

## FORMULE TAPAS

**19€ / PERSONNE**

( Nous nous réservons le droit de changer certaines tapas selon saison ou approvisionnement )

### 6 TAPAS

Patatas Bravas ( sauce maison ),  
Brochettes de poulet mariné,  
Wrap de légumes au pesto,  
Blinis au saumon Gravlax maison et crème citronnée,  
Jambon serrano ( Maison Garcia ) façon Pan Con Tomato  
Croquetas de jambon maison, sauce aioli

## MENU DÉGUSTATION

**28€ / PERSONNE**

( Nous nous réservons le droit de changer certaines tapas selon saison ou approvisionnement )

### • DÉGUSTATION DE TAPAS ( 4 PC )

Wrap de légumes au pesto,  
Blinis au saumon Gravlax maison et crème citronnée,  
Jambon serrano ( Maison Garcia ) façon Pan Con Tomato  
Croquetas de jambon maison, sauce aioli

### • ASSIETTE DE BROCHETTES ( 4 PC )

Brochettes de magret, gambas, boeuf mariné et poulet mariné,  
Accompagnées de frites maison, salade Mesclun

### • L'ASSIETTE DE DESSERTS

Salade de fruits frais, mousse au Toblerone, Banoffee  
ou Gâteau d'anniv. (sur commande 10 pers. minimum)

## MENU DE GROUPE - 38€ / PERSONNE

PICHET DE MOJITO OU PUNCH PLANTEUR OU COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL ( UN PICHET POUR 6 PERSONNES )

### LE MENU DÉGUSTATION ( CI-DESSUS )

### BOUTEILLE(S) DE VIN DU PAYS DU LANGUEDOC

( 1 bouteille de 75cl pour 4 pers. - rosé, rouge, blanc )

## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

• FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST ( 100G )	18,00€
• ASSIETTE DE JAMBON SERRANO	14,00€
de la maison Garcia, façon Pan Con Tomato	
• NEMS AU PORC & CREVETTES ( 6 PC )	12,00€
• ASSIETTE SAUMON GRAVLAX MAISON	14,00€
• CROUSTILLANT DE POULET AU CORN-FLAKES	8,00€
• CROQUETAS DE JAMBON ( 6 PC ), AÏOLI MAISON	8,00€
• PATATAS BRAVAS OU FRITES MAISON	5,00€

### NOS PLATS

• POELÉE DE GAMBAS PERSILLÉES	23,00€
Accompagnée d'un riz sauté aux légumes	
• WOK DE LÉGUMES, BOEUF SAUTÉ OU POULET	18,00€
• MAGRET DE CANARD ( 300g )*	24,00€
• TARTARE DE BOEUF AU PESTO ET PARMESAN *	18,00€
• AVOCADO CHICKEN BURGER *	18,00€
• BURGER DE BOEUF, OIGNONS CONFITS, CHEDDAR *	17,00€

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON, SALADE MESCLUN

### NOS GRANDES SALADES

SALADE CÉSAR	17,00€
Poulet croustillant, oeuf, sauce maison, croutons	
SALADE VÉGÉTARIENNE	15,00€
SALADE DE CANARD	18,00€
Foie gras du Sud-Ouest, Magret de canard séché maison, croutons	
SALADE DE LA MER	18,00€
Saumon Gravlax maison, Gambas persillées	

### NOS BROCHETTES

BROCHETTES DE BOEUF ( 4 pièces )	16,00€
BROCHETTES DE POULET ( 4 pièces )	14,00€
BROCHETTES DE MAGRET ( 4 pièces )	18,00€
MIX DE BROCHETTES ( 6 pièces )	23,00€

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON, SALADE MESCLUN

### NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS & CONFITURE	8,00€
ASSIETTE DE DESSERTS	8,00€
(Salade de fruits frais, mousse au Toblerone, Banoffee, boule de glace artisanale)	
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,00€
BANOFFEE maison	8,00€
MOUSSE AU TOBLERONE maison	7,00€
SORBETS / GLACES ARTISANALES ( 3 BOULES )	7,00€
( MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT / FRAISE, CHOCOLAT, VANILLE )	

## NOS APÉRITIFS & SOFTS

### LES SOFTS

• VITTEL ( 50 CL )	3,00€
• PERRIER ( 33 CL )	4,50€
• LIMONADE ( 33 CL )	4,50€
• COCA-COLA, COCA ZERO ( 33 CL )	4,50€
OU SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES / ICE-TEA PÊCHE / JUS DE FRUITS ( ORANGE, POMME, FRAISE, ANANAS, GOYAVE, MANGUE, PASSION )	
• RED BULL / RED BULL PASTÈQUE ( 25 CL )	7,00€

### LES APÉRITIFS

• KIR ( 10 CL )	6,00€
• PASTIS 51 OU RICARD ( 3 CL )	4,00€
• MOJITO	10,00€
• MOJITO AUX FRUITS ( FRAISE, MANGUE, PASSION, ANANAS )	12,00€
• MOJITO AU RED BULL	12,00€
• MOJITO AU CHAMPAGNE	14,00€
• PUNCH PLANTEUR	10,00€
• MARTINI ( 6 CL )	6,00€
• WHISKY, GIN, VODKA ( 4 CL )	9,00€
• SPRITZ APÉROL	10,00€
• SPRITZ SAINT-GERMAIN	12,00€
• KIR ROYAL ( 10 CL )	12,00€

### LES BIÈRES PRESSIONS

• TIGRE BOCK 25 CL ( BIÈRE BLONDE )	5,00€
• GRIMBERGEN 25 CL ( BIÈRE BLANCHE )	5,00€
• TIGRE BOCK 50 CL	9,00€
• GRIMBERGEN 50 CL	10,00€

### LES BIÈRES BOUTEILLE

• DESPERADOS ( 33 CL )	7,00€
• CORONA ( 33 CL )	7,00€
• BUDWEISER ( 33 CL )	7,00€
• CUBANISTO ( 33 CL )	7,00€
• TOURTEL CITRON ( SANS ALCOOL 27,5 CL )	5,00€

### LES PICHETS ( 1,4 L )

• BIÈRE PRESSION «TIGRE BOCK»	25,00€
• MOJITO	35,00€
• MOJITO AUX FRUITS ( FRAISE, MANGUE, PASSION, ANANAS )	40,00€
• PUNCH PLANTEUR	35,00€
• VIRGIN MOJITO ( SANS ALCOOL )	25,00€
• GUANTANAMU ( SANS ALCOOL )	25,00€

## NOS VINS & CHAMPAGNES

### LES VINS ROUGES

• FONJOYA «Saint Guilhem le Désert» ( PAYS DU LANGUEDOC IGP 75 CL )	18,00€
• LES TERRASSES DU LARZAC AOP «TERRA SALVATJA»	
- VERRE ( 12,5 CL )	5,00€
- BOUTEILLE ( 75 CL )	25€
• PIC ST LOUP AOC «LA BASTIDE»	
- VERRE ( 12,5 CL )	6€
- BOUTEILLE ( 75 CL )	28€
• ARGENTINE TAMARI MALBEC ( 75 CL )	28€
• ESPAGNE «LUNA BEBERIDE» ( DO BIERZO 75 CL )	20€

### LES VINS ROSÉS

• FONJOYA «Saint Guilhem le Désert» ( PAYS DU LANGUEDOC IGP 75 CL )	18,00€
• CÔTE DE PROVENCE «ESTERELLE» AOC	
- VERRE ( 12,5 CL )	6,00€
- BOUTEILLE ( 75 CL )	28,00€
• CÔTE DE PROVENCE «MINUTY» AOP ( 75CL )	35,00€

### LES VINS BLANCS

• FONJOYA «Saint Guilhem le Désert» ( PAYS DU LANGUEDOC IGP 75 CL )	18,00€
• CHARDONNAY IGP «CENT POUR CENT»	
- VERRE ( 12,5 CL )	5,00€
- BOUTEILLE ( 75 CL )	25,00€
• «GROS MANSENG» MOELLEUX IGP ( 75CL )	
- VERRE ( 12,5 CL )	6,00€
- BOUTEILLE ( 75 CL )	28,00€

### LES CHAMPAGNES ( 75 CL )

• DRAPPIER CARTE D'OR AOC	70,00€
• MUMM AOC	80,00€
• MÔET ET CHANDON AOC	90,00€
• RUINART BLANC DE BLANC	260,00€

### LES CHAMP. MAGNUM ( 150 CL )

• DRAPPIER CARTE D'OR AOC	140,00€
• MUMM AOC	160,00€
• MÔET ET CHANDON AOC	180,00€