

— RESTO —
RED
— FESTIF —

A PARTAGER OU PAS !

	40g	80g
Jamon Pata Negra Bellota 100% Iberico	11€	19€
Oeufs mimosas		7€
Croquetas de Jamon		8€
Fuet		8€
Queso		10€
Terrine artisanale Maison Guasch aux cèpes et foie gras		11€
Friture de petit artichaut		12€
Seiches à la plancha		13€
petites seiches entières, beurre blanc d'herbes fraîches		
Poulpe à la Gallega		15€



Grâce au savoir-faire de Gregor Engler, Maître Brasseur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux Français, sa volonté d'originalité, d'identité et de perfection, la Bière Cap d'Ona a su évoluer sans jamais perdre de vue ses valeurs premières
EXCELLENCE, CRÉATIVITÉ et AUTHENTICITÉ

Favorisant la qualité à la quantité, cette brasserie ultra novatrice a été élue **MEILLEURE BIÈRE DU MONDE** et plus de 50 fois Médaille d'OR dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux ces dernières années.

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
CAP D'ONA - Blonde BIO IPA	4,5€	8,5€	16€

BIÈRES BOUTEILLES

	25cl	50cl
CAP D'ONA - Blonde BIO au seigle sans alcool	6€	-
CAP D'ONA - Blanche BIO Triple	7€	18€
CAP D'ONA - Blanche BIO Weizen	7€	18€
CAP D'ONA - Blonde au Banuyls sans gluten	7€	18€
CAP D'ONA - Rousse BIO sans gluten	7€	18€
CAP D'ONA - Ambrée BIO Triple	7€	18€
CAP D'ONA - Brune BIO au seigle	7€	18€
CAP D'ONA - Bière fruitée de saison du moment !	10€	21€



LE BAR

APERITIFS

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

VINS AU VERRE

ROUGE

Croix du sud - IPG 2023	4.5€
AOP Pic Saint Loup – Les indomptables	5.5€
Brouilly - “Pisse Vieille” – 2023 - Cuvée Janine	6€
Saint-Joseph - AOC - 2022 - Domaine La Favière	8,5€

BLANC

Blanc Bec - IPG 2023	4,5€
Viognier AOC 2023 - Caprices d'Igneres	5,5€
IGP Côtes de Gascogne 2022 - Domaine Laffitte (moelleux)	6€
Saint-Véran 2022 - AOP “Tradition” - Domaine Deux Roches	8€

ROSÉ

Rose Bonbon - IPG 2023	4,5€
Côtes de Provence - Cuvée Equus	6€
IGP Puech-Haut Argali - 2023	7€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8€	7€
BS ambrée - 7°	4,5€	9€
Grolsch Blanche - 5,1°	4,5€	8€
Kasteel Rouge - 8°	5€	9€
Paix-Dieu Triple - 10°	5,5€	10€

BIERES BOUTEILLES

Desperados, Corona	7€
---------------------------	----

ALCOOLS

Whisky Grant's, Havana 3 ans, Zubrowka biala	8,5€
Sailor Jerry	9€
Jägerbomb	10€
Gin Hendrick's	10€
Jack Daniel's, Glenfiddich 12 ans	10€
Secha de la Silva (rhum infuse cacao café)	11€

COCKTAILS

Aperol Spritz	9€
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange	
La Madeleine	10€
Amaretto, triple sec, jus d'ananas	
Hugo Spritz	10€
Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse	
Moscow Mule	10€
Vodka Zubrowka biala, jus de citron vert, french ginger beer	
Caïpirinha (fraise/ passion/ framboise + 1€)	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Cuba Libre	10€
Sailor Jerry épice, citron vert, Coca-Cola	
Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€)	10€
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	
Gin Hendrick's Tonic	10€
Gin Hendrick's, tonic, citron tranche	
Pina Colada	10€
Rhum, jus d'ananas, lait de noix de coco	
Sex on the beach	12€
Vodka, liqueur de chambord, jus d'ananas, jus de cranberry	
Le Red Star Martini	12€
Vodka, prosecco, purée pêche, sirop de cassis, citron vert, jus d'orange	
Cosmopolitan	12€
Vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry	
Cocktail du moment - Selon la créativité du barman - prix variable	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bella Luna	6€
Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert	
Tutti frutti	6€
Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	
Virgin Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€)	6€
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse	
Virgin Pina Colada	6€
Jus d'ananas, lait de noix de coco, sirop de rhum	

SOFTS

Sirop à l'eau	3€
Diabolo - Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	3,5€
Fuze Tea, Schweppes tonic 33cl	4€
Jus de fruit - Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,5€
Perrier 33cl	4,5€

EAUX

Evian 1L	5€
Badoit 1L	6€

ENTREES

Œuf parfait 🏠	9€
Escargots de Bourgogne persillés, petits côutons et jus de viande	
Velouté de châtaigne et lard grillé 🏠	10€
Salade de Gambas grillées Black Tiger	12€
Salade de saison, gambas (3pièces), agrumes, tomates confites	
Saumon fumé maison par nos soins 🏠	13€
Beurre blanc demi-sel, toasts de pain grillés	

PLATS

Salade de Gambas grillées Black Tiger	19€
Salade de saison, gambas (5pièces), agrumes, tomates confites	
Ravioles aux cèpes petite salade 🏠	19€

VIANDES

Paleron de bœuf FR confit 9h 🏠	22€
Pomme purée grand mère, jus réduit	
Magret de canard rôti 🏠	24€
Compotée d'aubergines et dattes, jus corsé la coriandre	
Pavé de veau crème de cèpes 🏠	26€
Pomme purée grand-mère et petits légumes glacés	
Entrecôte Salers ou Aubrac 350g 🏠	27€
Pommes « coin de rue », sucrine grillée, sauce béarnaise	

Côte de boeuf à partager (2 pers)	75€
pommes grenailles et sauce béarnaise	

POISSONS

Lamelles d'encornet grillées 🏠	21€
Risotto parmigiano, coulis de piquillos	
Pavé de Sandre coulis de crustacés, petits légumes	24€
Pôelée de Saint Jacques 🏠	28€
Mousseline de carottes des sables, crème d'oursin	

FORMULE ENFANT 12 €

Steak haché façon bouchère ou Poulet croustillant Corn Flakes
Pommes de terre « coin de rue »

Gaufre Nutella ou mi-cuit au chocolat & chantilly

DESSERTS

Gaufre Nutella & chantilly	7€
Poire Belle Hélène 🏠	8€
Traditionnel fondant au chocolat minute 🏠 cuit minute, glace vanille, crème chantilly (10minutes)	9€
Nougat glacé 🏠 Miel et épices	8€
Brioche maison façon pain perdu 🏠 glace vanille, caramel beurre salé	9€
Café gourmand	8,5€
Coupe Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka	9€
Faisselle	6€
½ St Félicien	8€

DIGESTIFS

Limoncello di Capri	6€
Get 27 & 31	8€
Baileys	8€
Génépi des pères Chartreux	8€
Menthe poivrée Jacoulot	8€
Poire	8€
Chartreuse verte	10€
Cognac	10€
Cognac - VSOP	14€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto, décaféiné	2€
Café allongé, noisette	2,2€
Double espresso, grand crème	3,5€
Thé ou infusion "Dammann"	3,5€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,5€
Nutella chaud	5€

CARTE DES VINS

ROUGES

IGP - Croix du Sud – 2023 24€

Vallée du Rhône

AOP - Côtes du Rhône - “Confidence” – 2022 32€

Domaine Fond Croze

AOP - Pic Saint Loup – 2023 34€

Les indomptables

AOP - Croze Hermitage – 2023 35€

Domaine Revol

AOC - Saint-Joseph – 2022 49€

Domaine La Favière

AOP - Croze Hermitage – 2021 56€

Yann Chave

AOC - Côte Rôtie – 2021 83€

Gisèle Vernay & Sebastien Colombier

Beaujolais

Brouilly - “Pisse vieille” – 2023 32€

Cuvée Janine

AOP - Fleurie - “Zest of” – 2022 35€

Bourgogne

AOC - Nuits Saint-Georges – 2017 88€

Famille Carabello Baum

BLANCS

IGP - Blanc Bec – 2023 24€

AOC - Viognier 2022 – IGP 30€

Domaine de la Baume

IGP - Côtes de Gascogne 2022 30€

« Domaine Laffitte » (moelleux)

AOP - Saint-Véran 2022 Tradition 42€

Domaine Deux Roches

ROSÉS

IGP - Rose Bonbon – 2023 24€

Côte de Provence - Cuvée Equus 32€

IGP - Puech-Haut 2023 - Argali 38€

Côte de Provence - MIP 42€

Sainte Marguerite - Cuvée “Fantastique” – 2023 55€

Cru classé AOP- Côte de Provence

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Cava Brut (vin blanc pétillant) 27€

Prosecco 39€

Champagne Gremillet 70€

Champagne DEUTZ Brut 90€