

NOTRE CARTE.

Formule Petit-Déjeuner Express. 8,50€

Boisson chaude au choix : cafés, thés, infusions, chocolat chaud

Jus d'oranges ou de pommes

4 viennoiseries : croissant beurre, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes

Baguette et pain aux céréales, accompagnés d'une confiture au choix : abricot, fraise, myrtille, orange amère, et de miel

Yaourt nature ou aux fruits



Nos Boissons sans Alcool.

Perrier 33cl	3,30€
St Yorre 33cl	3,30€
Vittel 25cl	3,30€
Coca Cola 33cl	3,50€
Coca Cola Light 33cl	3,50€
Coca Cola Zero 33cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,50€
Limonade 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes Tonic 25cl	3,50€
Red Bull 25cl	4,90€

Jus d'abricot 20cl	3,30€
Jus d'ananas 20cl	3,30€
Jus d'orange 20cl	3,30€
Jus de fraises 20cl	3,30€
Jus de pomme 20cl	3,30€
Jus de raisin 20cl	3,30€
Jus de tomate 20cl	3,30€

Citrons pressés	4,90€
Oranges pressées	4,90€
Pamplemousses pressés	4,90€

Supplément sirop	0,50€
------------------	-------

Nos Cocktails sans Alcool.

Hot Beach	6,90€
<i>Jus de fraise, jus de banane, jus de mangue, jus de framboise</i>	

Virgin Mojito	6,90€
<i>Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, Perrier, Angostura</i>	

Smoothie	6,90€
----------	-------

Milk Shake	6,90€
------------	-------

Comédie	7,90€
<i>Jus de fruits de la passion, jus d'orange, jus de fraise</i>	

Nos Bières à la Pression.

	25cl	50cl
Leffe Blonde	3,50€	6,50€
Leffe Ruby	3,70€	6,90€
Hoegaarden	3,50€	6,50€
Panaché	3,50€	6,50€
Monaco	3,50€	6,50€
Leffe Sirop	3,50€	6,50€
Picon Bière	4,20€	7,90€

Nos Bières à la Bouteille.

Desperados 33cl	5,90€
Cubanisto 33cl	5,90€
La Chouffe 33cl	5,90€
Queue de Charrue 33cl	6,90€
Bière du Démon 33cl	8,90€
Free Damm 25cl (sans alcool)	4,90€

Nos Apéritifs.

Pastis 2cl	3,10€
Ricard 2cl	3,10€
Martini Blanc 4cl	3,40€
Martini Extra Dry 4cl	3,40€
Martini Rosé 4cl	3,40€
Martini Rouge 4cl	3,40€
Campari 4cl	3,90€
Porto Blanc 5cl	3,90€
Porto Rouge 5cl	3,90€
Suze 4cl	3,90€
Malibu 4cl	4,20€
Soho 4cl	4,20€

Nos Champagnes.

Coupe de Champagne Lanson Brut Black Label 12cl	9,00€
Kir Champagne Lanson Brut Black Label 12cl	10,00€
Lanson Brut Black Label 75cl	65,00€
Lanson Brut Black Label 150cl	129,00€
Lanson Rosé Label 75cl	79,00€
Lanson White Label 75cl	79,00€
Lanson Extra Age Brut 75cl	119,00€
Piper-Heidsieck Brut 2006 75cl	119,00€
Ruinart Blanc de Blancs 75cl	179,00€
Krug Brut Grande Cuvée 75cl	553,00€

Prix Nets TTC.

Nos Vins au Verre (12cl).

Verres de Vin Rouge.

D'Archimbaud Tradition	4,90€
Puech Haut Tête de Bélier	10,90€

Verres de Vin Rosé.

Château Grézan Faugère	4,30€
Puech Haut Tête de Bélier	8,30€

Verres de Vin Blanc.

Château Grézan Chardonnay	3,90€
Puech Haut Tête de Bélier	10,90€

Les descriptifs de nos propositions de vins au verre sont détaillés dans la rubrique des vins à la bouteille.

Nos Vins à la Bouteille (75cl).

Nos Vins Rouges.

Domaine D'Archimbaud, Tradition 27,00€

AOC Languedoc, Saint-Saturnin

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

Un nez sur les fruits rouges, des notes délicatement épicées. Un vin d'un très bel équilibre, avec une grande finesse des tanins, relevé de notes de vanille, cannelle, d'arômes toastés.

Mas de L'écriture, L'Emotion 34,00€

AOC Languedoc, Terrasses du Larzac

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

Une cuvée créative et authentique aux arômes expressifs de fruits rouges bien mûrs accompagnés de fines notes de garrigue. Une création authentique qui brille par sa gourmandise et son croquant, un bel équilibre marqué par la fraîcheur.

Domaine D'Archimbaud, L'Enfant Terrible 37,00€

AOC Languedoc, Terrasses du Larzac

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

Intense, suave et gourmand, des saveurs de chocolat amer, des tanins racés, fins et soyeux. Une belle finale chaleureuse sur des notes de réglisse.

Mas Cal Demoura, L'Infidèle 54,00€

AOC Languedoc, Terrasses du Larzac

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

Fruits noirs, notes réglissées et très fraîches. Associant un fruit savoureux à un bel équilibre entre finesse et structure, un vin qui évolue avec le temps vers des arômes plus complexes.

Prix Nets TTC.

Domaine de L'Hortus, Grande Cuvée 57,00€

AOC Languedoc, Pic Saint-Loup

Expression élégante au nez sur la réglisse, l'olive verte et les fruits confits. Fraîche à l'attaque, la bouche évolue ensuite vers plus de rondeur et de générosité. Un ensemble équilibré entre qualité des tanins, acidité et arômes.

Château Puech Haut, Cuvée Tête de Bélier 69,00€

AOC Languedoc, Saint-Drézéry

La cuvée « Haut de gamme » de Puech Haut se montre puissante et onctueuse à la fois. Aux notes de griotte, d'olive noire, d'épices (réglisse, poivre) et boisées (pain grillé), sa bouche est intense, généreuse et soyeuse. Des tanins denses et veloutés. Un ensemble bien équilibré, puissant et élégant.

Nos Vins Rosés.

Château Grézan, Expression 24,00€

AOC Languedoc, Faugères

Au nez floral et miel, la bouche est douce et complexe, tendue par une petite minéralité seyante. Des arômes de fruits blancs assurent la fraîcheur de ce vin.

Château L'Hospitalet, Gris Blanc 24,00€

IGP Pays d'Oc

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, nuancé de gris et de blanc. Au nez, des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. La finale est élégante, sur une note fraîche et minérale.

Mas des Armes, Cavalino 29,00€

IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Cité d'Aniane

Une robe belle, mauve et cristalline. Le nez est dominé par les arômes intenses de fraises des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Joli déroulement en bouche, frais et acidulé.

Château Puech Haut, Cuvée Tête de Bélier 49,00€

AOC Languedoc, Saint-Drézéry

Une robe brillante et limpide couleur pétale de rose. Un nez intense, aux notes d'agrumes, de fruits exotiques, et de fleur blanche. Une bouche ample, gourmande, aromatique et d'une grande longueur sur des notes de fruits épiciés. Tout pour en faire un vin de plaisir, désaltérant et de tous les instants.

Nos Vins Blancs.

Château Grézan, Chardonnay Antique 22,00€

IGP Pays d'Oc

Une robe jaune pâle aux reflets vert argentés. D'une rondeur rare et surprenante pour un vin du sud, laissant place à une grande amplitude : arômes complexes de fruits frais, de fruits au sirop et de vanille. Bonne vivacité en bouche grâce à une pointe d'acidité.

Domaine D'Archimbaud, Les IV Pierres 34,00€

IGP Pays du Mont Baudile

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Expressif, les arômes évoluent autour des fruits à chair jaune, à la note légèrement mentholée et finement vanillée. Il s'appuie sur une belle acidité qui tempère sa richesse. C'est un vin sec mais bien enrobé, agrémenté d'une touche saline qui lui apporte du relief.

Mas Mortières 38,00€

AOC Languedoc, Pic Saint-Loup

Vin jeune à la robe jaune or soutenue. Nez puissant, franc, dominé par la minéralité, le fenouil et des notes miellées. Bouche généreuse, gourmande et ronde.

Domaine de L'Hortus, Grande Cuvée 54,00€

IGP Val de Montferrand

Ce vin s'ouvre sur des senteurs puissantes et complexes : des notes d'agrumes et de fruits exotiques, des notes fraîches mentholées et de fleurs blanches. La bouche présente un bel équilibre, avec de la fraîcheur, du volume et de la douceur. Une finale d'agrumes, de menthol et de fleurs blanches parachève cette très belle bouteille à l'excellent équilibre entre qualité des tanins, acidité et arômes.

Château Puech Haut, Cuvée Tête de Bélier 69,00€

AOC Languedoc, Saint-Drézéry

Nez à la fois éclatant de fruits exotiques, d'abricot, et chaleureux avec des notes de chocolat blanc et de pêche de vigne. Bouche équilibrée et pleine, sur des notes à la fois fraîche en attaque d'agrumes et plus ronde en finale de miel d'acacias. Charme, opulence, élégance, longueur en bouche : un vin à déguster.

Nos Alcools (4cl).

Amaretto	4,90€
Bailey's	4,90€
Get 27	4,90€
Get 31	4,90€
Grand Marnier Cordon Rouge	4,90€
Cointreau	5,90€

Eau-de-Vie de Framboise	5,90€
Eau-de-Vie de Mirabelle	5,90€
Eau-de-Vie de Poire Williams	5,90€

Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	9,00€
Cognac Rémy Martin X.O.	33,00€

Calvados de la Hêtraie Pays d'Auge	7,90€
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P.	7,90€

Gin Gordon's (Angleterre)	4,90€
Gin Seagram (Indiana)	5,90€
Gin Bombay Sapphire (Angleterre, Inde)	6,90€

Rhum Havana Club Ambré (Cuba)	4,90€
Rhum Havana Club Blanc (Cuba)	4,90€
Rhum Trois Rivières (Guadeloupe)	5,90€
Rhum Diplomatico (Venezuela)	8,90€
Rhum Don Papa (Philippines)	8,90€
Rhum Zacapa 23 Ans d'Age (Guatemala)	12,90€

Vodka Absolut (Suède)	4,90€
Vodka Grey Goose Original (France)	9,90€
Vodka Belvédère Pure (Pologne)	10,90€

Whisky Clan Campbell (Blended Scotch Whisky, Ecosse)	4,90€
Whisky Jameson (Irish whiskey, Irlande)	4,90€
Whisky Chivas Regal 12 Ans (Blended Scotch Whisky, Ecosse)	5,90€
Whisky Nikka Barrel (Blended Whisky, Japon)	8,90€
Bourbon Jack Daniel's (Tennessee)	5,90€

Supplément boisson sans alcool	1,00€
--------------------------------	-------

Nos Cocktails avec Alcool.

Irish Coffee	6,50€
<i>Whisky irlandais, sirop de sucre de canne, espresso, crème</i>	

Bloody Mary	9,00€
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri, sel, poivre</i>	

Americano	11,00€
<i>Campari, Martini rouge, Perrier</i>	

Tequila Sunrise	11,00€
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	

Caïpiroska	12,00€
<i>Vodka, citron vert, cassonade</i>	

Cuba Libre	12,00€
<i>Rhum cubain blanc et ambré, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, Coca Cola, Angostura</i>	

Daiquiri	12,00€
<i>Rhum cubain blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	

Mojito	12,00€
<i>Rhum cubain blanc et ambré, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, Perrier, Angostura</i>	

Piña Colada	12,00€
<i>Rhum cubain blanc et ambré, crème de coco, sirop de sucre de canne, jus d'ananas</i>	

Sex on the Beach	12,00€
<i>Vodka, crème de mûre, sirop de melon, jus d'ananas, jus de canneberge</i>	

Blue Lagoon	13,00€
<i>Vodka, Curaçao bleu, jus de citron, limonade</i>	

Cosmopolitan	13,00€
<i>Vodka, Triple Sec, jus de citron vert, jus de canneberge</i>	

Les Loges	13,00€
<i>Vodka, Champagne, sirop de sucre de canne, jus de fruits de la passion</i>	

Margarita	13,00€
<i>Tequila, Triple Sec, jus de citron vert</i>	

Morita	13,00€
<i>Vodka, jus de canneberge, sirop de fraise, basilic, gingembre, Perrier</i>	

Planteur des Isles	13,00€
<i>Rhum cubain blanc, sirop de sucre de canne, sirop de grandine, jus de mangue, jus d'ananas, jus d'orange, cannelle</i>	

Swimming Pool	13,00€
<i>Rhum cubain blanc, vodka, Curaçao bleu, Malibu, jus d'ananas</i>	

Notre Carte de Restauration.

Notre Choix de Club Sandwich.

(Tous nos club sandwich sont accompagnés d'une salade gourmande.)

Club sandwich au poulet à 12,00€
l'estragon.

Club sandwich au poulet au curry. 12,00€

Club sandwich au saumon fumé et sa 12,00€
crème à la ciboulette.

Club sandwich au saumon fumé et sa 12,00€
mayonnaise au citron vert.

Club sandwich Gourmand : magret 15,00€
de canard fumé, foie gras mi-cuit et
confiture de myrtilles.

Club sandwich au magret de canard 15,00€
fumé, pain d'épices, Tomme des
Pyrénées et oignons rouges.

Notre Choix de Tartares.

(Tous nos tartares sont accompagnés d'une salade gourmande.)

Tartare au bœuf Charolais. 15,00€

Tartare de saumon à la Granny 17,00€
Smith, citron vert et coriandre.

Tartare de saumon au piment 17,00€
d'Espelette et mousseline d'avocat.

Tartare de thon rouge au gingembre. 19,00€

Notre Choix de Carpaccios.

(Tous nos tartares sont accompagnés d'une salade gourmande.)

Carpaccio de bœuf au pesto et 12,00€
parmesan.

Carpaccio de saumon au citron vert 15,00€
et baies roses.

Carpaccio de saumon au citron vert, 15,00€
ciboulette et huile d'olive.

Carpaccio de thon au basilic et 17,00€
citron.

Carpaccio de thon au sésame. 17,00€

Notre Choix de Douceurs.

Moelleux chocolat noir au cœur 6,50€
coulant, crème anglaise.

Carpaccio de fruits frais. 6,50€

Tarte au citron meringué. 6,50€

Et bien d'autres propositions encore selon la
saison et les arrivages du marché...