

l'APERÔ

COCKTAILS & BOISSONS ALCOOLISÉS

Caipirinha - 9

Cachaca, sucre, citron vert

Mojito - 9

Rhum, citron vert, menthe

Negroni - 9

Campari, martini rouge, gin

French 11 - 9

Blanquette, citron, gin

Cosmopolitan - 9

Vodka, triple sec, citron vert et jus de canneberge

Bloody Mary - 9

Vodka, jus tomate, citron, tabasco

St-Germain Spritz - 9

Liqueur fleurs sureau, blanquette, soda

Aperol Spritz - 9

Aperol, blanquette, soda

Limuncello Spritz - 9

Limuncello, blanquette, soda

Gin tonic - 8

Gin HTK et tonic

Banyuls La Serra - 10

Grand Cru 2015 - 10cl

Ricard - 4

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%

Roswell Hops - 6

33cl - IPA - Brasserie Fontestorbes 6,5%

La Chouffe - 8

33cl Belgian strong blonde 8,0%

Tripel Karmeliet - 8

33cl bière Belge blonde Triple 8,4%

White Temptation - 6

33cl Bière Blanche - Brasserie Fontestorbes 3,6%

Bière Heineken - 4

33cl Bière sans alcool 0%

Soft et jus de fruit - 4

Limonade Bio Fontestorbes (33l)

Tonic Fontestorbes (33l)

Coca / Coca zero (33cl)

Jus d'orange, pomme, abricot, tomate (25cl)

Cocktails sans alcool - 7

Virgin Mojito

Virgin Caipirinha

Virgin Gin tonic

Infusions pétillantes BIO - 6

Energisante (Thym & Citron) 33cl

Relax (Verveine & Cerise) 33cl

Détox (Sureau & Pomme) 33cl

San Pellegrino (50cl) 4 / (1l) 6

Evian (50cl) 4 / (1l) 6

MENU ENFANT - 12

Pour les enfants de moins de 12 ans.

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

APÉRITIF

Planchette de charcuterie - 14

Sélection des viandes artisanales

Croquetas de jamón - 4

4 pièces au jambon

Grande planche mixte - 36

Charcuterie, fromage & truitelle

Prix en euros TTC

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

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)

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, moutabal et câpres (+2€ dans le menu)

Tomates et burratina - 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
Picanha maturée +-200gr 28€
Onglet +- 200gr 28€

Servi avec frites OU parillada de légumes, chimichurri
(Suppl. frites 6€ et légumes 8€)

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, 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

Glenmorangie - 12
Highland single malt scotch whisky - 4cl

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

