

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 Bobby's , <i>schweppes premium tonic blossom lavender, clous de girofle et orange</i>	14,90
Mai Tai, <i>Havana 3 ans, cointreau, amarettto, jus de d'orange, jus d'ananas, grenadine</i>	11,90
NEW Royal bliss agrumes et Royal bliss Tonic	3,50
NEW Spritz 0%	6,50

A partager :

Portion de fromage « <i>Comté</i> »	6,50
Saucisson entier « <i>Fuet Catalan</i> »	10,90
Mixte fromage - saucisson « <i>Fuet Catalan</i> »	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 gourmande, <i>Burata, comté, rilette, mixte de friture, feta, jambon italien, condiment</i>	24,90

Nos entrées :

Cuisses de grenouilles ail ou ail crème	19,50
Carpaccio de tomates et fêta, <i>huile d'olive, basilic</i>	18,90

Nos plats :

Tagliatta de bœuf servi tiède	28,50
Pâtes crème de pistache et burrata	26,90
Paella façon risotto, baby homard	28,90

Nos desserts :

Milk-shake fraises basilic, <i>3 boules vanille, des fraises fraîches et du basilic frais, lait</i>	10,90
Mousse au chocolat mikado, <i>mousse au chocolat et boule de glace vanille</i>	11,90

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 Bobby's , <i>schweppes premium tonic blossom lavender, clous de girofle et orange</i>	14,90
Mai Tai, <i>Havana 3 ans, cointreau, amarettto, jus de d'orange, jus d'ananas, grenadine</i>	11,90
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 gourmande, <i>Burata, comté, rilette, mixte de friture, feta, jambon italien, condiment</i>	24,90

Nos entrées :

Cuisses de grenouilles ail ou ail crème	19,50
Carpaccio de tomates et fêta, <i>huile d'olive, basilic</i>	18,90

Nos plats :

Tagliatta de bœuf servi tiède	28,50
Pâtes crème de pistache et burrata	26,90
Paella façon risotto, baby homard	28,90

Nos desserts :

Milk-shake fraises basilic, <i>3 boules vanille, des fraises fraîches et du basilic frais, lait</i>	10,90
Mousse au chocolat mikado, <i>mousse au chocolat et boule de glace vanille</i>	11,90