

# L'Apéro

<b>CIDRE</b>		
Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec)	4,90 €	
<b>BIÈRES PRESSION</b>		
★ Heineken silver	25 cl 3,90 €	50 cl 7,60 €
<small>(6°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.</small>		
<b>Affligem blonde</b>	4,70 €	8,90 €
<small>(6,7°) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.</small>		
<b>Affligem fruits rouges</b>	4,70 €	8,90 €
<small>(6,2°) Bière d'abbaye, à la couleur rouge et au goût dominé par un mélange d'arômes naturels de fruits rouges, d'épices et de houblon, soutenue par sa richesse en malt.</small>		
<b>Affligem blanche</b>	4,80 €	8,90 €
<small>(4,8°) Bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye</small>		
<b>HAPKIN</b>	4,90 €	9,00 €
<small>(8,3°) Bière riche et ample en bouche. Le houblon de Saaz lui apporte des notes florales, tandis que le houblon Monroe lui confère un goût corsé et intense qui évolue à chaque gorgée.</small>		
<b>Lagunitas IPA</b>	4,90 €	9,00 €
<small>(6,2°) Bière IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'explosion amère des houblons.</small>		

<b>APÉRITIFS</b>		
Kir 12 cl	cassis, fraise des bois, mûre, pêche, violette, framboise	5,00 €
Ricard, Pastis 51 2 cl		4,00 €
Martini Rosso, bianco 6 cl		5,00 €
Whisky Jameson 4 cl, Ballantines 4 cl		8,00 €
Bourbon Blend Chivas 4 cl		9,00 €
Porto blanc ou rouge 4 cl, Marsala, Muscat		5,00 €

<b>SOFTS</b>		
Coca-cola, Coca zéro 33 cl	3,90 €	Limonade le verre 3,70 €
Fuzetea saveur pêche intense 25 cl	3,90 €	Jus de fruits le verre 3,50 €
Fanta orange 25 cl	3,90 €	<small>Ananas, abricot, pomme, orange, tomate</small>
Orangina 25 cl	3,90 €	

<b>EAUX</b>		
Perrier, le verre		3,50 €
Vittel	50 cl 3,80 €	100 cl 4,50 €
San Pellegrino	50 cl 4,00 €	100 cl 5,00 €

<b>COCKTAILS SANS ALCOOL</b>		
Bora Bora	Ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine	8,00 €
<b>COCKTAILS ALCOOLISÉS</b>		
Americano	Martini rouge, Noilly, Campari, Perrier	8,00 €
Mojito	Rhum, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	10,00 €
Kir Royal 12 cl	Fraise des bois, mûre, cassis, violette, pêche	12,00 €
Gin Tonic G' Vine Floraison	avec des baies roses	10,00 €
Spritz Chandon	Pétillant argentin et liqueur d'écorce d'orange amère	10,00 €
Spritz Saint-Germain	Prosecco, liqueur Saint-Germain, eau gazeuse	10,00 €

<b>DIGESTIFS</b>		
Cognac, Armagnac, Calvados, Eau-de-vie	de poire ou mirabelle,	
Rhum Diplomatico 4 cl		8,00 €
Manzana 4 cl, Get 27 4 cl		7,00 €

# Les Pizzas

À PARTAGER SANS MODÉRATION À L'APÉRITIF !

<b>BASE TOMATE</b>		
<b>Classique</b>	Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan	14,20 €
<b>Royale</b>	Margate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires, mozzarella	15,00 €
<b>Marguerite</b>	Tomate, origan, olives noires, mozzarella.	13,90 €
<b>Rimini</b>	Tomate, jambon, lardons, chorizo, merguez, origan, olives noires, mozzarella.	14,90 €
<b>4 Fromages</b>	Tomate, Cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella.	15,50 €
<b>Calzone</b>	Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella.	15,20 €
<b>Napolitaine</b>	Tomate, anchois, câpres, origan, olives noires, mozzarella.	14,50 €
<b>Di marco</b>	Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto de basilic	15,50 €
✔ <b>Végétarienne</b>	Tomate, champignons, poivrons, artichauts, courgettes, olives noires, origan, mozzarella, sauce pesto basilic et copeaux de parmesan	14,50 €
<b>Américaine</b>	Tomate, oignons, viande hachée, œuf, origan, olives noires, mozzarella.	15,70 €
<b>Regina</b>	Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella, œuf	14,90 €
<b>Palerme</b>	Tomate, jambon de parme, chorizo, origan, olives noires, mozzarella, pesto de basilic	15,50 €
<b>Orientale</b>	Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella.	15,00 €
<b>Chorizo</b>	Tomate, chorizo, poivrons, oignons, œuf, mozzarella.	14,90 €
<b>Hawaïenne</b>	Tomate, poulet, oignons, piment d'Espelette, ananas, origan, mozzarella.	15,00 €
<b>Chicago</b>	Tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce barbecue, mozzarella.	15,70 €
<b>Crevettes</b>	Tomate, oignons, crevettes marinées au piment d'Espelette, ail, mozzarella.	17,00 €
<b>BASE CRÈME FRAÎCHE</b>		
<b>Cæsar</b>	Crème fraîche, parmesan, poulet, bacon, sauce caesar, roquette, mozzarella.	15,20 €
<b>Capri</b>	Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella.	14,90 €
<b>Al carbo</b>	Crème fraîche, jambon, lardons, œuf, origan, olives noires, mozzarella.	14,90 €
<b>Calzone blanche</b>	Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella.	15,20 €
<b>Parmigiano</b>	Crème fraîche, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic	15,70 €
<b>Saumon</b>	Crème fraîche, saumon mariné, oignons, poireaux, olives noires, mozzarella.	15,70 €

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : 140 €

# La Cave

<b>VINS ROUGES</b>		
Lambrusco rosso Amabile Emilia	VERRE 50 cl 4,00 €	75 cl 18,00 €
<small>Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger</small>		
Gaillac Château Adelaide	14,00 €	19,00 €
<small>AOP Gaillac / nez fruits rouges, rond en bouche</small>		
Saint-Nicolas de Bourgueil	22,00 €	
<small>AOC Vendigène / rafraîchissant et souple</small>		
Chianti Terre Del Bruno	22,00 €	
<small>Denominazione di origine controllata et garantita / structuré</small>		
Ventoux les gelinottes	5,20 €	25,00 €
<small>Appellation Ventoux contrôlée / gourmand et savoureux</small>		
Graves Pouyenne	5,50 €	26,00 €
<small>AOP Bordeaux - Graves / souple et velouté</small>		
Pic Saint-Loup château Lascours	5,50 €	26,00 €
<small>Appellation Coteaux du languedoc contrôlée / équilibré</small>		
Saint-Émilion : Château belle assise Coureau	34,00 €	
<small>Appellation Saint-Émilion contrôlée</small>		
Pessac-Léognan Tour Léognan	39,00 €	
<small>AOP Bordeaux - Pessac-Léognan / léger et fruité</small>		
Rioja Montelciego Crianza	5,50 €	26,00 €

<b>VINS BLANCS</b>		
Chardonnay Domaine Virant	VERRE 50 cl 4,50 €	75 cl 22,00 €
<small>IGP Bouches du Rhône / arômes végétaux, belle persistance</small>		
Vin moelleux Domaine de Millet	4,50 €	22,00 €
<small>IGP Côte-de-Gascogne / nez expressif, bel équilibre, finale légère</small>		
Viognier le romarin	5,00 €	24,00 €
<small>IGP Pays d'Oc / fraîcheur et amplitude, fruits et fleurs blanches</small>		
<b>VINS ROSÉS</b>		
Gris blanc Gérard Bertrand	VERRE 50 cl 5,00 €	75 cl 23,00 €
<small>IGP Pays d'Oc / pur et cristallin</small>		
Château virant	4,50 €	21,00 €
<small>Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée</small>		
Lambrusco rosé Amabile Emilia	4,00 €	18,00 €
<small>Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger</small>		
Fillette de rosé	11,00 €	
<small>IGP Var</small>		
<b>CHAMPAGNES AOC</b>		
Laurent Perrier brut	COUPE 12 cl 12,00 €	75 cl 70,00 €

# La Carte

LES SUGGESTIONS DU CHEF : à consulter sur l'ardoise

<b>ENTRÉES À PARTAGER</b>		
Planche de charcuterie	Jambon de parme, Ossau-Iraty, tapenade maison, chorizo et pain aux olives	16,90 €
Camembert à la confiture d'oignons		12,90 €
<b>SALADES</b>		
Salade cæsar	Salade, laitue iceberg, tomates, croûtons, émimoés de poulet grillés, pétales de parmesan, oignons rouges, sauce cæsar	16,00 €
Pokebowl saumon avocat	Dés de saumon frais marinés, graines de sésame, dés de betterave, ananas, tranches d'avocat, coriandre émimoée, riz au gingembre et citron	17,00 €
<b>CARPACCIOS ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES, SALADE</b>		
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	Mozzarella, basilic et tapenade	16,00 €
Carpaccio de bœuf spécial du chef		16,00 €
Carpaccio de saumon au citron	Mini gouttes de poivrons, avocat, dés de betterave, citron	16,50 €
<b>POISSONS</b>		
Pavé de saumon au sel de Guérande	Riz et légumes maison	19,50 €
Seiche à la plancha	Marinade version thai, riz et légumes maison	21,00 €
Poisson du moment		à consulter sur l'ardoise
<b>BURGERS ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES, SALADE</b>		
Burger du chef	Viande hachée, bacon, mozzarella, Ossau-Iraty, tomate, oignons rouges, roquette sauce béarnaise	17,90 €
Burger de canard	Éffiloché de canard confit, champignons en persillade, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne	17,90 €
<b>VIANDES ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES, SALADE. OU DE LÉGUMES MAISON</b>		
Tartare de bœuf cru	180 g 17,00 € ou XXL 360 g 24,00 €	
Tartare poêlé	180 g 17,50 € ou XXL 360 g 24,50 €	
Tartare de bœuf poêlé et son œuf à cheval	180 g 19,50 €	
Escalope de veau milanaise	servie avec des linguine au pesto	22,00 €
Bavette d'aloiau 180 g		19,00 €
Magret de canard		26,00 €
Pièce du boucher du moment		à consulter sur l'ardoise
<b>RISOTTO</b>		
Risotto au poulet	Chorizo, champignons, poivrons, ail, poulet grillé	17,90 €
✔ Risotto végétarien	Copeaux de parmesan et légumes de saison	17,00 €
Risotto à l'encre de seiche et ses calamars planchés à la confiture d'oignon		19,50 €
<b>PÂTES</b>		
Lasagnes à la bolognaise		16,00 €
Linguine carbonara		17,00 €
✔ Gnocchi au poulet et chorizo	Tomate, ail, oignons, poivrons, poulet, chorizo et pesto basilic	17,50 €
Gnocchi aux 4 fromages et champignons persillés	Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan	17,50 €
Linguine arrabiata au jambon de parme	Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan	17,50 €
Linguine au saumon et crevettes	Saumon poêlé, crevettes marinées, poireaux, crème de mascarpone citronnée	18,90 €
Linguine au pesto et copeaux de parmesan		15,80 €

Une allergie ? demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.  
 PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v11-déc 2023  
 \* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération  
 Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

# Les Douceurs

<b>DESSERTS</b>		
Profiteroles maison au chocolat		8,80 €
Tiramisu maison		7,50 €
Fromage blanc au miel ou à la crème de marron ou aux fruits rouges		6,00 €
Flan patissier maison		7,00 €
Mousse au chocolat maison		7,00 €
Cœur fondant au chocolat maison		6,70 €
Banoffee maison		7,50 €
Café gourmand	Assortiment de mignardises autour d'un café	7,80 €
Assiette de fromages pour les amateurs	Camembert au lait cru, Ossau-Iraty, gorgonzola.	9,00 €
Champagne gourmand	Coupe Laurent Perrier et son assortiment de mignardises	17,00 €

<b>CRÈMES GLACÉES ARTISANALES</b>		
Rhum raisin (rhum des Antilles françaises)		
Café arabica de Colombie		
Caramel fleur de sel		
Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur		
Menthe aux éclats de chocolat noir		
Vanille de Madagascar		
Vanille pécan		
Natelloso		
<b>SORBETS PLEIN FRUIT</b>		
Citron jaune, passion, noix de coco, fraise	aux gros morceaux de fraise	
1 Boule		2,80 €
Duo		4,80 €
Trio		6,80 €
Supp. chantilly		0,50 €

<b>COUPES GLACÉES</b>		
Iceberg menthe-chocolat	Chocolat, menthe aux éclats de chocolat, peppermint*, chantilly	7,50 €
Chocolat liégeois	Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,50 €
Café liégeois	Vanille, café, café liquide, chantilly	7,50 €
Dame blanche	Vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50 €
Colonel	Sorbet citron, vodka*	7,50 €
La gourmande	Vanille pecan fudge, natelloso, vanille, coulis caramel, chantilly	7,80 €
<b>CRÊPES MAISON COUP DE CŒUR</b>		
Sucre		5,50 €
Citron	jus de citron et sorbet citron	6,00 €
Flambée : grand marnier ou rhum*		6,50 €
Banane & chocolat chaud		7,00 €
Chocolat chaud & chantilly		7,00 €
Nutella tagada		6,80 €
Coco des îles	sorbet noix de coco, chocolat chaud, coco rapé	7,00 €

<b>CAFÉS ET THÉS DES COMPTOIRS CAFÉS RICHARD</b>		
Café gourmand	assortiment de mignardises autour d'un café	8,00 €
Café		2,00 €
Café décaféiné		2,10 €
Grand café		3,90 €
Café viennois		4,10 €
Thés noirs	Earl Grey et fruits rouges	3,20 €
Thés verts	à la menthe bio, au jasmin, aux agrumes bio	3,20 €
Infusion	verveine menthe, verveine	3,20 €
Thé gourmand	assortiment de mignardises autour d'un thé	9,00 €

