

Suggestions

Boissons :

La Omaha (IPA) de la brasserie « LAB 04 »	5,20
Le Verre de vin « Roqueterre », <i>Carignan vieilles vignes</i>	5,00
<i>Le verre de vin « uby N°3 »</i>	5,00
Le Lowgin <i>Gin 0% et sirop de framboise ou sirop de violette ou hibiscus</i>	10,00
Gin marula pomegranate, <i>schweppes premium tonic hibiscus, baies et grenade</i>	13,90
The Harold's, <i>rhum brun, amaretto, sirop de cannelle, jus de pomme</i>	10,00
NEW Royal bliss agrumes et Royal bliss Tonic	3,50
NEW Spritz 0%	6,50

A partager :

Portion de fromage « Comté »	6,50
Saucisson entier « Fuet Catalan »	10,90
Mixte fromage - saucisson « Fuet Catalan »	11,90
Portion de calamars, sauce tartare « maison »	9,90
Planche tiède, <i>Pilons de poulet, calamars, nems, sauce aigre-douce, sauce tartare « maison »,...</i>	18,00
Planche mixte froide, <i>comté, saucisson, feta, tomates séchées, olives, jambon italien,...</i>	18,00

Nos entrées :

Asperges à la flamande	19,90
Risotto scampis et asperges	20,90

Nos plats :

Fish & chips, sauce tartare « maison »	26,90
Tentacules de poulpe, purée de chou-fleur, chou-fleur frit	28,90
Tranche de jambon grillé, <i>de la « boucherie Pierre » sauce béarnaise, légumes chauds</i>	26,50

Nos desserts :

Cheese cake framboise pistache	10,50
Profiterole crème praliné	11,50

Suggestions

Boissons :

La Omaha (IPA) de la brasserie « LAB 04 »	5,20
Le Verre de vin « Roqueterre », <i>Carignan vieilles vignes</i>	5,00
<i>Le verre de vin « uby N°3 »</i>	5,00
Le Lowgin <i>Gin 0% et sirop de framboise ou sirop de violette ou hibiscus</i>	10,00
Gin marula pomegranate, <i>schweppes premium tonic hibiscus, baies et grenade</i>	13,90
The Harold's, <i>rhum brun, amaretto, sirop de cannelle, jus de pomme</i>	10,00
NEW Royal bliss agrumes et Royal bliss Tonic	3,50
NEW Spritz 0%	6,50

A partager :

Portion de fromage « Comté »	6,50
Saucisson entier « Fuet Catalan »	10,90
Mixte fromage - saucisson « Fuet Catalan »	11,90
Portion de calamars, sauce tartare « maison »	9,90
Planche tiède, <i>Pilons de poulet, calamars, nems, sauce aigre-douce, sauce tartare « maison »,...</i>	18,00
Planche mixte froide, <i>comté, saucisson, feta, tomates séchées, olives, jambon italien,...</i>	18,00

Nos entrées :

Asperges à la flamande	19,90
Risotto scampis et asperges	20,90

Nos plats :

Fish & chips, sauce tartare « maison »	26,90
Tentacules de poulpe, purée de chou-fleur, chou-fleur frit	28,90
Tranche de jambon grillé, <i>de la « boucherie Pierre » sauce béarnaise, légumes chauds</i>	26,50

Nos desserts :

Cheese cake framboise pistache	10,50
Profiterole crème praliné	11,50