



LES BOISSONS



VINS BLANCS

	12,5cl	75cl
Chambre d'Amour (moelleux) <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	5	26
Villa Plage Blanche (sec) <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	4	22
Perrin Reserve <i>AOP Côtes du Rhône</i>		23
L'Oracle Chardonnay <i>IGP pays d'oc</i>	4	22
Domaine George <i>AOP Chablis</i>		38
Sabina - Clos del Rey <i>AOP Côtes du Roussillon</i>		27
Riccadonna <i>DOC Prosecco Effervescent</i>		32

VINS ROSÉS

	12,5cl	75cl	150cl
Terre Nouvelle <i>IGP Var Bio</i>	4	23	
Studio Miraval <i>IGP Méditerranée</i>		27	54
Château Sainte Marguerite <i>AOP Côtes de Provence</i>	6	32	65
Château Minuty - Cuvée Prestige <i>AOP Côtes de Provence</i>		42	85

VINS ROUGES

	12,5cl	75cl
Les Rassembleurs <i>AOP Corbières</i>	4	22
Marques De Villar <i>DOP Rioja</i>		28
Les Petits Grains, Frédéric Mabileau <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</i>		28
Domaine Les Hortasses <i>AOP Pic Saint Loup</i>		31
Domaine Sarrat de Goundy <i>AOP La Clape</i>	5	26
Perrin Reserve <i>AOP Côtes du Rhône</i>		23
Chevalier De Pompignac <i>AOP Pessac Léognan</i>		32

CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl	150cl
Feneuil Coppée	11	65	
Mumm		80	180
Ruinart Brut		110	230
Ruinart Blanc de blancs		160	320
Ruinart Rosé		150	

COCKTAILS

Mojito	10
Spritz Aperol	10
Spritz Campari	10
Spritz Saint Germain	11
Pina Colada	10
Sex On The Beach	10
Cosmopolitain	10
Espresso Martini	10
Bloody Mary	10
Negroni	10
Basil Smash	10
Amaretto Sour	10
Mezcal Sour	11
Mules (Moscow, London, Jamaican)	11
Margarita	11
Porn Star Martini	11
Paloma	12

COCKTAILS CREATION

Matcharetto Amaretto, vodka, lait, matcha, sirop de vanille	12
Karlos Rhum ambré, jus de poire, citron, sirop de vanille, Perrier	12
Cassis Sour Gin Malfy Lemon, Amaretto, cassis, Sour, perrier citron	12
White Russian Noisettes Vodka, Kahlúa, lait, sirop de noisettes	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito	7
Virgin Piña Colada	7
Virgin Sex on the Beach	7
Virgin Exotiques	7
Virgin Fruits Rouges	7

SOFTS

Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl	3,90
Perrier 33cl	3,90
Orangina 25cl	3,90
Fuze Tea 25cl	3,90
Fanta, Sprite, Oasis Tropical 25cl	3,90
Pago 20cl	3,80
pomme, orange, ananas, fraise, ACE, poire, tomate, mangue, fruit du dragon	
Schweppes 20cl	3,90
tonic sélection premium, ginger beer sélection premium	
Schweppes Agrum' 25cl	3,90
Cacolac	3,90
Thé Glacé Maison	4,50
Orange / Citron / Pamplemousse pressé	4,50
Sirop à l'eau	3
Diabolo	3,90
RedBull 25cl	5
Vittel 25cl	3,60
Acqua Panna 75cl	6
San Pellegrino 75cl	6

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Silver (blonde)	3,50	6,7
Gallia Coq d'Habitude (blonde)	3,60	6,8
Gallia Weiss & Versa (blanche)	4	7,5
Gallia IPA	4,20	8
Affligem Ambrée	4	7,5
<i>Supplément Sirop +0,20€</i>		

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Corona	6
Desperados	6
Mort Subite Kriek	6
Bière Heineken Sans Alcool	6
Cidre Fils de Pomme	6

APÉRITIFS

Pastis 2cl	3
Ricard 2cl	3,5
Martini blanc, rouge, rosa, dry 6cl	5
Muscat 10cl	5
Porto 10cl	5
Suze 4cl	5
Kir 12cl	5
Kir Royal 12cl	9
Americano	8
Lillet Tonic	8
Martini Tonic	8
Campari Tonic	8
Suze Tonic	8

DIGESTIFS

	4cl
Get 27	8
Baileys	8
Malibu	8
Manzana	8
Limoncello	8
Cabanel (menthe / citron / mandarine)	8
Cognac	8
Armagnac	8
Poire	8
Amaretto	8
Prune	8

VOODKAS

	4cl
Absolut Blue	8
Absolut Elyx	10
<i>Supplément Redbull +2€</i>	

GINS

	4cl
Beefeater	8
Hendrick's	11
G'vine	11
Citadelle	11
G'vine June	11
Mare	12
Botanist	13
Malfy	13
<i>Servi avec Schweppes sélection Premium Tonic</i>	

TEQUILAS

	4cl
Cazadores	8
Patrón Silver	12
Patrón Añejo	14
Patrón Reposado	15

WHISKIES

	4cl
Ballantine's	8
Jack Daniel's	10
Jack Apple	10
Jack Honey	10
Nikka	11
Woodford	12
Glenfiddich	12
Lagavulin	13
Glenmorangie	13

RHUMS

	4cl
Havana 3 ans	8
Havana Especial	9
Havana 7 ans	10
Diplomatico	11
Santa Teresa	11
Don Papa	11
Rhum Carnival Barbados	12
Rhum Carnival Jamaican	13
Rhum Carnival Guatemala	13
Zacapa	13
Hechicera	13

LE MIDI

PLAT
DU JOUR
14€

ENTRÉES

Artichauts frits, mayonnaise à l'estragon	8
Oufs bio mimosa	5,9
Saumon Gravlax	12
Chipirons en persillade	11
Foie gras Maison Samaran, chutney de figues	16
Avocado toast, crème de feta	9

SALADES

Salade du Sud-Ouest	16
<small>Salade mélange, gésiers, magret séché, noix Supplément Foie Gras 5€</small>	
Salade César	16
<small>Salade romaine, poulet, œuf dur, bacon, oignons frits, croûtons, parmesan</small>	
Salade niçoise	16
<small>Salade mesclun, haricots verts, pommes de terre, tomates, thon snacké, anchois, œuf dur, olives noires</small>	

PLATS

Burger bœuf Pain bun, steak haché bœuf Charolais, fromage de brebis et sauce maison	17,5
Suprême de Poulet, sauce crème champignon	15
Croque monsieur au pain de campagne	14,5
1/2 Magret de canard Maison Samaran	15
Bavette d'Aloyau	17
Steak haché Charolais à cheval	14
Tartare de bœuf Charolais préparé	16,5
Tartare de saumon et avocat	18,5
Vitello Tonnato	18
Confit de canard Maison Samaran	16

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et salade

Risotto, pavé de saumon	17
Gnocchis à la crème de parmesan et jambon blanc truffé	14

DESSERTS

Choisissez parmi notre
sélection de pâtisseries
en vitrine !



7€

LE SOIR

TAPAS

Poulet pané Maison Samaran, sauce aigre-douce	12
Foie Gras Maison Samaran, chutney de figues	16
Fromage de brebis Basque pané, confiture de cerises noires	11
Camembert Rôti	11
Queues de crevettes panées, sauce aigre-douce	12
Artichauts frits, mayonnaise à l'estragon	8
Saumon gravlax	12
Chipirons en persillade	11
Œufs bio mimosa	5,9
Croquetas jambon Ibérique x5	9
Planche de charcuterie	18
Jambon Serano Duroc, Saucisson artisanal, terrine de campagne au piment d'espelette	
Saucisson artisanal Maison Garcia	9
Burrata, trio de tomates, crumble de parmesan, pesto	11
Avocado toast, crème de feta	9
Focaccia jambon blanc truffé, tomates séchées, stracciatella	10
Frites maison	6
Tataki de bœuf mariné	10

DESSERTS

Choisissez parmi notre
sélection de pâtisseries
en vitrine !

7€

