

LES COCKTAILS

Mojito	11
Caïpirinha	11
Sex on the beach	11
Cuba Libre	11
Aperol Spritz	11
Gin Fizz	11
Piña Colada	11
Cointreau Fizz	11
Moscow / London / Jamaïcan Mule	11
Pornstar Martini	12
Basilic Smash	12
Saint Germain Spritz	12

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
Virgin Sex on the beach	8
Virgin Piña Colada	8

LE VIN

	12,5cl	75cl	150cl	300cl
ROSÉ				
IGP Méditerranée – Studio Miraval	6	32	64	
AOP Côtes de Provence – Château Sainte Marguerite	8	36	78	190
AOP Côtes de Provence – Château Minuty – Cuvée Prestige	42	95	240	
BLANC				
IGP Côtes de Gascogne – Chambre d'Amour (doux)	6	35	75	155
IGP Côtes de Gascogne – Villa Plage Blanche	6	30	65	
AOP Côtes du Rhône – Famille Perrin	7	32	69	
AOP Limoux Chardonnay – Les Rassembleurs		35		
ROUGE				
Encierro, Espagne – Tempranillo BIO	6	28		
AOP Côtes du Rhône – Famille Perrin		32	68	

LES BULLES

	12,5cl	75cl	150cl	300cl
Prosecco		35		
Mumm Cordon Rouge	10	90	200	
Billecart-Salmon Brut		110		
Louis Roederer Collection		160		
Billecart-Salmon Rosé		180		
Laurent-Perrier Brut			230	
Perrier-Jouët			250	
Moët et Chandon Impérial			260	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		170		
Ruinart Brut		120	270	800
Ruinart Rosé		170	360	
Ruinart Blanc de Blancs		190	430	1700
Cristal Roederer		500	1500	
Dom Perignon		500	1500	4500

LES BIÈRES

	25cl	50cl
PRESSION		
Heineken pression / Panaché / Monaco	4	8
BOUTEILLE		
Heineken 00 25cl (sans alcool)		33cl
Desperados 33cl		6
Corona 33cl		7,5
Budweiser 33cl		7,5
Bucket Desperados (x5)		30
Bucket Budweiser (x5)		30
Bucket Corona (x5)		30
Supplément sirop +0,50€		

LA FOOD

TAPAS

Bol de frites – 6

Bol de frites de patate douce – 6

Houmous de pois chiches – 9
vierge, betterave pain pita

Pinsa – 11
crème de poivrons, artichauts, olives, tomates,
vierge de légumes

Cabécou de chèvre – 9
pickles de raisins, cerises Amarena, balsamique

Jambon Gran Reserva Duroc – 12

Poulet croustillant, sauce saté – 13

Lobster roll – 18
pain brioché, émietté de homard,
mayonnaise parfumée au citron vert

Stracciatella di Buffala – 13
grenade, pesto, et purée de tomates

Croquetas de Jambon Ibérique – 9

Vitello Tonnato – 12
Veau cuit en basse température, sauce mayonnaise au thon,
parmesan

Gyozas poulet & légumes – 10
mayonnaise teriyaki, coriandre et graines de sésame

Calamars Infarinata – 11
sauce aïoli, salade d'algues wakamé

Cogollos César – 8
Quartier de sucrine, sauce César, copeaux
de parmesan et oignons frits

Queues de crevettes panées – 13
mayonnaise à la mangue et Wasabi

DESSERTS

Mini Choux Pop-Corn x6 - 8
enrobage chocolat, éclats de nougat,
coeur coulant caramel

Tartelette Tatin d'Ananas - 8

Profiterole - 10

LES SHOOTERS

Alcool classique (Get 27, Absolut, Havana 3 ans, Ballantine's, Bailey's)	5
Alcool premium (Havana 7 ans, Jack Daniel's, Tequila...)	7

ALCOOLS AU VERRE

Ricard	4
Bailey's	9
Get 27	9
Ballantine's	10
Absolut	10
Beefeater	10
Havana 3 ans	10
Jäger bomb	11
Havana 7 ans	12
Jack Daniel's	12
Hendrick's	13
Les softs sont compris dans le prix.	
Soft Red Bull +2€	

ALCOOLS BOUTEILLE

	70cl	100cl	175cl	300cl	600cl
Get 27	80				
Beefeater	90				
Absolut	90				
Havana Club 3 ans	90				
Ricard		100			
Ballantine's		100			
Jack Daniel's	100				
Jack Daniel's Honey	100				
Jägermeister	115				
Havana Especial	100				
Havana Club 7 ans	120				
G'Vine	130				
Grey Goose	150		320	620	1200
Diplomatico	170				
Tequila Patron Silver	140				
Hendrick's	150		320		
Tequila Clase Azul Reposado	450				
Bucket Red Bull (x5)	25				

LES SOFTS

Sirop à l'eau	2.5
Schweppes selection tonic water 20cl	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4
Pago 20cl	4
Sprite 33cl	4
Fuze Tea 25cl	4
Orangina 25cl	4
Schweppes Agrumes 25cl	4
Oasis 25cl	4
Perrier 33cl	4
Diabolo	4
Red Bull 25cl	5
San Pellegrino 75cl	6
Acqua Panna 75cl	6

- ENTRÉES -

À PARTAGER (OU PAS)

Houmous et Pain Pita - **9€**

Avocado Toast - **9€**

Croquetas de Jambon Ibérique - **9€**

Gravlax de Saumon - **13€**

Jambon Gran Reserva Duroc - **12€**

Brie Pané, sauce aux herbes - **9€**

Foie gras de Canard maison - **18€**

- SALADES & CRUS -

Salade César - **19€**

Salade Romaine, Poulet, Oeuf, Bacon, Oignons Frits, Croûtons, Parmesan

Tomates stracciatella et pesto - **17€**

Vitello Tonnato - **21€**

Veau cuit basse température, sauce tonnato, Frites

Tartare de Bœuf Charolais - **21€**

Coupé au couteau, frites

Tataki de Thon rouge - **23€**

Crème Aneth, Accompagnement au choix

- LES CUISSONS AU FEU DE BOIS -

- LES VIANDES -

Pluma de Cochon - **22€**

Bavette d'Aloyau 250 Gr - **24€**

Magret Entier - **27€**

Entrecôte 400gr - **31€**

- LES POISSONS -

Pavé de saumon en Panko et Caponata - **24€**

Bar Entier Sauce Vierge 400gr - **27€**

- A PARTAGER -

T-bone Tolosa Beef 1 Kg - **70€**

Côte de Bœuf Sélection Barbaque 1,1 Kg - **72€**

Côte de boeuf Tolosa Beef 1,3 kg - **120€**

Maturée environ 30 jours

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites ou Caponata

Accompagnement supplémentaire 5€

- DESSERTS -

Baba au Rhum - **9€**

Dame Blanche - **9€**

Fraise Melba - **9€**

Pain Perdu Brioché - **10€**

Profiteroles - **10€**

Assiette de Cabécou du Périgord - **9€**

- MENU ENFANT -

Jusqu'à 10 ans

11€

Pièce de Boeuf
ou Nuggets de Poulet
servis avec des frites maison

&

Glace
Vanille / Fraise / Chocolat