

Supper

The matin

Petit déjeuner buffet

Buffet continental complet, oeufs brouillés et bacon, Boissons chaudes et jus

The petit déj express

Café ou thé, 2 petites viennoiseries, jus 20cl (Pomme ou orange). *Sur place ou à emporter*

The egg muffin bacon : 5€
Part de gâteau ou viennoiserie : 3 à 6€

15€
6€

The déjeuner

Déjeuner**

Du lundi au vendredi

* 1 verre de vin (couleur au choix) **ou** bière **ou** soft du moment **ou** eau pétillante **ou** boisson chaude inclus

Le Brunch - 39€**

Samedi et dimanche midi de 11h30 à 14h
Boisson chaude et verre d'orangeade ou Supper Mimosa (supp 5€) Inklus

Formule buffet 25€*

For les Kids : tous les midis
3-6ans : 10€
6-12ans : 15€
(Sirop ou jus de pomme inclus)

Forfait Eau pétillante 4€ À volonté pour toute la table Microfiltrée by Castalie ou plate

The Soir

Tapas

Assiette de charcuteries Saucisson, chorizo, jambon blanc, terrine de campagne	15€
Assiette de fromage (150g) & confiture Bethmale, tomme de brebis, cantal, confiture de cerise noire	10€
Olives et pickles Kalamata, picholine & taggiasche, pickles de légumes maison	5€
Amandes enrobées comme des cacahuètes Amandes enrobés d'un mélange d'épices 80g	5€
Gaspacho burratina Gaspacho tomate/poivrons/concombre, pesto ail des ours, croûtons, burratina au basilic	10€
Tentacule de poulpe grillé Poupe grillé, crème de piquillos fumé, condiment citron/câpres, zeste de citron jaune	14€
Chipirons panés Chipirons panés, mayonnaise à l'ail noir, citron jaune	12€
Burrata, tomates & pesto rosso Burrata 125g, pesto rosso, tomates mi-confite, tomates anciennes, roquette	12€
Txistorra grillée Saucisse basque épicé (pas piquant), crème à l'ail confit, herbes, ail confit	11€
Oeuf parfait tartufata Oeuf parfait, sauce tartufata, croûtons, copeaux de grana padano	11€
Houmous de petits pois menthe Houmous, panisse, petits pois croustillants, huile de persil et estragon	9€
Croquettes de jambon ibérique Croquettes x5, coulis de piquillos fumé, pesto ail des ours	10€
Accompagnement seul Voir choix accompagnement dans les plats	5€

Plats seuls

Accompagnements au choix
Frites / salade / légumes rôtis / mousseline de patate douce / polenta frite
1 par plat (ou 1 + salade)

Smash burger dans la sauce tartufata Potato bun, cheddar, 2 steaks de boeuf VF 60g chacun, pickles, oignons rouges, <i>sauce tartufata</i> ou piquillos fumé, accompagnement <i>au choix</i>	19€
Brochettes kebab feuilletée Superposition de viande hachée d'agneau, boeuf et dinde et galette de blé, sauce fromage blanc et épices, <i>accompagnement au choix</i>	21€
The bowl saumon Riz sushi, saumon cuit et mariné soja, fromage blanc au sweet chili, kimchi doux/chou blanc, mangue, edamame, oignons rouges, vinaigrette soja	18€
Salade César terre & sea Salade romaine, cuisse de poulet désossé et pané, crevette panko, oeuf parfait, tomate mi-sechées, parmesan, sauce César, croûtons, pickles	19€
Cabillaud sauce vierge exotique Morceaux de cabillaud, huile d'olive, courgette, citron vert, fruits exotiques, tomates, <i>accompagnement au choix</i>	20€
Basse côte de boeuf VF (400G) Sauce au choix : tartufata ou sauce tartare // <i>Accompagnement au choix</i>	25€
Magret de canard (400g) Jus de viande // <i>Accompagnement au choix</i>	1/2 16€ Entier 28€

Desserts

The supper sunday Glacé à l'italienne vanille, <i>caramel</i> ou chocolat ou fraise, oreo ou spéculos	7€
Fraises Chantilly vanille, sirop de miel/gingembre/citron vert	9€
Tiramisu	9€
Affogato Glacé à l'italienne vanille, espresso	6€
Mousse au chocolat Langue de chat	9€
Flan à l'orientale Pâte filo, fleur d'oranger	9€
Occitan Coffee Armagnac, café, chantilly à l'Ube, bonbon violette	13€

Menu enfant du soir

Sirop au choix / Haut de cuisse de poulet pané désossé **ou** poisson blanc / accompagnement au choix / Mousse au chocolat **ou** fromage blanc miel

12€

Supper

The boissons

ALL DAY

LES
SOFTS

Les supper doux

Coca Cola 33cl	4
Coca Cola Zero 33cl	4
Citronnade maison 33cl	4
Iced tea Peche maison 33cl	4
Iced tea myrtille et jasmin maison 33cl	4
Limonade Framboise-Myrtille La Berlue	5
Indian Tonic Kaskad 20cl	5
Soda pamplemousse rose Kaskad 20cl	6
Ginger Beer Kaskad 20cl	6
Kombucha Esprit foliz Pêche/verveine 33cl	6
Kombucha Esprit foliz Framboise/Rose 33cl	6
Corona cero (sans alcool 0,0°)	5
Cap d'ona (sans alcool, 0,5°)	6

Les Supper eaux

La plate	3
La pétillante	4

Les sirops

Fraise	2,5
Pêche	2,5
Grenadine	2,5
Menthe	2,5
Citron	2,5
Violette	2,5
Orgeat	2,5

Les jus 20cl

Orange	4
Pomme	4
Tomate	4
Nectar Mangue	4
Nectar abricot	4

Le Café Shop

Espresso	2
Double espresso	3
Café allongé	2
Café americano Espresso, eau chaude	3
Café noisette Espresso, pointe de mousse de lait	3
Mocha Espresso, chocolat, mousse de lait	3
Cappuccino Espresso, lait chaud, mousse de lait, poudre cacao	4
Café latté Café, lait chaud	4
Café frappé Café allongé, sirop d'orgeat, lait	5
Iced latté Grand verre de lait, glaçons, espresso	4
Chocolat chaud Cacao, lait chaud	4
Chai Latte Thé noir, épices chai, lait	5
Matcha Latte Matcha, lait	5

Remplacez le lait de vache par un lait végétal

Lait d'avoine , Lait de coco	Supp 0,5
Sirop Vanille ou caramel ou Orgeat	Supp 0,5

Café Specials (+3€ dans la formule Brunch)

Ube Latte myrtille (À commander chaud ou froid)	6
Lait au choix, Ube (poudre d'igname violet), espresso, purée de myrtille	
Coffee du moment	6
demandez nous la recette :)	

Les thés et infusions

Thé vert menthe	4
Thé Earl Grey	4
Thé rose Litchi	4
Verveine	4
Roibos aux épices	4



The alchools

Tous les lundi mardi et mercredi, nos **supper** cocktails sont à 10€, et toutes les bières 40cl à 7€

Les supper cocktails

Supper Summer Space

Rhum bcardi carta oro, St Germain, sirop concombre et rose, eau pétillante
Fresh bomb ! Floral & végétal, la fraîcheur en liquide !

Mule Berry

Vodka Grey goose berry, citron, orgeat, ginger beer Kaskad, bitter vanille
Fruité, épicé, un vrai bonbon rafraîchissant

Figgy Stardust

Calvados infusé à la figue, ice tea myrtille et Jasmin maison, sweet & sour
Un mélange profond, velouté, aux notes fruitées et florales

Old school, still cool

Les grands classiques.. Toujours dans le rythme !



Cosmopolitain

Cointreau, vodka, citron, cranberry, solution saline

Supper sunrise

Sirop de grenade et rhubarbe, crème de cassis, tequila cazadores, citron, jus d'orange

Mai tai

Citron, cointreau, rhum Bacardi carta oro, sirop d'orgeat, angostura

Red lagoon

Vodka tagada maison, curaçao maison, citron, limonade

Margarita

Cointreau, Tequila cazadores, citron, sel à l'hibiscus

Porn star martini

Vodka grey goose, passoa, sirop de vanille maison, citron, purée de passion, shot de prosecco

Pina colada (frozen)

Ananas frais, crème de coco, rhum Bacardi carta oro, rhum Plantation 3stars, rhum Coruba, angostura

Les cocktails classiques

Spritz apérol

Apérol, prosecco, eau pétillante

Spritz St germain

Liqueur Saint Germain (fleur de sureau), prosecco, eau pétillante

Gin to classique

(Bombay sapphire/tonic Kaskad)

Gin to local (& délicieux)

(Gin 5 oc'clock, maison Victor's (Cassis, myrille, angélique), tonic Kaskad)

Gin to premium

(Gin Mare/ Tonic Kaskad)

Mojito

Citron, sirop de sucre de canne, Rhum Bacardi 4, eau pétillante, menthe, angostura
Nature ou Purée mangue/passion/Fraise **(+0,50cts)**

Mules au choix

(Moscow, London, Jamaican, Mexican, French)
Spiritueux choisi, ginger beer Kaskad, citron

Paloma

Tequila Patron silver, soda pamplemousse Kaskad, sel

Ti punch

Rhum 3 rivières, citron vert, cassonade

Caipirihna

Citron, sucre, Cachaça Leblon

Espresso Martini

Espresso, Khalua, vodka Grey Goose, (soluton saline)

**You like un autre classique ? Nous aussi surement !
On peut vous le réaliser sur demande, sous réserve d'avoir tous les ingrédients, discutez en avec nos barman.aid**

Les cocktails sans alchools

12

Virgin mojito (Nature, mangue, passion ou fraise)

Citron, sirop de sucre de canne ou purée, eau pétillante, menthe

13

Foliz fever

Citron, sirop de rhubarbe & grenade, kombucha rose/framboise, zeste citron vert

13

Flower spritz

Citron, sirop de rose, soda pomelo rose Kaskad, supper eau pétillante

Virgin shruberry

Shrub fraise/balsamique, ananas, jus d'orange, eau pétillante

Les apéritifs

9

Ricard (3cl)

9

Pastis de Toulouse Maison Victor's (3cl)

9

Martini rubino (6cl)

9

Martini Ambrato (6cl)

9

Campari (6cl)

9

Get 27 (6cl)

10

Suze to

10

Les bières

20cl / 40cl

10

Licorne blonde 4,8°

10

La berlue Taquine 5° Blonde moderne locale

9

Blanche de Bruxelles 4,5°

11

Slash IPA 5,9°

10

Eguski rosé 4,8° Blanche à la cerise et piment d'Espelette

12

Les bières bouteilles

11

La berlue "Lunatique" Ambrée 33cl 6°

11

La choulette Ambrée 33cl 8°

12

Anywhere NEIPA 33cl 5 °

9

Cap d'ona 33cl (sans alcool, 0,5°)

11

Finement yuzu/sans gluten

12

Corona cero 33cl (sans alcool 0,0°)





Les spiritueux

Vodka

42 Below.....	9
Grey Goose.....	11
Grey Goose Berry.....	13

Tequila

Olmecca.....	9
Altos repesado.....	10
Patron silver.....	11
Patron anejo.....	12
Patron reposado.....	13

Mezcal

Benava.....	11
Mahani.....	12

Whisky

Jack Daniel's	10
Jack Daniel's single Barrel.....	13
Woodford reserve Bourbon.....	11
Woodford reserve Rye.....	11
Cap D'ONA (single malt).....	12
Evadé (single malt tourbé).....	11
Monkey Shoulder.....	10
Smokey Monkey.....	10
Slane Irish whiskey.....	11
Teeling irish whisky, single malt.....	11
Green Spot (Pot still Irish Whiskey).....	12
Aberlour single malt 12 ans.....	12
Aberlour single malt 16 ans.....	14



The alchools

ALL DAY

Les French Alchools

Joy Bas Armagnac	9
VSOP 5ans	
Joy Bas Armagnac	12
HORS D'AGE, 15ans	
Joy 1986	15
Cognac H by Hine - VSOP	9
Calvados Coquerel VS	9

Les crèmes Adiou

Menthe.....	7
Pêche.....	7
Citron.....	7
mandarine.....	7

Les spiritueux

Les Rhums

Rhum 3 rivières - Martinique.....	8
Hse Rhum vieux - Martinique.....	9
Plantation 3 stars.....	9
Bacardi carta Oro.....	9
Bacardi 4.....	11
Bacardi 8 ans.....	13
Diplomatico.....	10
Diplomatico Planas.....	10
Santa Teresa 1796 Venezuela.....	13
Plantation Dark.....	11
Plantation Pineapple.....	11
Worthy Park Jamaican.....	13

Les Gins

Bombay Sapphire.....	9
Bombay Bramble.....	11
Five o'clock Maison Victors (Cassis, myrille, angélique)	11
Citadelle.....	11
Old tom gin maison Victors.....	12
Mare Meditterannean.....	12
Roku.....	12

Supp tonic :	1
Supp soda :	1

Cave A Wine

ALL DAY & TAKE AWAY

Nos vins sont tous disponibles à emporter. Avec un forfait de 8€ de moins sur le prix affiché
Rendez vous devant notre cave

Les Rouges

Vieux Carignan *Cellier des demoiselles*

IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan
Léger et fruité avec des tanins délicats

Côt côt côt *Vignoble Pelvilain*

IGP Côte du lot 2023 // Malbec
Floral & fruité

Munt *Clos des vins d'amour*

IGP Côtes Catalanes // Grenache noir, carignan
Un rouge équilibré, fruit rouges (mûre, cassis) et épices

La Goulayante *Domaine Thierry Bonneton*

AOP Côte Roannaise 2023 // Gamay
Vin léger et fruité

Les amandiers *Domaine Usseglio*

VDF Rhône 2023 // Grenache, alicante, merlot, fleurette
Gourmand aux notes de fruits noirs avec une pointe d'épices

Oh ! Ma jolie Syrah *Domaine benjamin Talladier*

AOC Minervois 2023 // Syrah
Tanin fondu et épicés, fruits noirs mûres

La Pompadour *Domaine Castelmaure*

AOP Corbières 2022 // Syrah, grenache, carignan
Rouge puissant et généreux, tanins bien présents

Peyras *Domaine de la costesse*

AOP Pic Saint Loup 2023 // Syrah, grenache, cinsault
Généreux et épicé

Grenache noir *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Grenache noir
Gourmand et belle puissance aromatique, fruits rouges, gourmand

Solis *Domaine Labastidum*

AOC Fronton 2019 // Négrette
Vin nature, fruité et floral

Le Faites *Domaine Plaimont*

AOP Saint Mont 2020 // Cabernet sauvignon, pinenc, tannat
Rouge puissant et généreux, tanins bien présents

Pinot noir *Clos du moulin aux moines*

VDF côte de Beaune 2023 // Pinot noir
Vin de plaisir et partage, fruits rouges et noir, léger

Chateau Pindefleurs *Audrey et Pierre Lauret*

AOC Saint Emilion Grand Cru 2020 // Merlot, Cabernet Franc
Saint Emilion élégant et subtil, légèrement boisé

Cuvée Juliette *Dominique grutier*

AOC Bourgogne Epineuil 2023 // Pinot noir
Pinot noir épicé avec un passage en fut, tanin poudré

Les Pétillants

Brut de Joy *Domaine de Joy*

IGP Côte de Gascogne // Sauvignon
Fruits exotique et à noyau, petite sucrosité gourmande

Macabeu Ancestral *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Macabeu
Tendu, frais, parfait pour l'apéro, comme un pétillant naturel

Premier cru *Champagne Philbert*

AOC Champagne // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Notes d'agrumes et de fleur d'oranger, miel & citron en bouche

Accord Majeur *Lancelot-Pienne*

AOC Champagne blanc // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Ample et généreux, belle tension, fraîcheur agréable avec un final épicé

Les Blancs

Chardonnay *Cellier des demoiselles*

IGP Pays d'Oc 2024 // Chardonnay
Chardonnay simple et frais avec des notes de fruits blancs

Parcelles *Domaine des Vals*

IGP Pays d'Oc 2024 // Grenache, maccabeu
Sec et minéral, légèrement citronné

Mar Clos des vins d'amour

IGP Côtes Catalanes // Grenache blanc, macabeu
Un blanc minéral et frais aux notes salines

Les Amandiers *Domaine Usseglio*

VDF Rhône 2023 // Grenache, clairette
Floral & fruité

Cartoixa popular *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Cartoixa
Un blanc facile avec petite macération

Les rassembleurs *Wayne Danza Sieurs d'Arques*

IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan
Chardonnay plus structuré, frais et gourmand

Bon ju *Domaine de la graveirette*

VDF Rhône meridionale 2021 // Clairette, grenache blanc, roussane, bourboulenc
Vin gourmand aux notes de fruits et légère sucrosité

Yura *Domaine Plaimont*

AOP Jurançon sec 2022 // Petit et gros manseng
Sec et fruité avec une belle acidité, arôme passion

Vive chinon *Domaine Plouzeau - La bonnelière*

AOC Chinon 2023 // Chenin
Réconfortant, frais et élégant, fruits jaunes et blancs

La Lleona *Tanca els ulls*

Tarragona // Cartoixa
Iodé, belle tension et vif

Idylle *Clos des vins d'amour*

AOP Côtes du Roussillon, Maury // Grenache blanc, gris, macabeu
Complexe, minéral, digeste, et agréablement boisé.

Cigalus *Domaine de Cigalus*

IGP Aude Hauterive // Chardonnay, sauvignon blanc, viognier
Vin complexe, fruité et légèrement épicé, belle longueur

La vieille maison *Domaine Kévin Garon*

Condrieu 2022 // Viogner
Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond

Moelleux - Brana *Domaine Naba*

AOC Jurançon 2023 // Gros manseng
Vin gourmand, demi sec, fruits exotiques

Vin Orange - Stella *Domaine Labastidum*

IGP Comté Tolosan // Chardonnay, Sémillon
Vin de macération, attaque minérale, légère amertume houblonnée

Les Rosés

Domaine des Vals

AOP Languedoc 2023 // Cinsault, grenache
Polyvalent Sec et fruité

Domaine Coste Moynier

AOP Languedoc Sainte Christie 2022 // Cinsault, grenache
Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond

