

Nos BOISSONS

NOS SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00	LIMONADE	33cl	3€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00	PERRIER	33cl	4€00
ORANGINA	25cl	4€00	SCHWEPES	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00	DIABOLO	33cl	3€50
JUS DE FRUITS	20cl	4€00	FUZE TEA	25cl	4€00
SIROP À L'EAU	33cl	3€00	RED BULL	25cl	5€50

NOS EAUX

VITTEL	50cl	5€00	100cl	6€00	SAN PELLEGRINO	50cl	5€00	100cl	6€00
--------	------	------	-------	------	----------------	------	------	-------	------



EAU DE PERRIER 100cl 6€00

La nouvelle expérience unique en boisson gazeuse de la marque Perrier ! Elle possède des bulles plus fines. Une eau gazeuse remplie de pureté et de fraîcheur.



SAN PELLEGRINO 100cl 6€00

Une des eaux minérales les plus célèbres au monde, qui s'accorde parfaitement avec des mets savoureux. Grâce à son effervescence durable, l'eau San Pellegrino rehausse les saveurs des plats riches et goûteux.

NOS APÉRITIFS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	6€00	GALOPIN	12,5cl	3€50
CUBANISTO (bouteille)	33cl	6€00	RICARD	2cl	3€30
PICON BIÈRE	25cl	6€00	SUZE	6cl	5€00
PICON BIÈRE	50cl	11€00	MARTINI (rouge, blanc, rosé, fiero)	6cl	4€50
MONACO	25cl	4€50	PORTO	6cl	4€00
MONACO	50cl	9€00	MUSCAT	6cl	4€00
PANACHÉ	25cl	4€00	KIR VIN BLANC	12cl	4€50
PANACHÉ	50cl	8€00	(framboise, cassis, pêche, mûre)		

NOS PRESSIONS

STELLA ARTOIS	25cl	4€00	50cl	8€00
LEFFE	25cl	5€00	50cl	9€50
HOEGAARDEN	25cl	5€00	50cl	9€50
+ SIROP				0€30
BIÈRE PRESSION DU MOMENT				
	25cl	5€00	50cl	9€50



CORONA (bouteille) 33cl 6€00

Cette bière blonde légère et très rafraîchissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron. (4,6 % alc.)



CUBANISTO (bouteille) 33cl 6€00

Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto crée un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)



DESPERADOS (bouteille) 33cl 6€00

Bière aromatisée, créée en 1995, elle est brassée principalement à Schiltigheim. L'originale est une bière blonde aromatisée à la Tequila. (5,9 % alc.)

NOS CAFÉS

SÉLECTION CAFÉ NESPRESSO			NOISETTE	2€30
ESPRESSO	2€00		CAPPUCCINO	3€50
DÉCAFÉINÉ	2€10		Grand cru NESPRESSO surmonté de mousse de lait chaud	
RISTRETTO	2€00		LATTE MACCHIATO	3€90
LUNGO	2€00		Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru NESPRESSO	
ESPRESSO MACCHIATO	3€50		THÉ OU INFUSION	3€20
Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud				

NOS DIGESTIFS

COGNAC	4cl	7€00
CALVADOS	4cl	7€00
ARMAGNAC	4cl	7€00
MANZANA	4cl	7€00
POIRE	4cl	7€00
PRUNE	4cl	7€00
LIMONCELLO	4cl	5€50
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50



Tous nos cafés sont accompagnés d'une douceur de la maison PÉCOU.

Nos MIDIS

Du lundi au samedi hors jours fériés

NOTRE POISSON DU JOUR

11€90

Pêche du jour & garniture du moment

NOTRE GRILLADE DU JOUR

11€90

Grillade de l'instant, frites maison & accompagnement du moment

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

14€50

ou

Entrée + plat
+ dessert

17€50

ENTRÉE DU JOUR

ou

SALADE OCÉANE

Salade, saumon gravlax, agrumes, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise

ou

SALADE BEEF THAI

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

GRILLADE DU JOUR

Frites maison & accompagnement du moment

ou

BAVETTE DE BŒUF SIMMENTAL 300 G

Frites maison & accompagnement du moment



+ 3€50

ou

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DU JOUR

ou

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Taillés du matin

31€00

NOTRE MENU

Midi et soir

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX ET BETTERAVE

Vinaigrette à la framboise et gel de vinaigre balsamique rouge

ou CHIFFONNADE DE JAMBON BODEGA 18 MOIS D'AFFINAGE

Maison GARCIA

ou BOURRATINE CRÉMEUSE À LA TRUFFE NOIRE

Et ses tomates côtelées

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE À L'ÉCHALOTE 300 G ENV.

ou QUASI DE VEAU 250 G ENV.

Jus réduit au thym

ou CIGALINE DE COCHON

Maison GARCIA, marinée à l'ail frais et aux herbes

ou SAUMON À LA PLANCHA FAÇON TATAKI

Servi avec son wakamé au sésame

CRÈME BRULÉE

Parfum selon l'humeur du chef...

ou LA MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

ou L'INCONTOURNABLE TIRAMISU AU CAFÉ

«L'original»

ou L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT XL

12€50

NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA-COLA

ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 180G

ou PAVÉ DE SAUMON

ou CHEESEBURGER

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

Nos ENTRÉES

On y va ?

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX ET BETTERAVES

Vinaigrette à la framboise et gel de vinaigre balsamique rouge.

12€00

BOUQUET DE CREVETTES

«Rose de Malaisie»***** et son aioli fort en ail

14€00

BURRATA CRÉMEUSE DE CHEZ <<MIP>>

À la truffe et ses tomates côtelées

9€00

PLANCHE DE PAN CON TOMATE

& JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Jambon Bodega de la Rioja, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

14€50

TATAKI DE THON XL À PARTAGER

Servi avec son mélange asiatique

18€00

Nos SALADES XXL

NOTRE SALADE

Façon beef thai

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

17€00

NOTRE SALADE

Chèvre chaud

Mesclun de salade, samossa de chèvre, toast de cabécou chaud, mousse de chèvre au miel, julienne de pomme Granny

19€00

NOTRE SALADE

Parisienne

Salade, tomates cerises rôties, champignons frais, jambon truffé, Comté, cornichons aigres-doux, œuf dur, croutons

19€00

NOTRE SALADE

Gravlax

Salade, saumon gravlax, agrumes, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise

19€00

NOTRE SALADE

César

Salade, tomates, effiloché de poulet fermier, œuf, sauce César, parmesan et oignons frits

18€00

ASIAN FOOD

NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

NOTRE WOK

Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

NOTRE WOK

Chicken

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

NOTRE WOK

Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

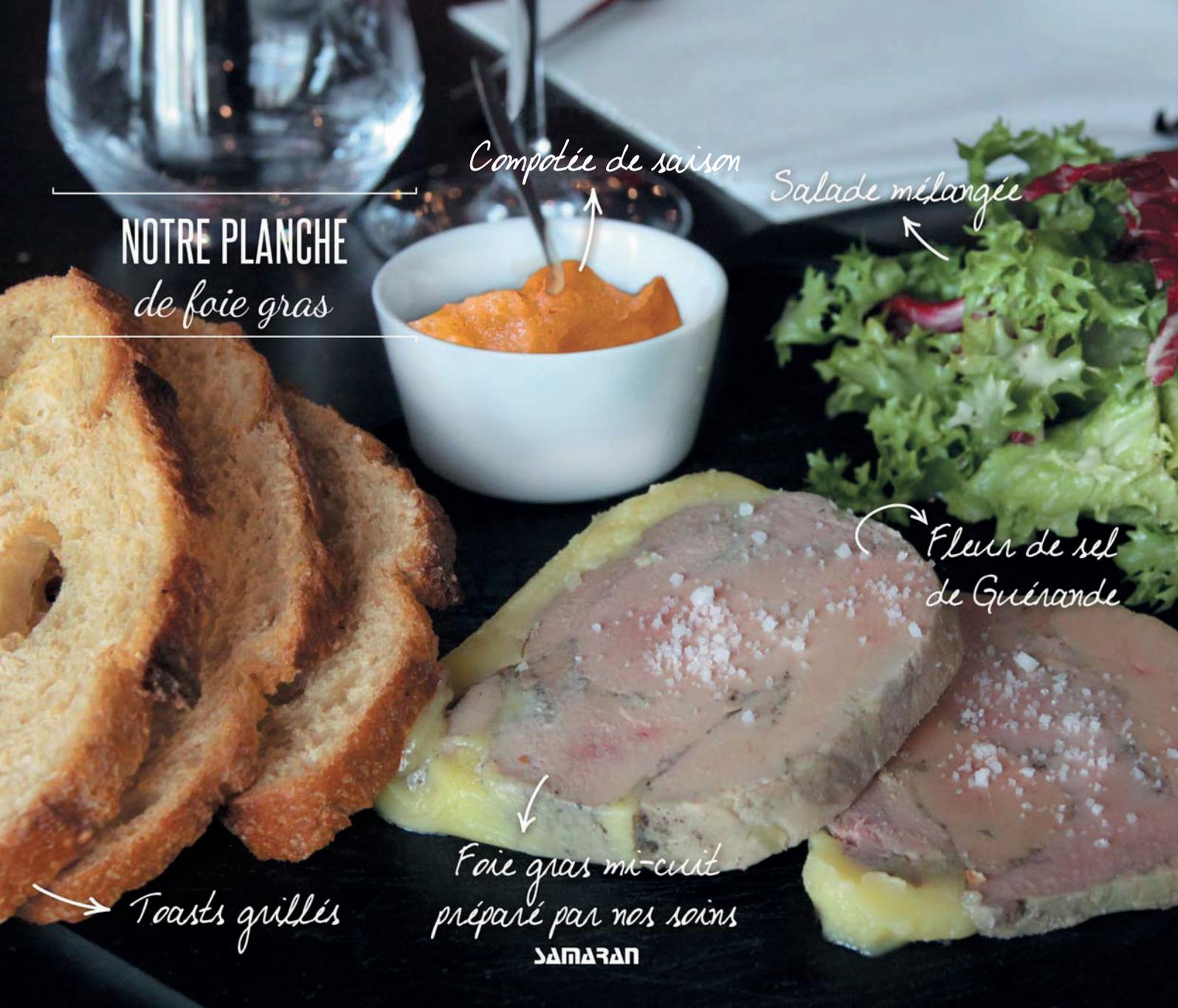
17€50

NOTRE WOK

Samossas

Samossas (4 pièces), légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50



NOTRE PLANCHE
de foie gras

Compotée de saison

Salade mélangée

Fleur de sel
de Guérande

Toasts grillés

Foie gras mi-cuit
préparé par nos soins

SAMARAN

Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises

NOTRE CÔTE DE BOEUF
Blonde de Galice

*Fleur de sel
de Guérande* →

→ *18 kg de viande
d'exception*



→ *Cuisson saignante
au feu de bois*

*Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises*

Côté TERRE, un tour à la boucherie...

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

QUASI DE VEAU

Jus réduit au thym
250 g 16€00

NOS ENTRECÔTES

Entrecôte maturée
350 g 29€00

La véritable Galice grassouillette

12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

L'argentine

12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

NOTRE PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage
300 g 21€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

Sélectionné par notre boucher.
Échalotes confites.
500 g 25€00 

DES CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

500 g 28€00

LE FAUX-FILET

SIMMENTAL bien épais

500 g environ 25€00 

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Préparé ou non préparé
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Poêlé et préparé
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE DU CHEF HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil. Pesto, copeaux de parmesan.
Simple 21€00 / Double 26€00

TARTARE À LA TRUFFE HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons, persil et tartufata.
Préparé ou non préparé
Simple 23€00 / Double 29€00

En raison de la grippe aviaire, nous sommes dans l'impossibilité de vous proposer des produits issus du canard du Sud-Ouest.

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES MINIMUM 1,2 KG

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE  12€50 LES 100 G

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE SELON ARRIVAGE  9€50 LES 100 G

Consultez les suggestions sur nos ardoises

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & accompagnement du moment.
Accompagnements à volonté. Sauces au choix : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

Nos BURGERS : direction la West Coast !

Du pain sélectionné chez notre artisan boulanger, du bœuf français haché minute par nos soins et des sauces faites maison pour votre plus grand plaisir...

NOTRE BURGER

Le Basque

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, oignons, piquillos, Ossau-Iraty fondant.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER

Le Gourmand

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, sauce crémeuse au cheddar et oignon frit.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER

Le Campagnard

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, galette de pomme de terre, fromage fondu façon raclette et lard fumé, salade, tomate.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER

Le Cheeseburger

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, oignon rouge, cornichon aigre-doux, sauce ketchup et moutarde douce.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER

Le Saumon

Pain de notre boulanger, salade, tomate, guacamole et steak de saumon 250 g.

Simple 20€00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & accompagnement du moment.

Côté MER, chez le poissonnier...

DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la persillade

25€00

STEAK DE THON

Planché et persillé

250 g environ 22€00

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

Et wakamé

250 g environ 20€00

L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS

On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

32€00

LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE

350 g environ 28€00

DES GAMBAS PAR 15

Oui, mais pas que. «Flambées au Cognac SVP!»

28€00

FILET DE DORADE ROYALE PLANCHÉE

Persillée

180 g environ 18€00

DORADE ROYALE

Grillée au feu de bois, servie entière accompagnée de son aioli

700 g environ 30€00

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

ROGNONS DE VEAU GRILLÉS AU FEU DE BOIS

Déglacés au vinaigre balsamique

18€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

Aux gambas 20€00 Aux Saint-Jacques 24€00

LES PÂTES À LA TRUFFE

Un bon plat de pâtes crémeuses (Mafaldine) et Burrata à la truffe noire

25€00

COQUILLETES CRÉMEUSES ET GÉNÉREUSES

& jambon blanc truffé

21€00

Côté PATISSERIES...

NOS DESSERTS MAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON

«Taillés chaque matin»

7€00

TIRAMISU AU CAFÉ «L'ORIGINAL»

9€00

TARTE AU CITRON FAÇON TERRE & MER

Demi-sphère au citron jaune, meringue à l'italienne, crémeux au citron vert acidulé et son sorbet au citron de Menton

8€00

ÉCLAIR AU CHOCOLAT XL

10€00

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

8€00

CRÈME BRULÉE

Parfum selon l'humeur du chef...

8€00

LE FAMEUX MI-CUIT AU CHOCOLAT (10 MN DE CUISSON)

À commander préférablement au moment du repas

8€00

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT DE CHEZ «BETTY»

Confiture de cerise noire

9€00

LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES XXL

Glace au choix 2 ou 3 choux et leur sauce chocolat servie à table.

2 choux 8€00 3 choux 11€00

FRAISOFFEE

Fraise, coulis de fruits rouges et son biscuit au spéculoos

9€00

CAFÉ GOURMAND

et ses 5 desserts maison :

Profiteroles, fraisofee, mousse au chocolat, crème brûlée, madeleine

11€00

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

11€50

CAFÉ DOUCEUR

et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

4€70

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 4€00

2 boules 5€50

3 boules 7€00

Nos VINS

VERRES DE VIN 12 CL

Sélection TERRE & MER 5€00
Blanc, rouge ou rosé

AOC MONTAGNE (ROUGE) 6€00
Saint-Émilion

VIN ESPAGNOL (ROUGE) 6€00
Marques de Cáceres

VILLA CHAMBRE D'AMOUR (BLANC) 6€00
Gros Manseng & Sauvignon blanc

IGP ARDÈCHE (BLANC) 6€00
Grand Ardèche Louis Latour

CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) 6€00
Charmes des Demoiselles

Faites vous plaisir avec
notre sélection de vins
d'exception au verre.

À consulter à l'écran.

VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ
AOP Côtes du Roussillon 17€00
L'Étreinte

ROUGES

VIN ESPAGNOL

Marques de Cáceres, Rioja 75CL 26€00

Marques de Cáceres, Réserve Rioja 75CL 36€00

Marques de Riscal Rioja 75CL 36€00

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles 75CL 34€00

LANGUEDOC

Sélection du TERRE & MER

AOC Corbières Domaine d'Aussou 75CL 25€00

AOC Pic St Loup Le Loup du Pic 75CL 29€00

IGP d'Oc Chemin de Moscou 75CL 39€00
Domaine Gayda

BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion 75CL 27€00
Vieux Château Négrit

AOP Lalande Pomerol 75CL 38€00
Château au Pont de Guitres

AOC Pessac Léognan 75CL 55€00
Château Brown

CÔTES-DU-RHÔNE

Maison Delas 75CL 27€00
Saint-Esprit

AOC Crozes Hermitage 75CL 36€00
Les Launes Maison Delas

AOC Saint-Joseph 75CL 42€00
Les Challeys Maison Delas

AOC Hermitage 75CL 75€00
Domaine des Tourrelles Maison Delas

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou 75CL 32€00
Bella Dama

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aoxe Corton 75CL 69€00
1^{er} Cru Domaine Latour

LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 75CL 26€00
Couly - Dutheil

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté 75CL 25€00
Santa Giulia

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut 75CL 27€00

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence 75CL 28€00
Charmes des Demoiselles

AOC Côtes Provence Cru Classé 75CL 34€00
Domaine Rimauresq

Lampe de Méduse Sainte-Roseline 75CL 34€00

BLANCS

SUD-OUEST

AOC Corbières 75CL 26€00
Château Prieuré Borde Rouge Carminal

Villa Chambre d'Amour 75CL 29€00
Gros Manseng & Sauvignon blanc

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles 75CL 34€00

ARDÈCHE

IGP Ardèche Louis Latour 75CL 34€00

BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Laroche 75CL 34€00

AOP Pouilly Vinzelles Louis Latour 75CL 38€00

AOP Puligny Montrachet Louis Latour 75CL 79€00

LOIRE

Pouilly Fumé Les Mariniers 75CL 38€00

Pensez à demander
notre vin du mois



Nos COCKTAILS

MOJITO Rhum Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angustura	10€00	COSMOPOLITAN Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries	10€00	CAÏPIRINHA Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée	10€00
CHANEL Rhum Bacardi Cuatro, purée de passion, grenadine, limonade	10€00	MARGARITA Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave	10€00	CAÏPIROSKA MYRTILLE Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)	10€00
SPRITZ Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier	8€50	GIN TONIC DU MOMENT	10€00	MOJITO DU MOMENT	10€00

Tous nos cocktails sont réalisés avec une dose d'alcool de 6 cl.

NOS WHISKYS

ÉCOSSE BLENDED

WILLIAM LAWSON	4CL	8€00
	75CL	65€00

IRLANDE

BUSHMILLS BLACK BUSH	4CL	8€00
POGUES	4CL	9€00

ÉCOSSE SINGLES MALT

ABERFELDY 12 ANS	4CL	9€00
GRAGGAMORE 12 ANS	4CL	9€00
DALWHINNIE 15 ANS	4CL	11€00
LAGAVULIN 16 ANS	4CL	12€00
OBAN 14 ANS	4CL	11€00
GRAIGELLACHIE 13 ANS	4CL	11€00
TALISKER 10 ANS	4CL	11€00

JAPON

NIKKA BLEND	4CL	9€00
YAMAZAKURA	4CL	12€00

INDE

PAUL JOHN BRILLIANCE	4CL	12€00
----------------------	-----	-------

USA

JACK DANIEL'S	4CL	8€00
	75CL	90€00

NOS RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA	4CL	7€00
	75CL	70€00
BACARDI ORO	4CL	7€00
	75CL	70€00
BACARDI CUATRO	4CL	8€50
BACARDI OCHO	4CL	9€00
SANTA TERESA	4CL	12€00
RON ZACAPA 23 ANS	4CL	15€00

NOS VODKAS

GREY GOOSE	4CL	9€00
BOUTEILLE GREY GOOSE	75CL	110€00
MAGNUM GREY GOOSE	175CL	250€00

NOS GINS

BOMBAY SAPPHIRE	4CL	8€00
	75CL	80€00
STAR OF BOMBAY	4CL	11€00
OXLEY	4CL	10€00
BOSPHORE ROSE	4CL	8€50
BULLDOG	4CL	8€50
HEINDRICK'S	4CL	10€00
TANQUERAY	4CL	8€00
TANQUERAY TEN	4CL	11€00

NOS TEQUILAS

PATRÓN SILVER	4CL	10€00
---------------	-----	-------

Tous nos verres sont servis
avec le soft drink de votre choix,
sauf accompagnements
Schweppes Premium 25cl
ou Redbull 25cl +3€00

NOS CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER	10CL	10€00	RUINART BLANC DE BLANC	75CL	125€00	DOM PERIGNON	75CL	190€00
TAITTINGER BRUT	75CL	65€00		150CL	250€00	DOM PERIGNON ROSÉ	75CL	390€00
	150CL	130€00	RUINART ROSÉ	75CL	125€00	AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANC		
TAITTINGER ROSÉ	75CL	80€00		150CL	250€00		75CL	190€00
VEUVE CLICQUOT	75CL	80€00	BILLECART SALMON ROSÉ	75CL	125€00			
				150CL	250€00			