



***vous propose sa
nouvelle carte
automne/hiver
2025-2026***



NOS APERITIFS

SOFT

Sirop a l'eau

1.50€

Diabolo, Coca cola, Coca cola zéro, Ice tea, Oasis, Orangina, Perrier, Limonade, Coca cherry.

3.90€

Pago: Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme, Tropical

4.20€

Eau minérale Abatilles

Plate 1 litre, Gazeuse 1 litre

4.50€

Demi plate 50 cl, Demi gazeuse 50 cl

3.50€

BIERES

Blonde 25cl :

3.90€

Ambrée 25cl

4.20€

Blonde 50cl :

7.00€

Ambrée 50cl

8.00€

Monaco, Panaché, Picon 25cl

4.40€

Monaco, Panaché, Picon 50cl

8.00€

APERITIFS

Lillet rouge, Lillet blanc, Martini rouge, Martini blanc, Pineau, Kir :

4.50€

Ricard, Suze:

3.50€

Whisky, Vodka, Rhum:

5.00€

Coupe de Crément de CELENE

5.00€

Coupe de champagne

8.00€

Kir royal

8.50€

COCKTAILS

Sangria maison au verre

5.00€

Sangria maison pichet 1L

18.00€

Spritz

7.50€

Américano

7.50€

Mojito

7.50€

Mojito aromatisé

8.50€

Caipirinha

7.50€



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Entrée

Noix de saint jacques avec corail, purée de petit pois à la menthe. (supp 2€ dans les menus).

12€

***Saint Jacques nuts with coral, pea puree with mint.
(supp 2€ in the menus).***

Allergènes: Fruit de mer, lactose

Plat

T-bone de veau sauce morilles servi avec ses pommes de terre grelot. (supp 2€ dans les menus).

25€

***Veal T-bone with morel sauce served with bell potatoes.
(supp 2€ in the menus).***

Allergènes: Lactose.



Nos Entrées

Fricassée de calamars ail, persil, piment

8€

Calamars en fricassée revenus à l'huile d'olive légèrement pimentée avec ail, persil et piment...

Squid fricassee with garlic, parsley, and chili pepper

Allergènes: Gluten, fruit de mer.

Millefeuille betterave et chèvre

8€

Millefeuille de betterave et fromage de chèvres frais, vinaigrette à la framboise, noix de cajoux et réduction de vinaigre balsamique.

Beetroot and fresh goat cheese millefeuille, raspberry vinaigrette, cashew nuts, and balsamic vinegar reduction.

Allergènes: Lactose, fruit à coques.

Arancini champions, mozzarella

9€

Arancini aux champignons et à la mozzarella servi avec son coulis de piquillos au piment d'espelette.

Mushroom and mozzarella arancini served with piquillo coulis and Espelette pepper.

Allergènes: Lactose, gluten.

Tartelette " cochonesque "

11€

Pâte feuilletée, comportée de pomme épicée, filet mignon de porc et demi-glace. Servie avec salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

"Cochonesque" tartlet : puff pastry, spiced apple compote, pork tenderloin, and demi-glace. Served with salad and wholegrain mustard vinaigrette.

Allergènes: Gluten, moutarde, soja.

Planche de charcuterie (à partager)

25€

Jambon ibérique, chorizo ibérique, lomo ibérique, pâté de campagne, pickles d'oignons rouges, cornichons, guindillas.

Charcuterie board : loin, chorizo, and Iberian ham, country pâté.



NOS PLATS

L'onglet de bœuf

22€

Onglet de bœuf avec ses sauces du moment. Servi avec frites maison et petite salade verte.

Hanger steak (or rib-eye steak) with seasonal sauces. Served with homemade fries and a small green salad.

La cuisse de canard

20€

Cuisse de canard confit maison, sauce au poivre vert. Servie avec frites maison et petite salade verte.

Duck leg confit, green peppercorn sauce. Served with homemade fries and a small green salad.

Allergènes: Lactose.

Le suprême de poulet

21€

Suprême de poulet jaune concisé à l'olive noire, pommes de terre grelot et purée de courge butternut et carotte, chips de carotte.

Supreme of yellow chicken condensed with black olives, roasted potatoes, butternut and carrot squash purée, chips carrot.

Allergènes: Lactose.

Le cabillaud

23€

Dos de cabillaud, émulsion noix de coco et ananas, ananas séché. Servi avec une salsa de mangue.

Cod loin, coconut and pineapple emulsion. Served with a mango salsa.

Allergènes: Lactose.

Menu enfant

12€

2 croquettes de jambon ibérique, lomo, frite, salade.

1 boisson au verre, 1 glace ou une poche de bonbon.

2 Iberian ham croquettes, homemade fries, and salad.

1 drink, 1 ice cream.



NOS DESSERTS

Brownie

8€

*Brownie "Milkyway" aux noix de pécan et sa boule de glace à la vanille.
Milkway pecan brownie and scoop of vanilla ice cream.*

Allergènes: Lactose, fruit à coques.

Tarte Tatin

8€

*Tarte tatin, caramel au rhum et boule de glace à la pomme verte.
Tarte tatin, rum caramel and apple ice cream.*

Allergènes: Gluten, lactose.

Crème brûlée

8€

*Crème brûlée à l'hibiscus.
Hibiscus crème brûlée.*

Allergènes: Lactose.

Pruneaux à l'armagnac

9€

*Pruneaux à l'Armagnac fait maison avec sa boule de glace au pruneaux à l'Armagnac.
Prunes in Armagnac and prune and Armagnac ice cream.*

Allergènes: Lactose.

Irish coffee ou Jamaican coffee

8€

Allergènes: Lactose.

French coffee

9€

Allergènes: Lactose.

Glaces

Demander la carte des glaces.



NOS PLATS À PARTAGER

Côte de bœuf

79€

Côte de boeuf (1kg) sauce chimichurri et poivre fumé. Servie avec frites maison (env.25 mn) . Supp 10€ pers en plus.

Rib of beef (1kg) with chimichurri pepper smocked sauce. Served with homemade fries. (for 2 people, approx. 25mins) €10/ person extra.

Epaule d'agneau confite

79€

Epaule d'agneau (1kg) confite au citron, ail, romarin, servie avec ses sucres snackées aux épices cajuns et frites maison. (env 25 mn). Supp 10€/pers en plus.

Shoulder of lamb (1kg) confit with lemon, garlic, and rosemary. Served with soared lettuce with Cajun spices and homemade fries. (for 2 people, approx. 25mins) €10 person extra.

Côte de boeuf

94€

Côte de bœuf (1kg) avec son os à moelle fumé maison et ses lamelles de truffes, servie avec des frites maison (env 25 mn). Supp 10€/pers en plus.

Rib of beef (1kg) smocked bone marrow, and black truffes. Served with homemade fries. (for 2 people, approx. 25mins) €10 person extra.



NOS MENUS

Menu 35€

ENTREES

- *Millefeuille de betterave chèvre.*
- *Aranchini aux champignons et à la mozzarella.*
- *Fricassée de calamars à l'ail, persil, piment...*
- *Tartelette "cochonesque" (Supp 1€).*

PLATS

- *L'onglet de bœuf.*
- *La cuisse de canard.*
- *Le suprême de poulet.*
- *Le cabillaud.*

DESSERTS

- *Brownie.*
- *Tarte Tatin.*
- *Crème brûlée.*
- *Pruneaux à l'armagnac.*
- *Irish coffee, Jamaïcain coffee.*

Menu 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert