

— RESTO —  
**RED**  
— FESTIF —

# A PARTAGER OU PAS !

	40g	80g
<b>Jamon Pata Negra Bellota 100% Iberico</b>	11€	19€
<b>Oeufs mimosas</b>		7€
<b>Croquetas de Jamon</b>		8€
<b>Fuet</b>		8€
<b>Queso</b>		10€
<b>Pâté croûte du Chef</b> canard et foie gras		11€
<b>Friture de petit artichaut</b>		12€
<b>Seiches à la plancha</b>		13€
petites seiches entières, beurre blanc d'herbes fraîches		



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



# LE BAR

## APERITIFS

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

## VINS AU VERRE

### ROUGE

<b>Croix du sud - IPG 2023</b>	4,5€
<b>AOP Pic Saint Loup</b> – Les indomptables	5,5€
<b>Brouilly - “Pisse Vieille” – 2023</b> - Cuvée Janine	6€
<b>Saint-Joseph - AOC - 2022</b> - Domaine La Favière	8,5€

### BLANC

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

### ROSÉ

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

## BIERES PRESSIONS

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

## BIERES BOUTEILLES

<b>Desperados, Corona</b>	7€
---------------------------	----

## ALCOOLS

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

## COCKTAILS

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

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

## SOFTS

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

## EAUX

<b>Evian 1L</b>	5€
<b>Badoit 1L</b>	6€

## ENTREES

<b>Salade César</b>	10€
Poulet croustillant, croûtons, pickles d'oignons, copeaux de parmesan	
<b>Ceviche de loup</b>	11€
Fruits exotiques, fines herbes, vinaigrette épaisse à la mangue	
<b>Salade de Gambas grillées Black Tiger</b>	12€
Noix de coco et ananas rôti, vinaigrette piña colada	
<b>Asperges blanches</b> 🏠	12€
Espuma à l'orange, chiffonnade de speck	
<b>Pâté croûte du Chef</b> 🏠	15€
Canard et foie gras, gelée au porto, confiture d'oignons et gingembre	

## PLATS

<b>Salade de Gambas grillées Black Tiger</b>	19€
Noix de coco et ananas rôti, vinaigrette piña colada	
<b>Salade César</b> 🏠	19€
Poulet croustillant, croûtons, pickles d'oignons, copeaux de parmesan	

## VIANDES

<b>Burger au Cantal de Salers et lard fumé</b> 🏠	21€
Pickles, tomates, oignons, frites fraîches, salade	
<b>Pastilla d'agneau et légumes du soleil</b> 🏠	24€
<b>Merlan d'épaule charolaise</b> 🏠	25€
Frites fraîches, sucrine grillée et sauce béarnaise	
<b>Entrecôte de veau</b> 🏠	26€
Sauce morilles, gnocchis et petits légumes	

<b>Côte de boeuf à partager (2 pers)</b>	75€
Frites fraîches et sauce béarnaise	

## POISSONS

<b>Mi-cuit de thon</b> 🏠	24€
Sésame grillé, wok de légumes et chou pak-choï	
<b>Pavé de Sandre</b> coulis de crustacés, petits légumes printaniers	22€
<b>Saint Jacques grillées</b> 🏠	27€
Risotto au chorizo, beurre blanc aux algues	

### 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

<b>Gaufre Nutella &amp; chantilly</b>	7€
<b>Salade de fruits frais</b> 🏠	8€
<b>Crème brûlée citron vert - gingembre</b> 🏠	8€
<b>Traditionnel fondant au chocolat minute</b> 🏠 cuit minute, glace vanille, crème chantilly (10minutes)	9€
<b>Pomme d'amour revisitée, insert cassis</b> 🏠	8€
<b>Nougat glacé</b> 🏠 Miel et marmelade d'orange	8€
<b>Brioche maison façon pain perdu</b> 🏠 glace vanille, caramel beurre salé	9€
<b>Café / Thé gourmand</b>	8,5€
<b>Coupe Colonel</b> 2 boules de sorbet citron, vodka	9€
<b>Faisselle</b>	6€
<b>½ St Félicien</b>	8€

## DIGESTIFS

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, ristretto, décaféiné</b>	2€
<b>Café allongé, noisette</b>	2,2€
<b>Double expresso, grand crème</b>	3,5€
<b>Thé ou infusion "Dammann"</b>	3,5€

# CARTE DES VINS

## ROUGES

<b>IGP - Croix du Sud – 2023</b>	24€
<b>Vallée du Rhône</b>	
<b>AOP - Côtes du Rhône - “Confidence” – 2022</b>	32€
Domaine Fond Croze	
<b>AOP - Pic Saint Loup – 2023</b>	34€
Les indomptables	
<b>AOP - Croze Hermitage – 2023</b>	35€
Domaine Revol	
<b>AOC - Saint-Joseph – 2022</b>	49€
Domaine La Favière	
<b>AOP - Croze Hermitage – 2021</b>	56€
Yann Chave	
<b>AOC - Côte Rôtie – 2021</b>	83€
Gisèle Vernay & Sebastien Colombier	
<b>Beaujolais</b>	
<b>Brouilly - “Pisse vieille” – 2023</b>	32€
Cuvée Janine	
<b>AOP - Fleurie - “Zest of” – 2022</b>	35€
<b>Bourgogne</b>	
<b>AOC - Nuits Saint-Georges – 2017</b>	88€
Famille Carabello Baum	

## BLANCS

<b>IGP - Blanc Bec – 2023</b>	24€
<b>AOC - Viognier 2022 – IGP</b>	30€
Domaine de la Baume	
<b>IGP - Côtes de Gascogne 2022</b>	30€
« Domaine Laffitte » (moelleux)	
<b>AOP - Saint-Véran 2022 Tradition</b>	42€
Domaine Deux Roches	

## ROSÉS

<b>IGP - Rose Bonbon – 2023</b>	24€
<b>Côte de Provence - Cuvée Equus</b>	32€
<b>IGP - Puech-Haut 2023 - Argali</b>	38€
<b>Côte de Provence - MIP</b>	42€
<b>Sainte Marguerite - Cuvée “Fantastique” – 2023</b>	55€
Cru classé AOP- Côte de Provence	

## CHAMPAGNES & PETILLANTS

<b>Cava Brut (vin blanc pétillant)</b>	27€
<b>Prosecco</b>	39€
<b>Champagne Gremillet</b>	70€
<b>Champagne DEUTZ Brut</b>	90€