

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 CHICKEN THAÏ

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, poulet 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



+ 9€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

RAVIOLES AUX CÈPES

et sa bisque de crustacés

ou PAN CON TOMATE

ou SAUMON GRAVLAX

Faïsselle maison acidulée et agrumes

POITRINE DE VEAU FRANÇAIS

Cuit basse température 8h, jus réduit au thym

ou FILET DE DORADE PLANCHÉ

Vinaigrette mangue yuzu

ou BAVETTE SIMMENTAL GRILLÉE 250 G

à l'échalote confite

BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

ou POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

Crèmeux chocolat et crumble cacao

ou RELIGIEUSE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

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

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

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

16€00

NOTRE SALADE

Chèvre

Salade, tomates cerises, toast de chèvre, avocat, noix, piquillos farcis, mousse de chèvre

17€00

NOTRE SALADE

Gravlax

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

18€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, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

Nos ENTRÉES

À partager... ou pas...

RAVIOLES AUX CÈPES

Bisque de crustacés

9€00

NEMS AU POULET (5 PIÈCES)

sauce aigre douce

11€00

CAMEMBERT ROTI

au miel et romarin

9€00

SAUMON GRAVLAX

coulis de betterave, faisselle maison aux agrumes

10€00

BURRATA CRÈMEUSE

Jeunes pousses et croutons à l'huile d'olive

9€00

PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ BETTY

9€00

PLANCHE DE JAMBON BODEGA MAISON GARCIA

Compotée de tomate

14€00

MAXI PLANCHE DE COCHONNAILLE MAISON GARCIA

5 variétés, selon l'humeur de Gérard

25€00

CASSOLETTE DE GNOCCHIS CRÉMEUX

au gorgonzola

8€00

MAXI PLANCHE CHARCUTERIE MAISON GARCIA & FROMAGE DE CHEZ BETTY

29€00

ACCRAIS DE MORUE À L'ANTILLAISE

sauce aigre douce

8€00

TATAKI DE THON XL À PARTAGER

Servi avec son mélange asiatique

14€00

SAMOSSAS AU BŒUF (5 PIÈCES)

11€00

CASSOLETTE DE LAMELLES DE SEICHE PERSILLÉES

et pimientos del piquillos

9€00

ENCORNET DE PATAGONIE

en persillade

8€00

PATATAS BRAVAS

6€00

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU

sauce onctueuse aux champignons

12€50

BROCHETTE DE GAMBAS AU PAPRIKA

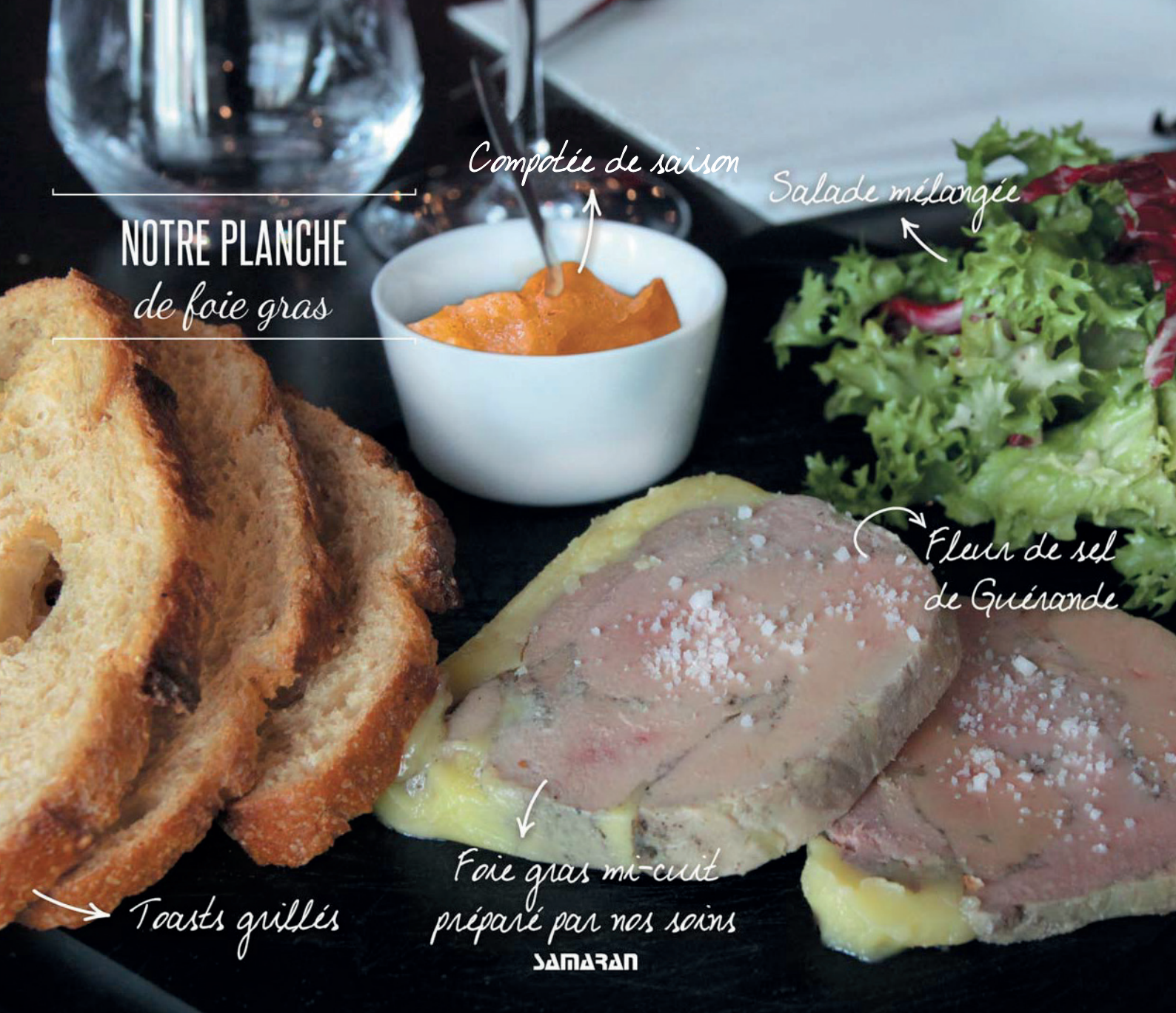
sauce ciboulette

12€00

CASSOLETTE DE CHORIZO FRAIS

planché

7€00



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

NOS ENTRECÔTES

Entrecôte maturée

300 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) 

PALERON DE BŒUF

Cuit basse température, sauce au vin rouge

18€00

NOTRE PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage

300 g 22€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

Sélectionné par notre boucher.

Échalotes confites.

350 g 25€00 

BAVETTE

SIMMENTAL

300 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 

CÔTES DE BŒUF À PARTAGER OU PAS... MINIMUM 1,2 KG

SELON SÉLECTION (Charolais, Limousin, Aubrac, Salers)  85€00

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE 

12€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

L'Espagnol

Pain de notre boulanger,
steak haché de bœuf 180 g,
manchego, salade, oignons,
Serrano, tomate, ketchup de
poivrons.

Simple 17€00 
Double 23€00

NOTRE BURGER

Le Morbier

Pain de notre boulanger,
steak haché de bœuf 180 g,
tomate, salade, oignons, mayon-
naise au miel, Morbier, poitrine
fumée.

Simple 17€00 
Double 23€00

NOTRE BURGER

Le Terre & Mer

Pain burger de notre boulanger,
steak haché de bœuf 180 g,
salade, tomate, oignons,
sauce barbecue, comté,
œuf au plat.

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

Au pesto

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

Vinaigrette mangue yuzu

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...

ROGNON DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Déglacés au vinaigre balsamique

18€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

Aux gambas 20€00

Aux encornets de Patagonie 24€00

LES PÂTES À LA TRUFFE

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

25€00

PÂTES CARBONARA À NOTRE FAÇON

Pâtes, poitrine fumée, guanciale, échalotes confites, champignons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf

16€00

POITRINE DE VEAU FRANÇAISE

Confité 8h, jus au thym

18€00

ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE

18€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

RELIGIEUSE AU CARMEL BEURRE SALÉ

8€00

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

7€00

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

Crémeux chocolat et crumble cacao.

7€00

COULANT CHOCOLAT

Coulis de mangue, glace passion

7€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

CAFÉ GOURMAND

et ses 5 desserts maison :
Madeleine, panna cotta exotique, crémeux chocolat, chou caramel beurre salé, fondant chocolat

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 <i>Blanc, rouge ou rosé</i>	5€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) <i>Saint-Émilion</i>	6€00
VIN ESPAGNOL (ROUGE) <i>Marques de Caceres</i>	6€00
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (BLANC) <i>Gros Manseng & Sauvignon blanc</i>	6€00
IGP ARDÈCHE (BLANC) <i>Grand Ardèche Louis Latour</i>	6€00
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) <i>Charmes des Demoiselles</i>	6€00

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 <i>L'Étreinte</i>	17€00

Pensez à demander
notre vin du mois

ROUGES

VIN ESPAGNOL

Marques de Caceres, Rioja	75CL	26€00
Marques de Caceres, 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 <i>Domaine Gayda</i>	75CL	39€00

BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion <i>Vieux Château Négrit</i>	75CL	27€00
AOP Lalande Pomerol <i>Château au Pont de Guitres</i>	75CL	38€00
AOC Pessac Léognan <i>Château Brown</i>	75CL	55€00

CÔTES-DU-RHÔNE

Les Abizzias (bio) <i>Domaine Saint-Etienne</i>	75CL	27€00
Crozes Hermitage <i>Domaine Chapoutier</i>	75CL	35€00
Saint-Joseph «Les granilites» (bio) <i>Domaine Chapoutier</i>	75CL	48€00
Hermitage Monier de la Sizeranne (bio) <i>Domaine Chapoutier</i>	75CL	80€00

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou <i>Bella Dama</i>	75CL	32€00
--	------	-------

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aoxe Corton <i>1^{er} Cru Domaine Latour</i>	75CL	69€00
---	------	-------

LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Couly - Dutheil</i>	75CL	26€00
--	------	-------

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté <i>Santa Giulia</i>	75 CL	25€00
--	-------	-------

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	75 CL	27€00
----------------------------------	-------	-------

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence <i>Charmes des Demoiselles</i>	75 CL	28€00
---	-------	-------

AOC Côtes Provence Cru Classé <i>Domaine Rimauresq</i>	75CL	34€00
---	------	-------

Lampe de Méduse Sainte-Roseline	75CL	34€00
---------------------------------	------	-------

BLANCS

SUD-OUEST

AOC Corbières <i>Château Prieuré Borde Rouge Carminal</i>	75CL	26€00
Villa Chambre d'Amour <i>Gros Manseng & Sauvignon blanc</i>	75CL	29€00

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 Rhum Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angostura	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	CAÏPIROSKA MYRTILLE Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)	10€00	MARGARITA Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave	10€00
SPRITZ Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier	9€00	SPRITZ À LA FRANÇAISE Saint-Germain, Prosecco, Perrier	10€00	MOJITO DU MOMENT	10€00
				GIN TONIC 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	145€00	DOM PERIGNON	75CL	250€00
TAITTINGER BRUT	75CL	65€00		150CL	290€00	BILLECART SALMON ROSÉ	75CL	145€00
	150CL	130€00	RUINART ROSÉ	75CL	145€00		150CL	290€00
TAITTINGER ROSÉ	75CL	80€00		150CL	290€00			
VEUVE CLICQUOT	75CL	80€00						

Allergènes

GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE)

ARACHIDE

LAIT

ŒUFS

FRUITS À COQUES

MOLLUSQUES

FRUITS DE MER

MOUTARDE

POISSON

CÉLÉRI

SOJA

SULFITES

SÉSAME

LUPIN (SOJA, POIS, FÈVE)