

-A LA CARTE-

À PARTAGER...

LA BURRATA CRÉMEUSE

Fruits rouges, tomates et basilic, servie avec une focaccia tiède

14€

LES MEZZES ORIENTALES

Houmous, Caviar d'aubergine et fêta, Chakchouka et pain Libanais

15€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON GARCIA »

Saucisse sèche, Boudin noir, Chorizo, Jambon Serrano,
Pâté de campagne de la Maison Garcia

18€

LE GASPACHO DU MOMENT

Relevé de condiments

9€

CARPACCIO DE BŒUF FRANÇAIS À L'ITALIENNE

Parmesan, roquette et sauce Cipriani à l'Armagnac Laballe AOP

12€

LA DAURADE ROYALE

Façon tartare marinée au lait de coco et épices

13€

SAUMON FUMÉ BÖMLO (NORVÈGE)

Crème fouettée citron ciboulette, servi avec ses mini blinis

15€

HAMBURGER À L'ITALIENNE

Haché de bœuf 150gr, tomates confites, Mozzarella, Roquette,
Confit oignons balsamique, Coppa

16€

MAFALDINE DE LA MAISON « LA NONNA LINA »

Agrémentée d'une crème à la Salsa Tartufata

16€

LE CABILLAUD AU SEL

En Millefeuille aux olives noires façon brandade

19€

L'ESCALOPE À LA MILANAISE

Citron, Parmesan et Caponata Sicilienne

22€

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE

Vierge mangue et céleri, légumes de saison, Fleur de sel et piment

27€

DEMI-MAGRET DE CANARD DE LA MAISON SAMARAN

SAUCISSE DE TOULOUSE ENVIRON 200GR

ENTRECÔTE ENVIRON 300GR

18€

18€

27€

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

Un accompagnement et une sauce par Grillade compris

FRITES MAISON, CAPONATA, SALADE...

3,50€

POIVRE, ROQUEFORT, CONFIT D'ÉCHALOTES

2€

Prix nets. Service compris.

NOS ENTRÉES...

NOS PLATS...

NOS GRILLADES...

NOS DESSERTS...

LA TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE	7€
Crèmeux au citron, crumble et meringue	
LE CÉLÈBRE TIRAMISU MAISON	7€
Mascarpone, café, biscuit cuillère et Amaretto...	
LE ROYAL CHOCOLAT ET PRALINÉ	8€
Un fin entremet au chocolat noir et praliné amandes et noisettes	
LE CAFÉ GOURMAND DE CHEZ LAVAZZA	9€
Assortiment de mignardises maison de notre Chef pâtissier	
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MAISON « FROMAGES DE COCAGNE »	11€
Sélection de trois fromages par le Chef	



LA FORMULE DU MIDI

Dans la limite des stocks disponibles

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **17€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **20€**

LA FORMULE ENFANT **11€**

BOISSON AU CHOIX

Pepsi, jus d'orange, sirop (Pêche, grenadine, menthe, citron)

LE PETIT HACHÉ DE BŒUF MAISON

OU

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ

Un accompagnement au choix : Frites maison, caponata, salade, légumes de saison

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

(Vanille, fraise, chocolat)

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE

CARTE DES BOISSONS

LES LIQUEURS ET ARMAGNAC

			6 cl
Liqueur Cabanel menthe	50€	6€	
Liqueur Cabanel citron	50€	6€	
Liqueur Cabanel mandarine	50€	6€	
Armagnac Laballe n°12, 12 ans d'âge		11€	
Eau de vie framboise, Brana		15€	

LES GINS

Gin, Straw Bale, Five O Clock, Fronton		10€
Gin, Vilanova, Gaillac		10€

LES RHUMS

Rhum, Diplomatico, Venezuela		6 cl	11€
Rum, Straw Bale, Navy Strength, Fronton			11€
Rhum arrangés, Distillerie du Golf, pomme-cannelle			8€

LES WHISKYS

Whisky, Vilanova, Berbie, Gaillac		6 cl	11€
Whisky, Lagavulin, 16 ans			13€

LES EAUX

Abatilles plate 75 cl	5€
Abatilles pétillante 75 cl	5€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca, allongé, serré	2€
<i>Maison Lavazza</i>	
Café au lait ou Noisette	2,50€
<i>Maison Lavazza</i>	
Double expresso	4€
<i>Maison Lavazza</i>	
Thé et infusions	4€
<i>Noir ou vert-menthe, verveine</i>	
Cappuccino	4,50€
<i>Maison Lavazza</i>	

LES CLASSIQUES

Ricard 2 cl	3€
Martini Bianco ou Rosso 6 cl	4€
Floc de Gascogne rouge 10 cl ou blanc	4€
Porto blanc 10 cl	4€
Suze 6 cl	4€
Lillet blanc	4€
Kir 10 cl	4€
Kir royal 10 cl	10€
Coupe de champagne 10 cl	10€

LES BIÈRES

	25 cl	50 cl
1664 Blonde pression	3,50€	6€
1664 Blanche pression	3,50€	6€
Caporal 33cl bouteille Blonde, Blanche ou Rousse		6€
1664 33cl bouteille 0% alcool		6€

LES SOFTS

Abatilles pétillante 55 cl	3,50€
Pepsi, Pepsi Max 55 cl	4€
Schweppes Tonic 55 cl	4€
Orangina 25 cl	4€
Limonade Pschitt 55 cl	4€
Ice Tea pêche 25 cl	4€
Jus d'orange/Ananas/Tomate/ 20 cl Abricot PAGO	4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé À consommer avec modération

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS



IGP Pays d'Oc, Cellier des demoiselle, cuvée chardonnay, 2022 5€

VDP Côtes de Gascogne, Terre Basse 15€ 4€

IGP Côtes Catalanes, Mas de Rey, cuvée Recrey, demi-sec, 2022 21€

LES VINS ROSÉS



IGP Pays d'Oc, Gris Blanc, Gérard Bertrand 19€ 4€

AOP Côtes de Provence, Château Yssole, Les Jolies Filles, 2022 28€

AOP Côtes de Provence, M de Minuty 35€

LES VINS ROUGES



VDF, Aegerter, cuvée les Enfants Terribles, Pinot Noir, 2021 18€ 5€

AOP Cahors, Clos Triguedina, cuvée French Malbec, 2019 24€

AOP Fronton, Domaine Pennavayre, cuvée Alabets, 2019 28€ 7€

AOP Côtes-du-Rhône, Domaine Lou Dévet, cuvée Julia, 2020 29€

AOC Crozes-Hermitage, Petite Ruche 37€

AOC Pessac-Léognan, L'Abeille de Fieuzal 63€

IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, cuvée Cigalus, 2020 70€

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS



AOP Champagne, Maison Veuve Clicquot, brut 90€

AOP Champagne, Maison Mercier, brut 58€ 10€

AOP Champagne, EPC, blanc de blanc, brut 85€

Coup de cœur mensuel de Bonbonne au verre et à la bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé À consommer avec modération