



Le Restaurant

ENTRÉES

Velouté de châtaignes .8
Parfumé à la truffe, crème au vinaigre de Xérès

Gnocchis maison .10
Butternut, chanterelles, parmesan

Truite .12
Crème de raifort, ail noir, capucine

Tartare de veau .12
Tagète

Saint-Jacques .15
Purée de choux fleur, caviar de hareng fumé

•

PLATS

Gnocchis maison .19
Butternut, chanterelles, parmesan

Risotto d'orzo au petit Paris .21
Infusé à la truffe, jus de persil

Cabillaud rôti au beurre demi-sel .23
Pommes de terre rattes, fenouil, salicornes

Veau confit .25
Topinambours, échalotes confites, cacao

Poulpe .30
Sauccise à la sauge, choux grillé, haricots Coco, herbes maraîchères

•

DESSERTS

Tomme de vache fermière au lait cru .9
Ketchup de poires

Mousse au chocolat .10
Crème glacée café, caramel au tamarin, cacahuètes

Baba à la Poire Williams .10
Poires pochées, sorbet citron

Tartelette au praliné .10



Menu Déjeuner
du Lundi au Vendredi
12h - 14h

.

Plat du Jour

13€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

18€

Entrée & Plat & Dessert

24€



Le Brunch

tous les dimanches de 12h à 14h

Brunch Adulte 32€

Brunch Enfant 16€

(jusqu'à 12 ans)

Boisson chaude
Jus d'orange pressé

•

Viennoiseries
Oeuf à la coque
Pain au maïs
Tomme de vache

•

Pomme Anna avec
au choix

Champignons de saison

*Jaune d'oeuf confit au soja,
émulsion de parmesan*

ou

Truite

Crème de raifort, ail noir, capucine

•

Crème caramel
Salade de fruits de saison



La Guinguette

FOOD

À partir de 18h

Pommes de terre grenailles .6
Confites à l'huile d'olive

Terrine de cochon Maison .7

Saucisse sèche d'Ospital .7

Crème de haricots blancs .7
Noisettes, pita

Tapenade d'olives de Kalamata .7

Tarama .9
Huile d'olive La Camarguaise, zaatar, pita

Hot dog .10
*Saucisse à la sauge du Tarn, confit d'oignons
au piment d'Espelette et pickles*

.

Planche hot dog et pommes de terre grenailles .15

Planche de cochonnaille d'Ospital .20
*Saucisse sèche, jambon de Bayonne,
jambon blanc et terrine maison*

Planche végétarienne .20
Pommes de terre, crème de haricots blancs et tapenade

Planche de fromages affinés .22

Planche de tartinables .22
Tarama, crème de haricots blancs et tapenade

*« Prix nets, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Origine des viandes: France.
Liste des allergènes disponible sur demande. »*

VINS

12 cl, 75 cl

ROUGE

El Pino, Les Eclaireurs .7 .29
Léger et fruité, notes de fruits noirs
UDF sans soufre Bio, 2020

Qui est Yin et qui est Yang .7 .29
Vin glouglou, né de l'assemblage
de Cabernet Franc et de Sauvignon
Château Cazebonne, UDF Bio, 2020

Cuvée des voyageurs, St Sauveur .7 .29
Ventoux, rond et puissant, arômes de cassis,
de pruneaux et d'épices
JGP Varocluse Bio, 2021

Vino Libido, JP Charpentier .7 .29
Bel équilibre entre le fruit et le cacao
Minervois, 2019

Côtes du Rhône, Saint Andéol .7 .29
Chaleureux, saveurs intenses de fruits noirs,
de chocolat et de réglisse
Côtes du Rhône, 2019

Morgon Vieilles Vignes .39
Soyeux, notes de fleurs, d'encens
et de cerise bourguignonne
Mélanie & Daniel Bouland, 2021

Alchimie Rouge, Terres Blanches .39
Vin de Loire vif et raffiné, arômes de
fruits rouges et d'épices douces
Coteaux du Giennois, 2019

Rosalcy .49
Délicat, notes de fraise, de framboise
et de myrtille
Lalande Pomerol, 2019

Chorey Les Beaune .55
Vin corsé, arômes de sous-bois et fruits noirs
Domaine George Roy et fils, 2019

Crozes Hermitage, Pierre Gaillard .59
Vin du Nord du Rhône, notes de poivre
et de fruits rouges
Crozes Hermitage, 2020

Clos Roussots, Marange 1^{er} cru .79
1^{er} cru Côte de Beaune, bel équilibre entre
les fruits rouges et le sous-bois
Aurore Bachelet, 2019

BLANC

El Chardo, Les Eclaireurs .7 .29
Léger et frais, notes d'agrumes
et de fleurs blanches
UDF, Chardonnay sans soufre Bio, 2020

Plein la vue by Jeff Carrel .7 .29
Puissant et frais, notes d'agrumes
UDF, Sauvignon, 2021

Entre amis, Château Cazebonne .7 .29
Bordeaux en biodynamie, notes de coing,
de miel et de pommes acidulées
Graves Bio, 2020

L'Homme de Cœur, St Sauveur .7 .29
Rond, floral et boisé
Ventoux AOP Bio, 2020

Rock'M Roll Anna Chenin .7 .29
Tendre, notes d'amande douce et d'agrumes
JGP, Château de la Mulonnière, Val de Loire, 2020

Chardonnay, Famille Pierre Gaillard .39
Vin ensoleillé et notes toastées
JGP, Collines Rhodaniennes, 2021

Saumur blanc, Château de Villeneuve .49
Chenin minéral, floral et fruité
Saumur Bio, 2020

Sancerre .49
Minéral, équilibré et légèrement iodé
Clément et Florian Berthier, 2021

Chablis AOC .49
Rond et minéral, notes de fruits confits
et distillat de poire
Louis et Catherine Poitout, 2020

Montagny 1^{er} cru .55
Solaire, notes de fruits jaunes et nuances épicées
Millebuis, Bourgogne AOP, 2019

ROSÉ

Peyrassol .7 .29
Vin de Provence, saveurs de groseille,
de framboise et d'agrumes
JGP Méditerranée 2021

SOFT & EAU

- Abatilles plate ou gazeuse, 33 cl .4, 75 cl .6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, 33 cl .4
Orangina, Limonade, Fuzetea, 25 cl .4
Redbull, 25 cl .5
Jus Pago 20 cl .4
(orange • pommé • abricot • tomate)
Jus Detox Kookabarra 20 cl .6
Tonic Hysope 20 cl .5
(tonic • concombre • citron • sureau • ginger beer)

CAFÉTERIE

- Café expresso, décaféiné .3
Café double expresso .4
Cappuccino, latte, café glacé .5
Chocolat chaud .5

THÉ WHITTINGTON

- Thé Earl Grey, vert menthe, jasmin,
fruits rouges .5
Thé vert pur gunpowder bio,
Rooibos caramel vanille bio,
Thé noir citron bio .5
Infusion verveine, verveine menthe,
camomille .5

MOCKTAILS

- La Fraîcheur .8
Concombre, citron, sirop d'agave, basilic, Perrier
L'Exotique .8
Ananas, orange, fraise, sirop d'agave
La Tonique .9
Nolow n°4 spiritueux sans alcool, tonic, citron
L'Intrigante .9
Osco, sirop d'orgeat, tonic Hysope sureau

CHAMPAGNE

- Brut Réserve, JP Charpentier .10 .59
Né de l'assemblage de Chardonnay (70%) et
de Pinot Noir (30%) issu de grands crus
Champagne Ultra Brut
GH Mumm Cordon Rouge .12 .70
Moët .90
Perrier Jouet .110
Perrier Jouet rosé ou Blanc de blanc .150

COCKTAILS

- La Française .12
Lillet blanc ou rosé (6 cl), Tonic Hysope
La Grivoise .12
*Gin Beefeater (4 cl), purée de passion,
citron, sucre, Angostura*
La Reine Mère .12
*Gin Beefeater (4 cl), citron, ginger beer,
sucre de canne, Angostura*
L'Élégante .14
*Gin Beefeater (3 cl), Limoncello (1 cl),
citron, sucre, meringue*
L'Impériale .14
*Havana 3 ans (2 cl), Havana Club spiced (2 cl),
liqueur Napoléon (2 cl), sirop d'orgeat, citron*
La Comtesse .14
*Gin Malpy (1 cl), Italicus (2 cl), citron,
ananas, hibiscus*
La Roturière .14
*Vodka (4 cl), Italicus (2 cl), citron,
ananas, figue, sucre*
L'Emmerdeur .15
Selon la dispo et l'humeur du barman
La Chaleureuse .36
1l à partager ou pas
Havana 3 ans (10 cl), ananas, cranberry, orange

BIÈRES

BOUTEILLE, 33 cl

Louise La Rebelle (*sans gluten*) .9
Marcel (*brune*) .9

PRESSION, 25 cl, 50 cl

La Blonde du TiTi .4 .7
Paname Œil de Biche Pale Ale .5 .9
Paname Barge du Canal IPA .5 .9
Paname L'Arme Blanche .5 .9

APÉRITIF

Pastis 51, 2 cl .5
Ricard, Ricard Plantes fraîches 2 cl .5
Suze, 6 cl .5
Lillet blanc, rouge, rosé, 6 cl .7
Napoléon, 4 cl .7
Cachaca Janeiro, 4 cl .8
Double Jus 30 & 40, 4 cl .8
Amer N°2 Baccae, 4 cl .8

DIGESTIF

Shooter du TiTi, 4 cl .4
Jägermeister, 6 cl .7
Bailey's, 6 cl .7
Khalua, 6 cl .7
Get 27/31, 6 cl .7
Limoncello Quaglia, 6 cl .7
Absinthe N°4 Baccae, 2 cl .8
Amaretto Disaronno, 6 cl .8
Poire; Vieille Prune, 4 cl .9
Eau de vie de Cidre 30 & 40, 4 cl .9
Armagnac Laubade VSOP, 4 cl .10
Chartreuse jaune/verte, 2 cl .10
Cognac Fusion, 4 cl .10
Absinthe Pernod, 2 cl .12
Cognac Rémy Martin VSOP, 4 cl .12
Calvados XO 30 & 40, 4 cl .15

SPIRITUEUX

LE BAR À GIN, 4 cl

Nuage (*gin français de Merlet*) .10
N°1 Baccae (*gin des voisins*) .12
Plymouth .12
Malfi con arancia .14
Monkey 47 .20
Ki No Bi .22
Perfect Serve: Gin + tonic Hysope .5
(tonic • concombre • citron • sureau • ginger beer)

RHUM, 4 cl

Havana Club Anejo Especial .10
Havana Club Spiced .10
Havana Club 7 ans .14
La Hecheria .16

VODKA, 4 cl

Absolut .10
Nuage (*vodka française de Merlet*) .10
Absolut Elyx .12

TEQUILA, 4 cl

Olmecca Blanco .11
Calle 23 Blanco .14
Calle 23 Reposado .15
Calle 23 Anejo .16
Avion Silver .19
Avion Reposado .21

WHISKY, 4 cl

Jameson .10
Bourbon Four Roses .10
Chivas, 12 ans .14
Aberlour, 18 ans .20
Nikka from the barrel .20
The Glenlivet, 18 ans .26
Lagavulin, 16 ans .26