

BOISSONS

NOS EAUX DE VIES 4cl DE GRAINS ET DE PLANTES :

- 7€ Vodka
- 7€ Tequila
- 7€ Gin Tanqueray Dry
- 9€ Whisky Cardhu
- 9€ Whisky Jack Daniel's



NOS DIGESTIFS :

- 7€ Bailey's
- 7€ Get 27
- 7€ Cognac
- 7€ Armagnac
- 7€ Poire Williams
- 7€ Manzana
- 7€ Limoncello
- 7€ Cocotico liqueur de menthe glaciale
- 7€ Manzana



NOS COCKTAILS :

- 12€ Mojito
- 12€ Piña colada
- 12€ Sex on the beach
- 12€ Moscow Mule
- 8€ Spritz des Dunes
- 8€ Sangria
- 8€ Cocktails sans alcool



NOS BIÈRES :

- | | | |
|------------------------------|-------------|-------|
| Bière blonde (pr) | 25cl / 50cl | 4€/8€ |
| <i>(sirop +0.20€)</i> | | |
| Girape de bière blonde (pr) | 100cl | 45€ |
| Desperados | 33cl | 5€ |
| Cubanisto | 33cl | 5€ |
| Heineken | 33cl | 5€ |
| Heineken zéro | 25cl | 5€ |
| Lindemans Fruitless | 25cl | 5€ |
| <i>(bière fruits rouges)</i> | | |

NOS APÉRITIFS :

- | | | |
|------------------------|------|-----|
| Pastis 51, Ricard | | 3€ |
| Martini blanc et rouge | 7cl | 4€ |
| Muscat de Frontignan | 12cl | 4€ |
| Carafe de Sangria | | 10€ |
| Porto rouge | 7cl | 4€ |
| Verre de vins | 15cl | 4€ |

NOS RHUMS : 4cl

- | | |
|------------------------|----|
| Captain Morgan ambré | 7€ |
| Zaccapa | 9€ |
| Don Papa | 9€ |
| Le Bumbu de la Barbade | 9€ |

NOS RHUMS ARRANGÉS [SHOOTER] 4€

- Coco, ananas passion,
bois bandé, gingembre

NOS BOISSONS FRAÎCHES :

- | | | |
|--|------|----|
| Jus de fruits «Pampryl» | 25cl | 3€ |
| <i>(fraise, ananas, abricot, pomme, orange, tomate et ACE)</i> | | |
| Coca-cola | 33cl | 3€ |
| Coca-cola zéro | 33cl | 3€ |
| Orangina | 33cl | 3€ |
| Perrier | 33cl | 3€ |
| Ice-tea | 33cl | 3€ |
| Seven up | 33cl | 3€ |
| Sirop à l'eau, fraise, menthe, citron, grenadine | | 2€ |

NOS BOISSONS CHAUDES :

- | | |
|--|------|
| Thé et infusion Whittington | 3,5€ |
| <i>(earl grey, darjeeling, thé vert, verveine menthe, tilleul, verveine, caramel et fruits rouges)</i> | |
| Expresso | 2€ |
| Double expresso | 4€ |
| Noisette | 2€ |
| Cappucino | 4€ |
| Décaféiné | 2€ |
| Chocolat chaud | 4€ |
| Café Viennois | 3,5€ |
| Irish Coffee | 8€ |



NOS EAUX MINÉRALES :

- | | | |
|--------|------|----|
| Evian | 75cl | 6€ |
| Badoit | 75cl | 6€ |



MENU

NOS ENTRÉES FACON PLAT

- 15€ ■ Carpaccio de boeuf et ses frites
- 14€ ■ Salade César (croûtons, tomates, oignons, poulet)
- 14€ ■ Salade chèvres chauds (toasts de chèvre chaud, tomates, oignons, croûtons)
- 12€ ■ Salade Végétarienne (légumes du marché)
- 15€ ■ Tartare de saumon et sa salade
- 19€ ■ Camembert (entier) au four avec sa salade et sa charcuterie
- 15€ ■ Salade de tomates, stracciatella et basilic frais
- 18€ ■ Tartare de bœuf préparé à notre façon (servi avec frites et salade)
- 15€ ■ Salade gourmande (gésiers, croûtons, tomates, oignon rouge, œuf poché)
- 20€ ■ Planche apéro de charcuterie pour 2 personnes



PLAT DU JOUR **15€**

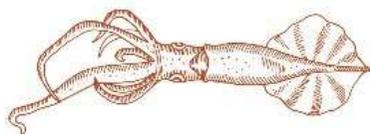
LA CARTE

NOS VIANDES & POISSONS

- 22€ ■ Entrecôte à la plancha (250g environ)
- 21€ ■ Demi poulet à la Portugaise mariné
- 17€ ■ Steak haché (180g) à cheval et ses frites
- 22€ ■ Magret de canard grillé
- 18€ ■ Hamburger à notre façon (sauce fromagère, steak 180g, salade tomate, oignons frits, fromage tranche)
- 18€ ■ Hamburger végétarien (steak végétarien à la semoule de maïs et jus de betterave)

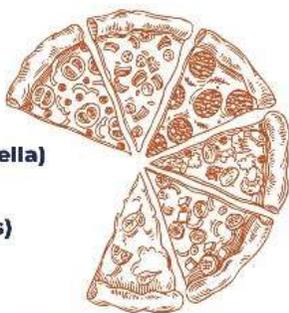
Tous nos plats sont servis avec frites, légumes et salade...
Accompagnement d'une sauce : poivre ou roquefort +1 €

- 21€ ■ Seiche entière à la plancha
- 20€ ■ Poisson du jour
- 15€ ■ Moules-frites
- 23€ ■ Marmite du pêcheur (rouille, gambas, moules)



NOS PIZZAS

- 14€ ■ La royale (jambon, tomate, champignons, mozzarella)
- 14€ ■ Les 3 fromages (roquefort, chèvre, mozzarella)
- 14€ ■ La napolitaine (tomate, anchois, Mozzarella, olives)
- 14€ ■ La végétarienne (légumes du marché)
- 12€ ■ La marguerite (fromage, tomate)
- 15€ ■ La sétoise (poivrons, saumon, crème, mozzarella, olive)
- 15€ ■ L'orientale (crème, poivrons, lamelles kebab, mozzarella)
- 15€ ■ La dune (bases crème et moutarde, chorizo, poulet grillé, champignons, oignon, olive)
- 15€ ■ La texane (tomate, bœuf, oignon, poivron, fromage)



LA CARTE

DESSERTS

- 10€ ■ Notre baba au rhum du pirata (180g)
- 10€ ■ L'assiette de fromage tendance
- 10€ ■ Tiramisu maison au café Lavazza et mascarpone
- 10€ ■ Île flottante du pirate
- 10€ ■ Salade de fruits fraîche
- 10€ ■ Tarte Tatin & sa boule de glace
- 10€ ■ Coulant de chocolat sur sa crème
- 10€ ■ Plus notre carte de coupes glacées des 2 Alpes artisanales
- 12€ ■ Le café gourmand Lavazza et ses mignardises



Menu enfant

- 14€ ■ Nuggets de poulet **ou** Coquillettes au jambon **ou** Fish & Chips
+ Compotes **ou** Sundae glacé

NOS VINS

Nos Vins Rouges :

IN Vino EROTICO « Coteaux de Béziers »	75cl	24€
AOP Faugères Mas Nicolas « Cydonia »		25€
GREZAN Pays d'Oc		25€
AOP Pic St-Loup « La danse du loup »		30€

Nos Vins Rosés :

AOP Languedoc Domaine Hondrat « Elle et Lui »	25€
IGP Pays d'Oc Domaine Hondrat « La folie douce »	18€
Rosé de Rêve "La Grande sieste"	30€
Domaine de Preignes "Le Oh La La"	20€

Nos Vins Blancs :

Le viognier « Secret de Lunes»	26€
AOP Languedoc Domaine Hondrat « Elle et Lui »	25€
AOP Picpoul de Pinet Domaine Gaujal	20€
Alma Cersius « Chardonnay »	22€

Notre Champagne :

Cartier Brut	7€ coupe	70€
Cartier Blanc		90€

BOUTEILLE DE BULLES DE L'ÉTÉ
Pavone - Vin pétillant italien

25€

Nos Pichets :

1/4 pichet de vins	5€
1/2 pichet de vins	8€
Verre de vins	4€

