

# LA CARTE

## À PARTAGER

5€	<b>PATATAS BRAVAS</b> Pommes de terre frites, sauce bravas*
5€	<b>LÉGUMES À CROQUER</b> Crudités accompagnées d'une sauce à la menthe*
6€	<b>HOUMOUS DE BETTERAVE</b> Purée de pois chiches, betterave
8€	<b>GUACAMOLE</b> Purée d'avocats, accompagnée de nachos
6€	<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b>
6€	<b>MOZZA STICKS X6</b> Bâtonnets de mozzarella frites
8€	<b>TENDERS</b> Poulets frites, sauce BBQ
8€	<b>FALAFELS</b> Accompagnés d'une sauce à la menthe*
6€	<b>BEIGNETS DE COURGETTES FRITS</b>
7€	<b>BIKINI</b> Croque monsieur au jambon blanc et comté
9€	<b>PAN CON TOMATE</b> Pains grillés, jambon de porc noir de Cambes, sauce pan con tomate*
9€	<b>BURRATA DI BUFALA</b> Boule de fromage italien coulant
12€	<b>CAMEMBERT À LA TRUFFE AU LAIT DE BUFFLONNE</b>
10€	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>
14€	<b>BRUSCHETTA DU MOMENT</b> Accompagnée d'une salade <i>Voir carte en dessous</i>
20€	<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES</b> Jambon de Coche 24 mois, rosette, chorizo, coppa de porc noir de Cambes et fromages du moment

## LES PLATS

### VIANDES servies avec patatas bravas et une salade

**PIÈCE DU BOUCHER - 18€**  
Pavé de rumsteak environ 180g  
**ENTRECÔTE - 22€**  
environ 300g



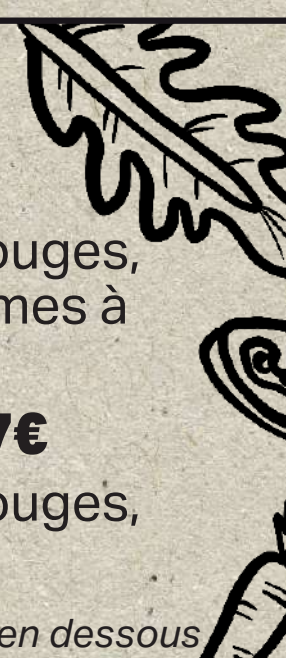
### BURGERS servis avec patatas bravas et une salade

**L'ORIGINAL - 13,5€\***  
Pain brioché, steak haché 150g, cheddar, oignons rouges, ketchup  
**LE GREEN PARK - 14,5€\***  
Pain bio sésame, steak haché 150g, bethmale, confit d'oignons, mayonnaise  
**BURGER DU MOMENT - 15,5€\*** voir carte en dessous



### SALADES

**SALADE VÉGÉTARIENNE - 14€**  
Roquette, tomates anciennes, oignons rouges, houmous de betterave, guacamole, légumes à croquer avec une sauce vinaigrette  
**SALADE BURRATA DI BUFALA - 17€**  
Roquette, tomates anciennes, oignons rouges, sauce pesto  
**SALADE DU MOMENT - 15€** voir carte en dessous



### MENU ENFANT - 10€

Tenders ou steak haché 150g, patatas et boisson

\*Supplément sauce maison 1€  
· Menthe · Pesto  
· Pan con tomate  
· Bravas



### DESSERTS

**MOELLEUX AU CHOCOLAT - 6€**  
Crème anglaise  
**CHEESECAKE - 7€**  
Coulis framboise ou caramel  
**CITRON GIVRÉ - 5€**  
**ASSIETTE DE FROMAGES - 12€**  
Bethmale, comté, brebis et confiture de cerise

**NOUS CUISINONS AU MAXIMUM DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX.**

# BOISSONS

## SOFTS

<b>CANNETTES (33CL)</b> COCA-COLA, COCA ZÉRO, ICE TEA, OASIS, ORANGINA, PERRIER	2.4
<b>JUS DE FRUITS</b>	2.8
<b>SIROP</b> GRENADINE, CITRON, PÊCHE, MENTHE	1.5
<b>CAFÉ</b>	1.5
<b>THÉ</b>	1.5
<b>BOUTEILLE D'EAU PLATE - 1.5L</b>	2.5
<b>BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE - 1.25L</b>	2.5

## VINS

### ROUGE

<b>BERET NOIR</b> 18 PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT
<b>SAINT HUBERT, PIC SAINT LOUP</b> 25 LES VIGNERONS DU PIC
<b>LE ROUGE DE L'AZEROLLE</b> 20 DOMAINE DE MINERVOIS
<b>SANSA CORBIÈRES</b> 20 CAVE DE CASTELMAURÉ, SANS SULFITES
<b>LES BEAUX GOSSÉS</b> 21 WINNOT, CÔTES DU RHÔNE

### BLANC

<b>LES VIGNES RETROUVÉES</b> 21 PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT
<b>CHARMES DE COLOMBELLE</b> 21 PRODUCTEUR PLAIMONT, CÔTE DE GASCOGNE

### ROSÉ

<b>ROSÉ D'ENFER</b> 20 PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT
<b>LES JOLIES FILLES</b> 20 WINENOT, IGP MÉDITERRANÉE

**CHAMPAGNE BRUT - COLLET** 60

## PRESSIONS

<b>BLONDE</b>	
1/2	3
PINTE	5
<b>BLANCHE</b>	
1/2	4
PINTE	7
<b>CHOUFFE</b>	
1/2	5
PINTE	9
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	
1/2	5
PINTE	9
<b>PICON BIÈRE</b>	3.5

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

<b>RHUM COCA*</b> - 3CL	7
<b>WHISKY COCA*</b> - 3CL	7
<b>GIN TONIC*</b> - 3CL	6
<b>RICARD*</b> - 3CL	4
<b>MARTINI</b> - BLANC, ROUGE	4
<b>MARTINI / TONIC</b>	4
<b>DIGESTIFS</b>	
<b>GET</b> - 6CL	5
<b>MALIBU</b> - 6CL	5
<b>MANZANA</b> - 6CL	5
<b>BAILEYS</b> - 6CL	7
<b>JACK DANIEL*</b> - 3CL	7
<b>DON PAPA*</b> - 3CL	7

\*UNIQUEMENT DANS LE CADRE D'UN REPAS



VENTE D'ALCOOL INTERDITE AUX MINEURS

## VIN AU VERRE

<b>ROSÉ</b> - 12.5 CL	4
<b>BLANC DOUX</b> - 12.5 CL	4
<b>BLANC SEC</b> - 12.5 CL	4
<b>ROUGE</b> - 12.5 CL	4
<b>SANGRIA</b> - 12.5 CL	3
<b>KIR</b> - CASSIS, PÊCHE - 3CL	4.5
<b>PICHET 50 CL</b>	9
<b>PICHET 1 L</b>	16