

L'Apéro

| | | |
|--|--------|--------|
| CIDRE | | |
| Cidre basque Kupela 33 cl (brut ou demi-sec) | | 4,90 € |
| BIÈRES PRESSION | | |
| | 25 cl | 50 cl |
|  Heineken | 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 | 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 | 4,90 € | 9,00 € |
| <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 | 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> | | |
|  Affligem | 4,80 € | 8,90 € |
| <small>(6,7^e) Notes d'épices et biscuit caramel.</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 € | Limonade le verre 3,70 € | |
| Fuzetea saveur pêche intense 25 cl | 4,00 € | Jus de fruits le verre 3,50 € | |
| Fanta orange 25 cl | 4,00 € | <small>Ananas, abricot, pomme, orange, tomate</small> | |
| Orangina 25 cl | 4,00 € | | |

| | | |
|-------------------|--------------|---------------|
| 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 | <i>à consulter sur l'ardoise</i> | |
| 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 € |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier | | 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 € |

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, Cântal, 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> | | |
| Chicago | 15,70 € | |
| <small>Tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce barbecue, mozzarella</small> | | |

BASE CRÈME FRAÎCHE

| | | |
|--|---------|--|
| Cæsar | 15,50 € | |
| <small>Crème fraîche, parmesan, poulet, bacon, 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 ROUGES | VERRE | 50 cl | 75 cl |
| Lambrusco rosso Grasparrissa di Castelvetro | 4,20 € | | 19,00 € |
| <small>Indicazione geografica tipica / vin pétillant et léger</small> | | | |
| Gaillac Château Adelaïde | 16,00 € | | 21,00 € |
| <small>AOP Gaillac / nez fruits rouges, rond en bouche</small> | | | |
| Saint-Nicolas de Bourgueil | 5,50 € | 37,5 cl : 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 Pouyane | 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 € |

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| 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> | | | |
| Château virant gris | | | 12,00 € |
| <small>IGP Var</small> | | | |
| CHAMPAGNES AOC | COUPE | 12 cl | 75 cl |
| Laurent Perrier brut | | 12,00 € | 70,00 € |

Vin du moment *à consulter sur l'ardoise*

La Carte

LES SUGGESTIONS DU CHEF : à consulter sur l'ardoise

| | |
|---|---------|
| ENTRÉES À PARTAGER | |
| Planche de charcuterie | 20,00 € |
| <small>Jambon de Parme, chorizo à griller, Ossau Iraty, tapenade aux olives noires maison, pain de campagne</small> | |
| Camembert rôti au miel, à l'abricot sec et au thym | 12,90 € |

| | |
|--|---------|
| 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> | |
| Duo de saumon frais et gravlax | 18,90 € |
| <small>Riz, sauce aigre douce, concombre, ananas, avocat, gingembre confit, oignons frits</small> | |

Entrée 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>Riz et légumes</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 du chef | 19,00 € |
| <small>Viande hachée, bacon, mozzarella, Ossau-Iraty, tomate, oignons rouges, roquette, sauce béarnaise</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. SAUCES : BÉARNAISE, POIVRE, GORGONZOLA, CONFITURE D'OIGNONS | |
| 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 ŒUF À CHEVAL : 1,00 €</small> | |
| Escalope de veau milanaise servie avec des tagliatelles au pesto | 22,00 € |
| Entrecôte 300 g | 25,00 € |
| 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 et seiche persillée | 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, sauce tomate</small> | |
| Tagliatelles aux crevettes et seiche | 19,90 € |
| <small>Ail, piment, oignons, copeaux de parmesan, roquette</small> | |
| Gnocchi aux 2 saumons (frais et gravlax) | 18,90 € |
| <small>Crème citronnée</small> | |

Une allergie ? Demandez notre carte des allergènes pour l'ensemble de notre carte.
 PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. v05-juil 2025
 *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération
 Impression : DIGICAPT Colomiers 05 61 42 13 78

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 € |
| Salade de fruits de saison | 8,00 € |
| Café gourmand | 8,00 € |
| <small>Assortiment de mignardises autour d'un café</small> | |
| Assiette de fromages pour les amateurs | 9,00 € |
| <small>Rocamadour, Ossau-Iraty, gorgonzola</small> | |
| Champagne gourmand | 17,00 € |
| <small>Coupe Laurent Perrier et son assortiment de mignardises</small> | |
| Dessert du moment | <i>à consulter sur l'ardoise</i> |

| | |
|--|--------|
| 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 | |
| Menthe aux éclats de chocolat noir | |
| Vanille de Madagascar | |
| Pistache | |
| SORBETS PLEIN FRUIT | |
| Citron jaune, passion, noix de coco, poire, 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> | |
| Coupe Duchesse | 7,50 € |
| <small>Vanille, caramel, caramel liquide, chantilly</small> | |

| | |
|--|--------|
| CRÊPES MAISON À LA FLEUR D'ORANGER | |
| 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 € |

