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	SCHWEPPES	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 (framboise, cassis, pêche, mûre)	12cl	4€50
PANACHÉ	50cl	8€00			

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

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

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

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 THAÏ

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 250 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

29€00 NOTRE MENU

Midi et soir

NOTRE SAUMON GRAVLAX

Coulis de betterave, faisselle maison aux agrumes

ou CHIFFONNADE DE JAMBON BODEGA 18 MOIS D'AFFINAGE

Maison GARCIA

ou BURRATINE CRÉMEUSE

Et ses tomates côtelées

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE À L'ÉCHALOTE 250 G ENV.

ou QUASI DE VEAU 250 G ENV.

Jus réduit au thym

ou FILET DE DORADE PLANCHÉ

Crème au pesto

CRÈME BRULÉE

Parfum selon l'humeur du chef...

ou LA MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

ou BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

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 NUGGETS MAISON

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

Nos SALADES XXL

NOTRE SALADE
Façon beef thaï

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

16€00

NOTRE SALADE
Chèvrier

Salade, tomates cerises rôties, pomme Granny Smith, noix, poivrons del padron rôti, cabécou pané, mousse chèvre

17€00

NOTRE SALADE
Gravlax

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

17€00

NOTRE SALADE
César

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

16€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, pates chinoises, sauce soja

17€50

Nos ENTRÉES

À partager... ou pas...

RAVIOLES CRÈMEUSES
aux cèpes
9€00

CAMEMBERT ROTI
au miel et romarin
9€00

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ
Cornichons aigre-doux
11€00

BURRATA CRÈMEUSE
Au pesto et ses tomates cotelées
9€00

PLANCHE DE JAMBON BODEGA MAISON GARCIA
Compotée de tomate
14€00

CASSOLETTE DE GNOCCHIS CRÈMEUX
au comté et tartufata
8€00

CROUSTILLANT DE POULET
crème onctueuse au parmesan
7€00

CABECOUS PANÉS
compotée de fruits de saison et brisure de noix
8€50

ACCRAS DE MORUE À L'ANTILLAISE
sauce aigre douce
8€00

SAMOSSAS AU BŒUF 5 PIÈCES
10€50

NEMS AU POULET (5 PIÈCES)
sauce aigre douce
9€00

SAUMON GRAVLAX
coulis de betterave, faisselle maison aux agrumes
9€00

PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ BETTY
9€00

TERRINE MAISON GARCIA
du moment
6€00

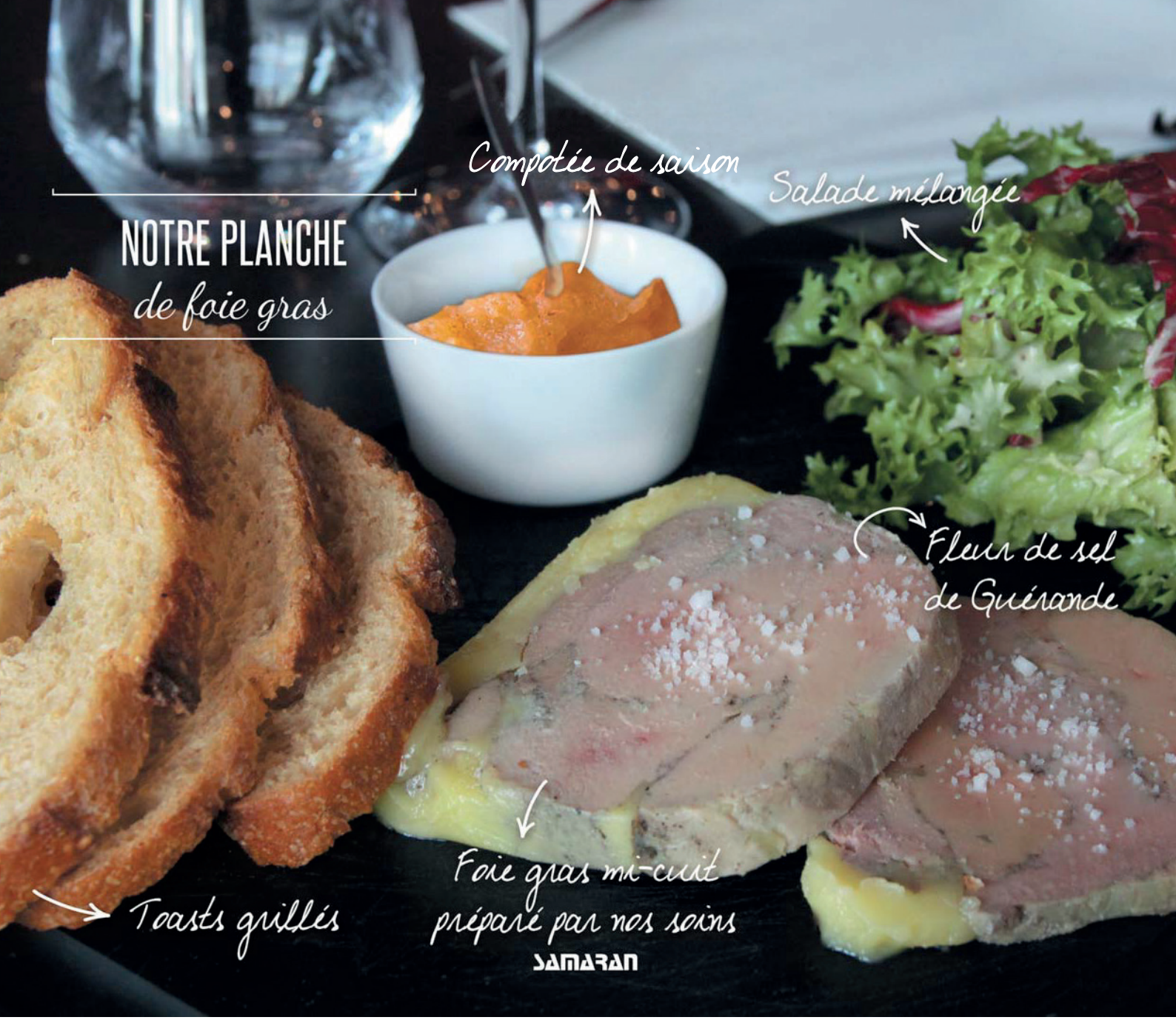
MAXI PLANCHE DE COCHONNAILLE MAISON GARCIA
5 variétés, selon l'humeur de Gérard
25€00

MAXI PLANCHE CHARCUTERIE MAISON GARCIA & FROMAGE DE CHEZ BETTY
29€00

TATAKI DE THON XL À PARTAGER
Servi avec son mélange asiatique
14€00

CASSOLETTE DE LAMELLES DE SEICHE PERSILLÉES
et pimientos del piquillos
9€00

PATATAS BRAVAS
6€00



Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises

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)

BROCHETTE DE BOEUF
250 g 17€00

NOTRE PIÈCE DU BOUCHER
Selon arrivage
350 g 22€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL
Sélectionné par notre boucher.
Échalotes confites.
500 g 25€00

BAVETTE
SIMMENTAL
350 g environ 23€00

BROCHETTE DE POULET
250 g 14€00

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Préparé ou non préparé
Simple 17€00 / Double 22€00

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Poêlé et préparé
Simple 17€00 / Double 22€00

TARTARE DU CHEF
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil. Pesto, copeaux de parmesan.
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE À LA TRUFFE
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons, persil et tartufata.
Préparé ou non préparé
Simple 22€00 / Double 27€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 : Aïoli, 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 180 g, salade, tomate, oignons, piquillos, Ossau-Iraty fondant.

Simple 17€00
Double 23€00

NOTRE BURGER
Le Gourmand

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, salade, tomate, sauce crémeuse au cheddar et oignon frit.

Simple 17€00
Double 23€00

NOTRE BURGER
Le Campagnard

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, galette de pomme de terre, fromage fondu façon raclette et lard fumé, salade, tomate.

Simple 17€00
Double 23€00

NOTRE BURGER
Le Cheeseburger

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, salade, tomate, oignon rouge, cornichon aigre-doux, sauce ketchup et moutarde douce.

Simple 17€00
Double 23€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 21€00

L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS
On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

29€00

LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE

350 g environ 25€00

DES GAMBAS PAR 10
Oui, mais pas que. «Flambées au Cognac SVP !»

25€00

FILET DE DORADE ROYALE PLANCHÉE
Crème au pesto

180 g environ 18€00

DORADE ROYALE
Grillée au feu de bois, servie entière accompagnée de son aïoli

700 g environ 30€00

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

Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

ROGNON DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS
Déglacés au vinaigre balsamique

18€00

PATES CARBONARA À NOTRE FAÇON
Pates, poitrine fumée, guanciale, échalotes confites, champignons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf

16€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT
Aux gambas 20€00 Aux Saint-Jacques 24€00

LES PATES À LA TRUFFE
Un bon plat de pates crémeuses (Mafaldine) et Burrata à la truffe noire

25€00

Côté PATISSERIES...

NOS DESSERTS MAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON
«Taillés chaque matin»

7€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

7€00

ÉCLAIR AU CHOCOLAT XL

10€00

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS
Crémeuse et fondante

7€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 début du repas

7€00

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT DE CHEZ «BETTY»
Confiture de cerise noire

9€00

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

2 choux 7€00 3 choux 9€00

BANOFFEE À NOTRE FAÇON
Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

7€00

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

CAFÉ GOURMAND
et ses 5 desserts maison : Profiteroles, crémeux chocolat, banoffee, madeleine crème brulée

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 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, Réserva 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 Aloxe Corton 75CL 69€00
1er Cru Domaine Latour

LOIRE

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

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté 75 CL 25€00
Santa Giulia

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut 75 CL 27€00

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence 75 CL 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

Nos COCKTAILS

MOJITO 10€00
Rhum Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angustura

CHANEL 10€00
Rhum Bacardi Cuatro, purée de passion, grenadine, limonade

SPRITZ 8€50
Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier

COSMOPOLITAN 10€00
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

MARGARITA 10€00
Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave

GIN TONIC DU MOMENT 10€00

CAÏPIRINHA 10€00
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

CAÏPIROSKA MYRTILLE 10€00
Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)

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	6€00
	75CL	65€00

IRLANDE

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