

L'APÉRO

COCKTAILS & BOISSONS ALCOOLISÉS

Caipirinha - 9 Cachaca, sucre, citron vert	Bloody Mary - 9 Vodka, jus tomate, citron, tabasco	Gin tonic - 8 Gin HTK et tonic
Mojito - 9 Rhum, citron vert, menthe	St-Germain Spritz - 9 Liqueur fleurs sureau, blanquette, soda	Byrrh gariguette - 9 Aperitif à base de vin aromatisé à la quinine, citron et tonic
Negroni - 9 Campari, martini rouge, gin	Aperol Spritz - 9 Aperol, blanquette, soda	Banyuls La Serra - 10 Grand Cru 2015 - 10cl
French 11 - 9 Blanquette, citron, gin	Limoncello Spritz - 9 Limoncello, blanquette, soda	Ricard - 4
Cosmopolitan - 9 Vodka, triple sec, citron vert et jus de canneberge		Martini blanc/rouge - 5
		Muscat - 5
		Kir vin blanc - 5
		Kir royal - 7

BIÈRES & SOFTS

Millenari (25cl) 4 / (50cl) 8 Pression - Bière catalan blonde 4,6%	Soft et jus de fruit - 4 Limonade Bio Fontestorbes (33cl) Tonic Fontestobes (33cl) Coca / Coca zero (33cl) Orangina (25cl) Jus d'orange, pomme, abricot, tomate (25cl)
Roswell Hops - 6 33cl - IPA - Brasserie Fontestorbes 6,5%	Cocktails sans alcool - 7 Virgin Mojito Virgin Caipirinha Virgin Gin tonic
La Chouffe - 8 33cl Belgian strong blonde 8,0%	Infusions pétillantes BIO - 6 Énergisante (Thym & Citron) 33cl Relax (Verveine & Cerise) 33cl Détox (Sureau & Pomme) 33cl
Tripel Karmeliet - 8 33cl bière Belge blonde Triple 8,4%	San Pellegrino (50cl) 4 / (1l) 6
White Temptation - 6 33cl Bière Blanche - Brasserie Fontestorbes 3,6%	Evian (50cl) 4 / (1l) 6
Bière Heineken - 4 33cl Bière sans alcool 0%	

CARTE

DÉJEUNER - FORMULE DU MIDI

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés.

Veuillez consulter l'ardoise pour le menu du jour.

Entrée, plat & dessert 25

PORTIONS

Truitelle - 12 Petites truites de montagnes, pain et aioli	Planchette de charcuterie - 14 Sélection des viandes artisanales	Mini fish & chips - 12 Truite en tempura, frites et sauce tartare
Frites - 6 Portion de frites maison & sauce (V)	Grande planche mixte - 36 Charcuterie, fromage & truitelle	Burger végétarien - 14 Haloumi (V)
Parillada de légumes - 8 Légumes de saison grillés à la plancha (V)	Fromage - 10 3 fromages et ruche d'abeilles (V)	Planche Meze - 10 3 dips, fougasse et olives pimentés (V)
	Mini hot dogs grillés* - 14 1 saucisse de cerf et dates, 1 saucisse d'agneau & kimchi de chou rouge (*tout fait maison)	Croquetas de jamón - 4 4 pièces au jambon

MENU ENFANT 12

Mini veggie burger & frites (ou) Mini fish & chips (ou) Poulet pané & frites
+
1 boule de glace

Prix en euros TTC

Le règlement s'effectue par carte bancaire ou en espèces, au comptoir.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos produits de saison sont sourcés par le chef Marcos Dömer. Ils proviennent de petits producteurs engagés dans une démarche d'agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont d'origine française (*sauf les Angus irlandais ou Boeuf Simmental).

CARTE

Menu Dorival - 40
Entrée, plat & dessert au choix:

Entrées

Foie gras du Barry d'en Haut - 18
lobe, melon grillé et amande (+2€ dans le menu)

Truite mariné - 16
agrumes et une pointe de poivre du Timut,
rémoulade de céleri en mille-feuille et crème de maïs.

Thon rouge de ligne de Méditerranée, affiné par nos soins - 18
crème de poivrons, farfalle maison, moutaball et câpres (+2€ dans le menu)

Betteraves et burrata - 14
pignons de pin, herbes fraîches, l'huile d'olive extra brut (V)

Plats

Risotto léger de céréales - 24
betterave crapaudine grillée et fromage de brebis fermier frais (V)

Suprême de pintade poché - 28
grains anciens et crème de kombu

Pavé de truite du lac de Montbel - 28
légumes de saison grillés, écrasé de pommes de terre, l'huile de chorizo
et herbes fraîches

le Bœuf

Irish Angus
Onglet +-200gr 28€
Picanha maturé +-250gr 30€ (+2€ dans le menu)
Basse côte maturé +- 300gr 32€ (+4€ dans le menu)..

Simmental
Faux filet maturé +- 300gr 32€ (+4€ dans le menu)

Servi avec frites OU parillada de légumes, chimichurri

Veuillez consulter l'ardoise pour les suggestions du moment.

Desserts

Crème brûlée - 8
A la fève de tonka

Pain perdu - 8
Au chocolat, caramel, praliné et glace

Fromage - 10
3 fromages et ruche d'abeilles

Affogato au Baileys - 10
Glace vanille, espresso et baileys

Glaces fermières au lait de brebis - 8
2 boules au choix: pistache, vanille, caramel, nougat, chocolat,
framboise (sorbet), citron (sorbet), pêche verveine (sorbet)

DIGESTIFS & BOISSONS CHAUDES

Cabanel menthe - 5
Crème à la menthe - 5cl

Espresso/ décaféiné /allongé - 2

Armagnac - 5
Duc de Camilhac - 4cl

Double espresso - 4

Jameson - 6
Triple distilled Irish whiskey - 4cl

Noisette - 2,5

Baileys Irish Cream - 5
Liqueur à base de Whiskey - 5cl

Café crème / Cappuccino - 3,5

Irish coffee - 10
Café, whiskey, crème

Latté machiato - 4,5

Espresso Martini - 10
Vodka, Kahlue, Espresso

Thé/Infusion - 2,5

Banyuls La Serra - 10
Grand Cru 2015 - 10cl

The à la menthe fraîche - 4

Limoncello - 5
Liqueur à base de citron - 5cl

Chocolat chaud - 4

Brandy - 8
Eau-de-vie de vin artisanale - 4cl

Laphroaig - 12
Islay single malt scotch whisky - 4cl

Tokaj Furmint - 6
Vin doux, liquoreux hongrois - 5cl