SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	2,5 €
Diabolo 30cl - Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	3,5 €
Jus de fruit 30cl- Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry.	4 €
Ginger beer	4 €
Fuze Tea	4 €
Schweppes tonic	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,5 €
Perrier	4,5 €

EAUX

Evian 1L	5 €
Badoit 1L	6 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2 €
Café allongé, Noisette	2,2 €
Double expresso, Grand crème	3,5 €
Thé ou Infusion « Damman »	3,5 €

Prix nets en €, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

FORMULE DÉJEUNER
19,50 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Salade Niçoise
(haricots verts, tomates, œuf dur, thon, anchois, olives vertes)
ou
Croustillant au crabe

Sauté de poulet au curry
Tagliatelles, poêlée de courgettes & crème d'artichauts
ou
Brandade de merlu & salade verte

Tarte Tatin aux pommes
ou
Cheesecake passion

MENU DÉJEUNER : 22 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR : 17 €

THON ROUGE DE LIGNE - MÉDITERRANÉE

Thon frais de 33kg ♥

Pièce de thon rouge snackée au Mi-Brasa 30€
Servi avec riz pilaf

A PARTAGER

PLANCHE ITALIENNE **21 €**

AUJOURD'HUI A LA CARTE

SALADE CESAR **18 €**
Salade romaine, croûtons, œuf dur, poulet cornflakes, grana padano AOP, sauce césar

SALADE ITALIENNE **19 €**
Salade romaine, burrata crémeuse, artichauts, tomates confites, olives, gressin

BURGER DU RED **21 €**
Pain boulanger, steak haché Black Angus 180 gr, cheddar fumé, tomates, pickles
Frites & cœur de sucrine

GRATIN DE MACARONIS A LA TRUFFE D'ETE **22 €**
Chiffonnade de jambon truffé, salade verte

TARTARE DE BŒUF **22 €**
Frites & cœur de sucrine

TARTARE DE SAUMON **23 €**
Frites & salade

VINS AU VERRE

ROUGE

AOC Beaujolais - Claudius – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€
VDF Côte de Bœuf maturée - 2022 6.5€
AOP Givry - Millebuis - 2022 7,5€
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2022 - Louis Chèze 8,5€

BLANC

AOC Beaujolais - Marion – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€
AOP Viognier - 2023 - Domaine de la Baume 5,5€
VDF 50/50 - 2023 - Maison Louis Chèze 6,5€
AOP Chablis - 2022 8,5€

ROSÉ 2024

IGP - Domaine Terrebonne 4,5€
AOP Côtes de Provence Cru Ste Victoire - Château de la Galinière 7€
Piscine de rosé Ramatuelle 7€

COCKTAILS

Aperol Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange 10 €
Hugo Spritz - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse 11 €
Moscow Mule - Vodka Zubrowka Biala, citron vert, French ginger beer 10 €
Cuba Libre - Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola 10 €
Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€) 10 €
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe
Palm Garden - Hendricks, jus de citron, jus d'orange, grenadine 10 €
Sex on the beach - Vodka, liqueur de Chambord, 12 €
jus d'ananas et cranberry

COCKTAILS SANS ALCOOL

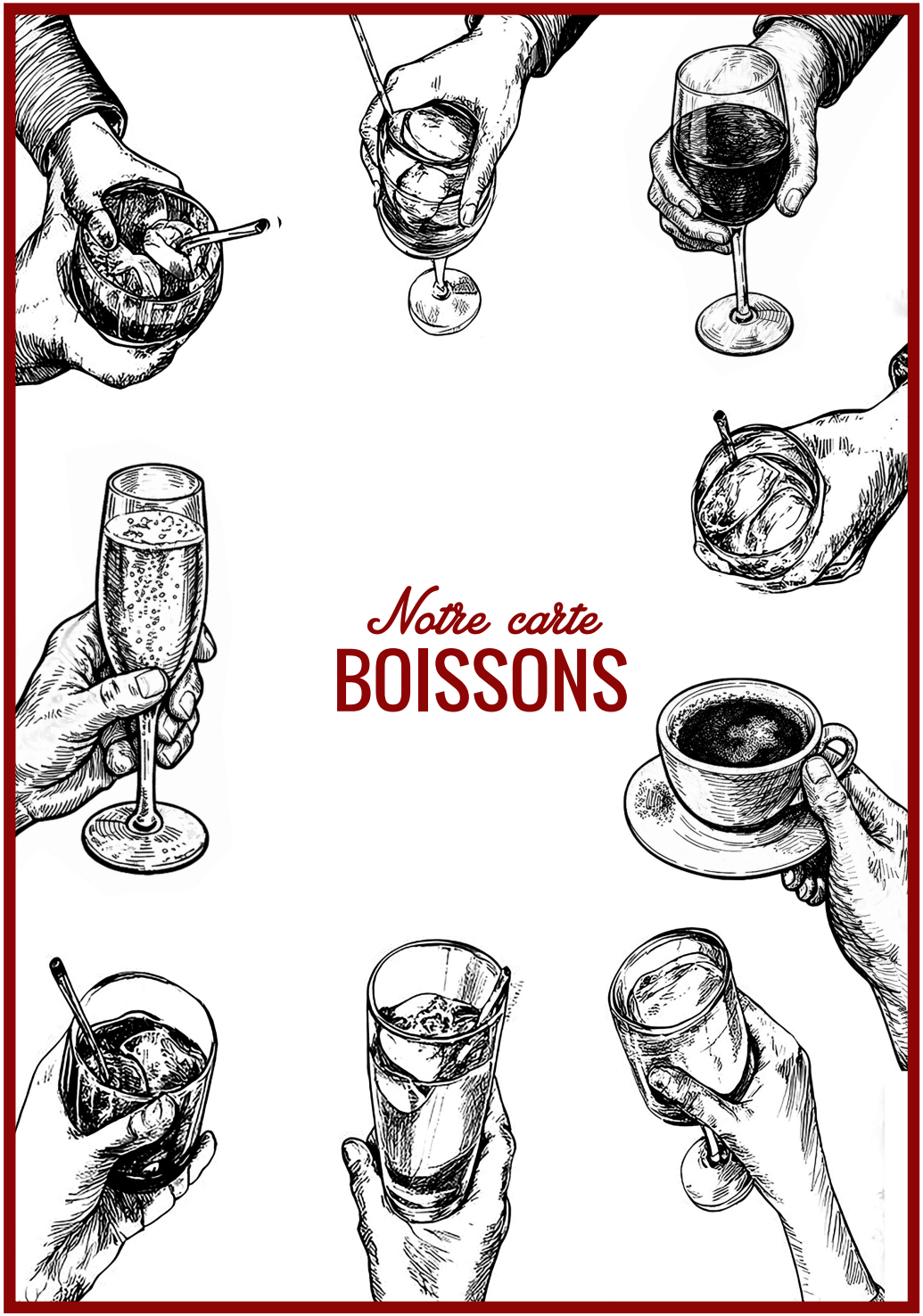
Virgin Mojito - (fraise/ passion/ framboise + 1€) 6 €
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche,, eau gazeuse
Virgin sex on the beach – jus d'ananas et cranberry 6 €
Tutti frutti - Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert 6 €
Virgin Pina Colada - Lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille 7 €

DESSERTS

CHURROS NUTELLA	6 €
CARPACCIO D'ANANAS, *sorbet citron vert*	7 €
BRIOCHE PERDUE *caramel beurre salé, glace vanille*	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT, *cœur fondant, cuit minute, glace vanille* ***(environ 10 minutes)***	9 €
CAFE GOURMAND	8 €
THE GOURMAND	9 €
GAUFRE :	
Sucre	7 €
Nutella	8 €

DIGESTIFS

LIQUEUR AEL RED : *Abricot Brandy, Mandarine, Poire William, Coiron (plantes)*	8 €
MENTHE POIVRÉE, Pagès	8 €
GÉNÉPI À L'ANCIENNE les pères chartreux	8 €
CHARTREUSE verte	10 €



Notre carte

BOISSONS

APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4€
Martini blanc, rouge 5cl	5€
Porto rouge / Porto blanc 4cl	5€
Prosecco 10cl	5€
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5€
Champagne Gremillet Brut (coupe) 12cl	12€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8€	7€
Ninkasi ambrée - 7°	4,5€	8.5€
Back to Basic Blanche - 5°	4,5€	8.5€
Back to Basic IPA - 5,5°	4,5€	8.5€
Red Cherry - 6,8°	4.8€	9€
Tripel Lefort - 8,8°	5€	9.5€

BIERES BOUTEILLES

Desperados, Corona	7€

CAP D'ONA

BIÈRES DU MOIS
CAP D'ONA

Elu meilleur bière au monde

BLANCHE PÊCHE - 6.5 %

Btl **25cl**: 6€ Btl **75cl** : 15€

Nos SUGGESTIONS

CÔTE DE BŒUF

Maturée 10 jours minimum, Sélection Guasch

2 à 3 personnes

Poids variable entre 1 et 1.5 kgs

Servie avec pommes de terre grenailles, salade & sauce au choix

Montbéliarde VBF *9€/100g*

Aubrac *12€/100g*

CÔTE DE COCHON DES PYRÉNÉES & AÏOLI

Sélection Guasch

2 personnes

Poids variable 800-900g

Servie avec frites, salade

54€

CÔTE DE VEAU

Sélection Guasch

1 à 2 personnes

Environ 450g

Servie avec frites, salade

49€