

# L'APÉRO

## 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

### Limoncello Spritz - 9

Limoncello, blanquette, soda

### Gin tonic - 8

Gin HTK et tonic

### Byrrh gariguetta - 9

Aperitif à base de vin aromatisé à la quinine, citron et tonic

### Banyuls La Serra - 10

Grând Cru 2015 - 10cl

### Ricard - 4

### Martini blanc/rouge - 5

### Muscat - 5

### Kir vin blanc - 5

### Kir royal - 7

## BIÈRES & SOFTS

---

### Estrella Damm - 5

33cl - Bière catalan - Lager beer 4,6%

### 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%

### Fontestorbe - 4

(33cl) Limonade bio ou Tonic

### Soft et jus de fruit - 4

Coca, coca zero (33cl), orangina (25cl)  
Orange, pomme, abricot, tomate (25cl)

### Cocktails sans alcool - 7

Virgin Mojito  
Virgin Caipirinha  
Virgin Gin tonic

### Infusions pétillantes BIO - 4

Énergisante (Thym & Citron) 33cl  
Relax (Verveine & Cerise) 33cl  
Détox (Sureau & Pomme) 33cl

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

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

### Perrier (33cl) - 3,5

# CARTE

## DÉJEUNER - FORMULE DU MIDI

---

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés.

**Veillez consulter l'ardoise pour le menu du jour.**

Entrée, plat & dessert 25

## PORTIONS

---

### Truitelle - 12

Petites truites de montagnes, pain grillé et aioli

### Planchette de charcuterie - 14

Sélection des viandes artisanales

### Burger - 14

Boeuf, poitrine de porc, fromage de bethmale

### Frites - 6

Portion de frites & sauce

### Grande planche mixte - 36

Charcuterie, fromage & truitelle

### Burger végétarien - 14

Haloumi

### Fromage - 10

3 fromages et ruche d'abeilles

### Parillada de légumes - 6

Légumes de saison grillés à la plancha

## MENU ENFANT 12

---

Sirop + mini burger & 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 Doemer. 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, gel de passion, pomme et framboise (+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.

#### Fine cervelle d'agneau - 16

en pépites croustillantes, asperges à la Flamande, pamplemousse

#### Gaspacho vert- 14

petits légumes, neige de fromage blanc et raifort, l'huile d'olive extra brut (V)

### Plats

#### Gnocchi - 24

crème de chou-fleur, betterave cuite en croûte de sel et quinoa (V)

#### Magret de canard du Barry d'en Haut - 28

sauce bigarade, textures de betterave et agrumes

#### Truite 55° - 28

nappé à la livèche, royale de fenouil et artichaut glacée

### le Bœuf

#### Irish Angus

Onglet +-200gr 28€

Picanha maturé +-250gr 32€ (+2€ dans le menu)

#### Simmental maturé

Entrecôte +- 300gr 32€ (+4€ dans le menu)

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

Côte de bœuf +- 800gr 70€ (hors menu) / a partager

Servi avec frites OU parillada de légumes, chimichurri

**Veillez 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 scòth whisky - 4cl

#### Tokaj Furmint - 6

Vin doux, liqueux hongrois - 5cl