

Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

MENU À 16€

Les linguine à la sauce tomate

ou Le steak haché de bœuf français et frites

ou Le pavé de saumon snacké et son riz parfumé

+

Une boule de glace Barbarac au choix ou La crêpe au Nutella®

+

1 boisson

(sirop à l'eau ou une bouteille 50cl d'eau plate ou pétillante)

PETIT-DÉJEUNER

Servi jusqu'à 10h30.

Petit-déjeuner continental

viennoiseries, pain, beurre, confiture, 2 pancakes, 1 assiette de fromage, jambon, 1 boisson chaude au choix (café, chocolat, thé ou tisane) & 1 verre de fruits pressés...15€

Petit-déjeuner du sportif

fromage blanc, miel, bol de céréales, fruits frais, 2 pancakes, œufs brouillés, fruits secs, 1 boisson chaude au choix (café, chocolat, thé ou tisane) & 1 verre de fruits pressés…15€

Petit-déjeuner enfant

viennoiseries, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, 2 pancakes, 1 chocolat & 1 verre de fruits pressés	
Trio de mini-viennoiseries	
Deux œufs brouillés ou œufs sur le plat	5€
Supplément bacon'	
Assiette de jambon et/ou de fromages	5€

LES PETITES ENTRÉES

L'œuf mimosa œuf dur, mayonnaise maison et persil5€
Le poireau et vinaigrette de noisettes7,50€
Les moules gratinées en persillade7,50€
LES SALADES GOURMANDES
La salade inspiration landaise salade, pommes de terre, lardons grillés, gésiers de volaille et œuf parfait. Vinaigrette de cidre et moutarde à l'ancienne21€
La salade inspiration ardéchoise salade, fromage Picodon entier lardé de pancetta grillée, pommes, noix et figues fraîches
L'assiette anglaise (servie froide) et frites œuf dur, cuisse de poulet, rôti de bœuf, salade, crudités et mayonnaise maison…24€
LE SNACK
La grande assiette de frites, mayonnaise maison7,50€
Le wrap poulet salade, tomates, oignon rouge, carotte, poulet et mayonnaise maison17€
Le wrap saumon salade, tomates, oignon rouge, concombre, saumon fumé et crème ciboulette18€
Le Welsh complet & frites tranche de pain de mie, cheddar lié à la bière, jambon et œuf sur le plat19€

LES POISSONS

Le pavé de saumon & sa sauce beurre blanc aux agrumes riz parfumé et légumes
La daurade en portefeuille & sa crème de poivrons riz parfumé
L'espadon (200g) snacké & mariné aux agrumes riz parfumé et chop suey29€
LES VIANDES
Le poulet au curry indien riz parfumé et chop suey26€
Le jarret de porc confit à la bière
légumes à l'ancienne et gratin dauphinois27€
Le cheeseburger traditionnel
Pain bun brioché, steak haché de bœuf français, cheddar, oignons, salade et pickles28€
rum bun briothe, steak nathe at boar hangais, theadair, orginons, salade et piektes200
L'escalope de veau (200g) à la crème et aux champignons linguine29€
Le filet de bœuf français (200g) & son jus corsé
gratin dauphinois
LES PÂTES
Les linguine carbonara revisitées au poulet crème d'Isigny, parmesan, filet de poulet et œuf parfait24€
Les linguine all'Amatriciana sauce tomate maison, lardons grillés, pancetta et guanciale24€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis. Garniture supplémentaire
Niz parrame Salade
LE FROMAGE
La faisselle ses figues confites, fruits à coque et le miel Gelibert de Grimaud10€
LES DESSERTS
Le mille-feuille tradition10€
La tarte aux pommes compote de pommes et sa boule de glace noisette Barbarac10€
La crêpe fourrée à la banane chantilly maison et sauce chocolat maison10€
Le café gourmand trois mini desserts, une boule de glace Barbarac & un café Nespresso12,50€
Le thé gourmand trois mini desserts, une boule de glace Barbarac & un thé Mariage Frères13,50€
Le pousse-café trois mini desserts, une boule de glace Barbarac, un café Nespresso & un digestif (2cl) au choix15€

LES GLACES

Glaces et sorbets de la Maison Barbarac, artisan glacier, Saint-Tropez.

Sorbets : cassis , citron, fraise, pêche et poire

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, noix de coco, stracciatella, vanille

et yaourt nature

Les coupes 1 boule
Les composées
Le café liégeois 3 boules café, nappage café expresso Nespresso & chantilly maison12,50€
Le chocolat liégeois 3 boules chocolat, nappage sauce chocolat maison & chantilly maison12,50€
La dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison & chantilly maison12,50€
Les arrosées 2 boules de glace et 2cl d'alcool
Le Colonel (sorbet citron & Vodka)12,50€
Le Belle-Hélène (sorbet poire & eau-de-vie de poire)12,50€
Les « j'hésite avec un café » Affogato al caffe
1 boule vanille noyée dans un expresso Nespresso bien chaud

NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Les suggestions du jour ne sont pas dissociables ou modifiables. Sous réserve de disponibilité : les entrées et plats du jour sont en quantité limitée.

Du lundi au vendredi

Entrée & plat du jour Le petit plus ? Le café est offert !	23€
Plat du jour & café gourmand	25€
Le samedi	
Les suggestions du Chef	consultez l'ardoise
Le dimanche	
Le traditionnel brunch dominical	arcuteries, 2 plats chauds

Brunch enfant (de 3 à 12 ans)......12€

CARTE DU SOIR

Reprise de nos soirées à thème dès le vendredi 31 octobre à partir de 19h30 avec une soirée spéciale Halloween, puis chaque premier vendredi du mois.

Soirée à thème

Menu 5 temps	39€
Amuse-bouche, entrée, plat, dessert & mignardise	
Menu -16 ans	29€
Menu -12 ans	19€
Ci vava vasa atau la thèma vua an évitif véalisé nou la vasta vuant act affaut	

Si vous respectez le thème, un apéritif réalisé par le restaurant est offert.

Découvrez le programme et le menu des prochaines soirées en scannant le QR Code :



Bon appétit - Enjoy your meal

Liste des allergènes consultables, demandez aux équipes.