à l'eau 33cl	$2,80^e$
Les eaux minérales	
San pellegrino , evian 50cl	$3,50^{e}$
San pellegrino , Vittel 100cl	5,50e
Les bières à pression	
Warsteiner 25cl	$3,50^{e}$
Warsteiner 50cl	<i>5,50</i> ^e
Les bières bouteilles	
1664-25cl	3,60€
Leffe 25 cl	3,60€
Panaché 25cl	3,00€
Heineken 33cl	4,40€
Corona 35,5cl	6,00€
Desperados 35,5cl	6,00€
König Ludwig Weissbier 50cl	8,50€



Les apéritifs

Kir cassis, pêche 12cl	4,50e
Spritz	7,00e
Moscato d'Asti Tosti 12cl	4,50e
Kir Royal 12cl	9,00e
Martini, Porto 6 cl	4,00e
Ricard 4cl	3,60e
Gin, vodka, téquila 4cl	6,00e

Les cocktails

Mojito	9,00e
Caîpiroska, Caîpirinha	9,00e
Cosmoopolitan	9,00e
Cuba libre	9,00e
Sexe on the beach	9,00e

Les Digestifs

Manzana 6cl	6,50e
Limoncello 8cl	6,50e
Peppermint Get 27 4cl	7,00e
Poire Williams 4cl	7,00e
Cognac 4cl	7,00e

Les Whiskys 4cl

Clan Campbell	7,00e
Jack Daniels	8,00e
Chivas	9,00e
Bailev's	7.00e

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération Prix nets



NOS VINS ET CHAMPAGNES

-NOS BULLES-

<u>Coupe 10cl</u>	<u>Bt 75cl</u>
-Champagne grande réserve Defontaine 8€	
-Champagne Salmon 100% Pinot Meunier	50€
-Champagne Salmon 100% Pinot Meunier Rosé	57€
-Champagne Drappier Carte d'Or	69€



-NOS ROSES-

<u>Pic</u>	het 25cl	<u>Pichet 50c</u> l	<u>Verre 15cl</u>	<u>Bt 50cl</u>	<u>Bt 75c</u>	<u>Magnum</u>
-Domaine de Ravelet IGP Vin de pays du Var	6,5€	12,5€	3,90€		18€	
-Domaine Terre de Mistr IGP Vin de Pays de Médi	-	ille »			20€	
-Domaine Terre de Mistr Vin de France Région St		-	5,50€		22€	
-Château Ste Croix AOP Côtes de Provence -	Carcès-		5,50€		20€	
-Domaine La Rose trémie AOP Côtes de Provence -					20€	
-Domaine St Victorin AOP Côtes de Provence					21€	
-Domaine St Victorin AOP Côtes de Provence					21€	
-Château Pas du cerf -Di AOP Côtes de Provence	ane-				23€	
-Terre de Berne AOP Côtes de Provence -	Lorgues-			18	€ 26€	
-Château Gassier, Pas du AOP Côtes de Provence -		ire-		16	€ 26€	
-Château Ste Roseline AOP Côtes de Provence C	Eru Classé	-Les Arcs			31€	
-Château Ste Marguerite AOP Côtes de Provence C		é-Cuvée Sym _l	ohonie	26	€ 37€	65€
-Château Hermitage St M AOP Côtes de Provence -		on-			42€	
-Château Pradeaux AOP Bandol					39€	
-Domaine Bastide Blanck AOP Bandol L'abus d'alcool est danger		la santé et es	t à consomm	er avec mo	26€ odération	Prix nets



-NOS BLANCS-

	Pichet 25cl	Pichet 50cl	<u>Verre 15c</u> l	<u>Bt 37,5cl</u>	<u>Bt 50cl</u>	<u>Bt75cl</u>
-Les Jamelles «Le Vio IGP Vin de Pays d'O	•	12,5€	3,90€			18€
-Bordeaux Sauvigno AOP Bordeaux	n Fontbreuil			11€		18€
-Chardonnay, Doma IGP Vin de Pays d'O		ı				21€
-Château Hermitage IGP Vin du Pays du		« La promes	sse de l'ange	»		45€
-Domaine Pélaquier AOP Côtes du Rhone		dun				22,50€
-Domaine des Pères AOP Châteauneuf d	_					54€
-Bergerie de l'Hortu IGP Val de Montferr			6,50€			27€
-Domaine Papillon AOP Macon Peronn	e, Chardonnay	y				24€
-Terra Iconia AOP	Beaujolais		6,50€			28€
-Domaine Claude Ro AOP Chablis	y					32€
-Pouilly Fumé AOC grande réserve 201	2 -Michel Lau	rent				29€
-Domaine Jonathan AOP Pouilly-Fumé	& Didier Pabi	iot				39€
-Domaine du Châtel AOP Coteaux du Lay		-				26€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération Prix net



-NOS ROUGES-

<u> 1</u>	Pichet 25cl	Pichet 50	<u>cl Verre 15c</u> l	<u>Bt 37,5cl</u>	<u>Bt 50cl</u>	<u>Bt75cl</u>
-Les Jamelles « Merlot IGP Vin de Pays d'Oc		12,5€	3,90€			18€
-Domaine de Bertoule IGP Vin de pays du Va		12,5€	3,90€			18€
-Beaujolais Nouveau ABC Georges Duboeuf		12,5€	3,90€			16€
-Domaine Pélaquier	AOP Côtes (du Rhone			16€	19€
-Les Domaniales, pres AOP Côtes du Rhône V	•	apelains		12€		
-Domaine de la Gayère	e AOP Côte	s du Rhon	e-Village Caira	nne		<i>25€</i>
-Cave de St Désirat	40P Saint)	oseph (bio))			36€
-Château de la Baume	AOP St Ch	inian				26€
-Bergerie de l'Hortus	AOP Pic St	Loup	6,50€			27€
-Le Morgon Bio AOP						35€
-Domaine de Rotisson AOP Bourgogne Pinot Noir						29€
-Domaine Fouet AOP Saumur Champigny					25€	
-La Grande Chapelle AOP Bordeaux						22€
-Château Piaut Simon AOP Graves						26€
-Château Hermitage St Martin AOP Cuvée Ikon						51€
-Château Pradeaux A	OP Bandol					59€
-Château Petit Bouquey AOP St Emilion Grand Cru 39€						57€
-Dom. Marchand frère AOP Gevrey-Chambertin						

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération Prix nets



-NOS VINS ITALIENS-

<u>ROSE</u>	<u>Bt 37,5cl</u>	<u>Bt 50cl</u>	<u>Bt75cl</u>
-Lambrusco Rosato di Modena DOC	14€		
-Lambrusco Rosato dell'Emilia IGT Amabile			23€
-Cevini Bardolino chiaretto DOC	14€		25€
BLANC			
-Campagnola Chardonnay del Veneto IGT			24€
-Veneto IGT Pinot Grigio	11€		
-Prosecco Alberto Torresi DOC			<i>27€</i>