



CARTE



NOS ENTREES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE	7,00€
TOMATES MOZZARELLA	5.50€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	7,00€

NOS BURGERS

BURGER BOEUF Steak 150g - Cheddar - Tomates marinées	14.50€
BURGER CANARD Effiloché de canard confit - Cheddar - Tomates marinées	15.50€
BURGER HACIENDA Steak 150g - Chèvre chaud - Miel - Cheddar - Tomates marinées	15.50€
BURGER CAMPAGNARD Steak 150g - Oeuf - Bacon - Cheddar - Tomates marinées	15.50€
TENDERS BURGER Tenders de poulet - Sauce curry - Cheddar - Tomates marinées	15.50€
FISH BURGER Poisson pané - Cheddar - Tomates marinées	

NOS PLATS

SALADE FRAÎCHEUR	14€
CONFIT DE CANARD	18€
CAMEMBERT AU FOUR AVEC SA SALADE	14.5€

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE	6,00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	5,00€
CRÊPE, GLACE ET CHANTILLY	6,00€
COUPE GLACÉE 2 BOULES AU CHOIX	6,00€
GAUFRE AU NUTELLA	6,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,00€



NOS TAPAS

NOS PLANCHES À PARTAGER ... OU PAS !

POUR 2 : 16,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIE OU FROMAGES - PLANCHE MIXTE

POUR 4 : 28,00€

ASSIETTE DE TAPAS

BEIGNETS DE CALAMAR, CHAUSSON À LA TOMATE, STICK MOZZARELLA, BOUCHÉE

14,50€

D'ALIGOT TRUFFÉE, CROQUETTE POULET, FISH AND CHIPS, TENDERS POULET

NOS SNAKS

PANINI

6,00€

CROQUE MONSIEUR

5,00€

BARQUETTE DE FRITES

4,00€



ENVIE D'UN BURGER À EMPORTER ? (Du jeudi au samedi soir uniquement)

BURGER BOEUF

14.50€

Steak 150g - Cheddar - Tomates marinées

BURGER CANARD

15.50€

Effiloché de canard confit - Cheddar - Tomates marinées

BURGER HACIENDA

15.50€

Steak 150g - Chèvre chaud - Miel - Cheddar - Tomates marinées

BURGER CAMPAGNARD

15.50€

Steak 150g - Oeuf - Bacon - Cheddar - Tomates marinées

TENDERS BURGER

15.50€

Tenders de poulet - Sauce curry - Cheddar - Tomates marinées

FISH BURGER

15.50€

Poisson pané - Cheddar - Tomates marinées

PRIVATISATION DU RESTAURANT
ET
LOCATION DE LA SALLE
POUR TOUT ÉVÉNEMENT RENSEIGNEMENTS
AU 06.75.63.13.93

Soirées à thèmes tous les mois !
Programme sur nos réseaux sociaux



CARTE DES VINS

ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
VIGNOBLE VENDÉOLE Merlot - IGP Pays d'Oc	3	-
CHÂTEAU DEUMIÉ AOP Cabardès	-	24
CHÂTEAU DE RISSAC AOP Cabardès	-	24
DOMAINE DE VILLEMLARTIN AOP Limoux	-	24

BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
BAL DES PAPILLONS HORGELUS MOELLEUX IGP côtes de Gascogne	3.5	22
VIGNOBLE VENDÉOLE Chardonnay - IGP Pays d'Oc	3	-
DOMAINE DE VILLEMLARTIN	-	22

PICHETS 50cl

VIGNOBLE VENDÉOLE ROUGE, BLANC, ROSÉ IGP Pays d'Oc	6
--	----------

ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
VIGNOBLE VENDÉOLE Cinsault - IGP Pays d'Oc	3	-
DOMAINE DE VILLEMLARTIN IGP Pays d'Oc	-	20



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À BOIRE AVEC MODÉRATION.

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
TRIPLE KARMELIET	4	7
8,4° Belge		
GAYANT	3	6
PICON BIÈRE	3,50	7
SUPP SIROP	0,20	

BIÈRES BOUTEILLES

CHOUFFE BLONDE	6
CORONA	5
DESPERADOS	5
GUINNESS	6
HEINEKEN	3,5
LEFFE RUBY	5

SOFTS

COCA-COLA 33CL	3,20
Classique, Zero, Cherry	
DIABOLO 33CL	2,50
ICE TEA 33CL	3
JUS DE FRUITS 25CL	3
Abricot, ACE, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate	
LIMONADE 33CL	2,30
ORANGINA 33CL	3
PERRIER 33CL	3
SCHWEPPES 33CL	3
Classique, Agrumes	
SIROPS 33CL	2
Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Kiwi	
EVIAN 1L	4
BADOIT 1L	4
EXPRESSO	1,8
DOUBLE EXPRESSO	2,5
CAFÉ AU LAIT	2
DÉCAFÉINÉ	2
THÉ	2,5
CHOCOLAT CHAUD	2,5
SUPP SIROP OU TRANCHE	0,20

APERITIFS ET SPIRITUEUX

BAILEYS 4CL	6
CRÈME CABANEL 4CL	6
Citron, Mandarine, Menthe	
GET 27 4CL	6
GIN 4CL	5
Bombay Saphire	
JAGERMEISTER 4CL	5
KIR 12CL	4
Pêche, Cassis	
MARTINI 6CL	5
Blanc, Rouge	
RHUM 4CL	5
Havana, 3 rivières , Captain Morgan	
DON PAPA 4CL	7
RICARD 2CL	3
SUZE 6CL	5
TEQUILA CAMINO REAL 4CL	5
VODKA ABSOLUT 4CL	5
CLAN CAMPBELL 4CL	5
JACK DANIEL 4 CL	6
SUPP SOFT	0,50

COCKTAILS

TI-PUNCH	7
MOJITO	7
SANS ALCOOL :	
RIO	6
VIRGIN MOJITO	6

Classique

