

L'Apéro

CIDRE		
Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec)	4,90 €	
BIÈRES PRESSION		
	25 cl	50 cl
 Heineken silver	3,90 €	7,60 €
<small>(5^e) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.</small>		
 Affligem blonde	4,70 €	8,90 €
<small>(6,7^e) 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>		
 Affligem fruits rouges	4,70 €	8,90 €
<small>(5,2^e) 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>		
 Affligem blanche	4,80 €	8,90 €
<small>(4,8^e) Bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye</small>		
HAPKIN	4,90 €	9,00 €
<small>(8,3^e) 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>		
 Lagunitas IPA	4,90 €	9,00 €
<small>(6,2^e) Bière IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'explosion amère des houblons.</small>		

APÉRITIFS		
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 €	

SOFTS		
Coca-cola, Coca zéro 33 cl	4,00 €	
Fuzetea saveur pêche intense 25 cl	4,00 €	
Fanta orange 25 cl	4,00 €	
Orangina 25 cl	4,00 €	
Limnade le verre	3,70 €	
Jus de fruits le verre	3,50 €	
<small>Ananas, abricot, pomme, orange, tomate</small>		

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

COCKTAILS SANS ALCOOL	
Bora Bora Ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine	8,00 €
COCKTAILS ALCOOLISÉS	
Cocktail du moment (à consulter sur l'ardoise)	
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 €
Moscow mule Vodka, ginger beer, citron vert	10,00 €

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

VINS ROUGES	VERRE	50 cl	75 cl
Lambrusco rosso Grasparossa di Castelvetro	4,20 €		19,00 €
<small>Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger</small>			
Gaillac Château Adelaide	16,00 €		21,00 €
<small>AOP Gaillac / nez fruits rouges, rond en bouche</small>			
Saint-Nicolas de Bourgueil	15,00 €		25,00 €
<small>AOC Sylvain Bruneau / rafraîchissant et souple</small>			
Domaine de Pellehaut - Harmonie rouge			21,00 €
<small>IGP Côtes de Gascogne</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>			
Faugères Mas Onesime			32,00 €
<small>L'Insoumis AOP</small>			
Pessac-Léognan Tour Léognan			39,00 €
<small>AOP Bordeaux - Pessac-Léognan / léger et fruité</small>			
Rioja Montelciego Crianza	5,50 €		26,00 €

Les Pizzas

À PARTAGER SANS MODÉRATION À L'APÉRITIF !

BASE TOMATE	
Classique	14,50 €
<small>Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan</small>	
Royale	15,50 €
<small>Tomate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Marguerite	13,90 €
<small>Tomate, origan, olives noires, mozzarella</small>	
4 Fromages	16,00 €
<small>Tomate, Cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Calzone	15,50 €
<small>Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Napolitaine	14,50 €
<small>Tomate, anchois, câpres, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Di marco	16,00 €
<small>Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto de basilic</small>	
 Végétarienne	15,00 €
<small>Tomate, champignons, poivrons, artichauts, courgettes, olives noires, origan, mozzarella, sauce pesto basilic et copeaux de parmesan</small>	
Regina	15,00 €
<small>Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella, œuf</small>	
Palerme	16,00 €
<small>Tomate, jambon de parme, chorizo, origan, olives noires, mozzarella, pesto de basilic</small>	
Orientale	15,50 €
<small>Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Chorizo	15,00 €
<small>Tomate, chorizo, poivrons, oignons, œuf, mozzarella</small>	
Saumon et crevettes	17,90 €
<small>Sauce tomate, saumon frais, crevettes marinées, poivrons, oignons, mozzarella, olives</small>	

BASE CRÈME FRAÎCHE	
Cæsar	15,50 €
<small>Crème fraîche, parmesan, poulet, coppa, sauce cæsar, roquette, mozzarella</small>	
Capri	15,00 €
<small>Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Al carbo	15,00 €
<small>Crème fraîche, jambon, lardons, œuf, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Calzone blanche	15,50 €
<small>Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella</small>	
Parmigiano	16,00 €
<small>Crème fraîche, jambon de parme, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic</small>	
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : 1,50 €	

La Cave

VINS BLANCS	VERRE	50 cl	75 cl
Chardonnay Domaine Virant	4,50 €		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>			
VINS ROSÉS	VERRE	50 cl	75 cl
Gris blanc Gérard Bertrand	5,00 €		24,00 €
<small>IGP Pays d'Oc / pur et cristallin</small>			
Château virant	4,50 €		22,00 €
<small>Coteaux d'Aix-en-Provence Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence protégée</small>			
Lambrusco rosé secco dell' Emilia	4,20 €		19,00 €
<small>Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger</small>			
Fillette de rosé			11,00 €
<small>IGP Var</small>			
CHAMPAGNES AOC	COUPE	12 cl	75 cl
Laurent Perrier brut	12,00 €		70,00 €

La Carte

LES SUGGESTIONS DU CHEF : à consulter sur l'ardoise

ENTRÉES À PARTAGER	
Planche de charcuterie	20,00 €
<small>Jambon de Parme, rillettes de canard, chorizo à griller, Ossau Iraty, pain de campagne</small>	
Camembert rôti à la confiture d'oignons	12,90 €
Cassolette de seiches persillées	14,00 €
SALADES	
Salade cæsar	17,00 €
<small>Salade, laitue iceberg, tomates, croûtons, émincés de poulet grillés, œuf dur, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce cæsar</small>	
Buddha bowl	18,00 €
<small>Boullgour, curry, poulet mariné, butternut rôti, chou rouge compoté, pommes et pinons</small>	
Salade du moment (à consulter sur l'ardoise)	
CARPACCIOS ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES, SALADE	
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	17,00 €
Carpaccio de bœuf spécial du chef	18,00 €
<small>Ossau Iraty et tapenade maison</small>	
Carpaccio de saumon au citron vert et baies roses	18,00 €
POISSONS	
Pavé de saumon au sel de Guérande	20,80 €
<small>Et risotto aux champignons</small>	
Seiche émincée à la plancha en persillade	22,00 €
<small>Riz et légumes</small>	
Poisson du moment	à consulter sur l'ardoise
BURGERS ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES, SALADE	
Burger italien	19,00 €
<small>Bœuf haché, mozzarella, oignons rouges confits au balsamique, taleggio, sauce au pesto rosso, roquette</small>	
Burger de canard	19,00 €
<small>Effiloché de canard confit, champignons en persillade, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne</small>	
VIANDES ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES, SALADE OU DE LÉGUMES MAISON	
Tartare de bœuf cru	180 g 18,00 € ou XXL 360 g 26,00 €
Tartare poêlé	180 g 18,50 € ou XXL 360 g 26,50 €
<small>SUPPLÉMENT CEUF À CHEVAL : 1,00 €</small>	
Escalope de veau milanaise servie avec des tagliatelles au pesto	22,00 €
Bavette d'aloiau 180 g	20,00 €
Magret de canard	26,00 €
Pièce du boucher du moment	à consulter sur l'ardoise
RISOTTO	
Risotto au poulet	19,00 €
<small>Chorizo, champignons, poivrons, ail, poulet grillé</small>	
 Risotto végétarien	17,00 €
<small>Copeaux de parmesan et légumes de saison</small>	
Risotto à l'encre de seiche et ses calamars planchés à la confiture d'oignons	19,50 €
PÂTES	
Lasagnes à la bolognaise	16,00 €
Tagliatelles carbonara	17,00 €
 Gnocchi aux 4 fromages et champignons persillés	18,00 €
<small>Mozzarella, gorgonzola, cantal, parmesan</small>	
Tagliatelles arrabiata au jambon de Parme	18,00 €
<small>Tomates cerises, ail, piment, oignons, jambon de Parme, copeaux de parmesan</small>	
Tagliatelles aux crevettes et calamars marinés	19,90 €
<small>Sauce tomate, ail, piment, oignons, copeaux de parmesan, roquette</small>	

Les Douceurs

DESSERTS	
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 coco au caramel maison	7,00 €
Mousse au chocolat maison	7,00 €
Cœur fondant au chocolat maison	6,70 €
Banoffee maison	7,50 €
Café gourmand	8,00 €
<small>Assortiment de mignardises autour d'un café</small>	
Assiette de fromages pour les amateurs	9,00 €
<small>Camembert au lait cru, Ossau-Iraty, gorgonzola</small>	
Champagne gourmand	17,00 €
<small>Coupe Laurent Perrier et son assortiment de mignardises</small>	
Dessert du moment	à consulter sur l'ardoise
CRÈMES GLACÉES ARTISANALES	
Rhum raisin (rhum des Antilles françaises)	
Café arabica de Colombie	
Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur	
Caramel fleur de sel	2,80 €
Menthe aux éclats de chocolat noir	4,80 €
Vanille de Madagascar	6,80 €
Pistache	0,50 €
SORBETS PLEIN FRUIT	
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 €
COUPES GLACÉES	
Iceberg menthe-chocolat	7,50 €
<small>Chocolat, menthe aux éclats de chocolat, peppermint*, chantilly</small>	
Chocolat liégeois	7,50 €
<small>Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly</small>	
Café liégeois	7,50 €
<small>Vanille, café, café liquide, chantilly</small>	
Dame blanche	7,50 €
<small>Vanille, chocolat chaud, chantilly</small>	
Colonel	7,50 €
<small>Sorbet citron, vodka*</small>	
CRÊPES MAISON COUP DE CŒUR	
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 €
CAFÉS ET THÉS DES COMPTOIRS CAFÉS RICHARD	
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 €



Une allergie ? Demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.
 PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v06-nov 2024
 *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération
 Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

