

## MENU DU JOUR

**PLAT DU JOUR : 13,50€**  
**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 16,00€**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 18,00€**

### ENTRÉE

Entrée du jour

ou

 Œuf mayonnaise

ou

Assiette de charcuterie

ou

 Salade de tomates (selon saison)

### PLAT

Plat du jour

ou

Pièce de bœuf (selon arrivage) –  
frites et salade

ou

 Assiette végétarienne (sticks de  
mozzarella, légumes du jour, frites  
et salade)

### FROMAGE ou DESSERT

Assiette de fromages

ou

Desserts du jour (voir ardoise)

ou

Glace 2 boules

## MENU ENFANT (-12 ANS)

**12,00€**

**PETITE PIZZA JAMBON FROMAGE** ou **POULET PANÉ** et **FRITES** ou  **STICKS DE MOZZARELLA** et **FRITES**  
+ **GLACE 2 BOULES** ou **DESSERT DU JOUR** au choix + **SODA** ou **JUS DE FRUITS** ou **SIROP**

## INCONTOURNABLES

<b>BURGER DU MOMENT</b> accompagné de frites, salade mixte et sauce au choix	<b>16,50€</b>
<b>FISH AND CHIPS</b> accompagné de salade mixte et sauce au choix (Poisson pané et frites)	<b>16,50€</b>
<b>BRUSCHETTA</b> accompagnée de frites, salade mixte et sauce au choix <b>Base crème</b> ou <b>sauce tomate</b> au choix : <b>La Croc'</b> (jambon, emmental, mozzarella), <b>La Bic'</b> (chèvre, emmental, mozzarella), <b>La Flam'</b> (lardons, oignons, emmental, mozzarella)	<b>16,50€</b>
<b>CAMEMBERT RÔTI</b> accompagné de pain grillé, frites, salade mixte et sauce au choix <b>Ail et thym</b> ou <b>Oignons frits et miel</b>	<b>16,50€</b>
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> accompagnée de frites et salade mixte	<b>16,50€</b>

## MENU INCONTOURNABLE

**19,50€**

**1 INCONTOURNABLE** au choix  
**+ DESSERT DU JOUR** au choix

## ENTRÉES

<b>ENTRÉE DU JOUR</b> (Voir ardoise)	<b>6,50€</b>
<b>ŒUFS MAYONNAISE</b> 🌿 Œufs, mayonnaise, salade, tomate	<b>6,50€</b>
<b>SALADE MIXTE</b> 🌿 Salade, tomates, croûtons, oignons frits, sauce caesar	<b>5,50€</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	<b>8,50€</b>

## SALADES COMPOSÉES

	Entrée	Plat
<b>PARISIENNE</b> Salade, jambon, tomates, emmental, œuf	9,00€	15,50€
<b>PAYSANNE</b> Salade, jambon de pays, tomates, œuf, maïs	9,00€	15,50€
<b>CAESAR</b> Salade, poulet pané (🥬 ou sticks de mozzarella), croûtons, parmesan, tomates, oignons frits, sauce caesar	9,00€	15,50€
<b>CHÈVRE CHAUD</b> Salade, toasts de chèvre chaud, lardons (🥬 ou noix et pignons de pin), oignons frits, tomates	9,00€	15,50€
<b>NIÇOISE 🐟</b> Salade, thon, tomates, œuf, oignons rouges, olives	9,00€	15,50€

## MENU SALADE

18,50€

**SALADE COMPOSÉE (FORMAT PLAT)** au choix (voir la carte des salades)  
+ **DESSERT DU JOUR** au choix

## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> 🌿	<b>12,00€</b>
Sauce tomate, mozzarella, emmental, basilic, olives	
<b>RÉGINA</b>	<b>13,00€</b>
Sauce tomate, jambon, mozzarella, emmental, basilic, olives	
<b>BLANCHE</b> 🌿	<b>13,00€</b>
Crème, mozzarella, emmental, oignons, origan, olives	
<b>ROYALE</b>	<b>14,00€</b>
Sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, emmental, basilic, olives	
<b>4 FROMAGES</b> 🌿	<b>14,00€</b>
Sauce tomate, emmental, mozzarella, cheddar, fromage à raclette, origan, olives	
<b>NAPOLITAINE</b> 🐟	<b>15,00€</b>
Sauce tomate, anchois, mozzarella, emmental, tomates confites, olives	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> 🌿	<b>15,00€</b>
Crème, pesto, courgettes, champignons frais, tomates confites, oignons, mozzarella, emmental, olives	
<b>CHÈVRE-MIEL</b> 🌿	<b>15,00€</b>
Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella, emmental, noix, roquette, olives	
<b>CARBONARA</b>	<b>15,00€</b>
Crème, lardons, oignons, mozzarella, emmental, œuf, olives	
<b>CHORIZO</b>	<b>15,00€</b>
Sauce tomate, chorizo, poivrons grillés, mozzarella, emmental, olives	
<b>RACLETTE</b>	<b>16,00€</b>
Crème, jambon, lardons, oignons, mozzarella, emmental, fromage à raclette, roquette, olives	
<b>SICILIENNE</b>	<b>17,00€</b>
Crème, pesto, coppa, mozzarella, emmental, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pin, roquette, olives	

### MENU 1/2 PIZZA

**15,50€**

**1/2 PIZZA** au choix (voir la carte des pizzas)  
**+ Salade MIXTE** (salade, tomates, croûtons, oignons frits, sauce caesar)

**+ DESSERT DU JOUR** au choix : **18,50€**

## FROMAGES ET DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGES**

**6,50€**

---

**DESSERTS DU JOUR**

**6,50€**

(Préparés maison et sans congélation, vous trouverez les propositions du jour sur les ardoises)

---

## GLACES ET SORBETS

<b>COUPE 2 BOULES AU CHOIX</b>	<b>4,50€</b>
Suppl. sauce, coulis ou chantilly	1,00€
<b>COUPE 3 BOULES AU CHOIX</b>	<b>5,50€</b>
Suppl. sauce, coulis ou chantilly	1,00€
<b>COUPE LE PARADISIEN</b>	<b>7,50€</b>
Sorbet mangue, framboise, citron, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>CAFÉ LIÉGOIS</b>	<b>7,50€</b>
2 boules café et 1 vanille, sauce café, chantilly	
<b>CHOCOLAT LIÉGOIS</b>	<b>7,50€</b>
2 boules chocolat et 1 vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>7,50€</b>
3 boules vanille, chantilly, coulis ou sauce au choix	
<b>CARAMEL</b>	<b>7,50€</b>
2 boules caramel et 1 vanille, sauce caramel, chantilly	

\* **Parfums glaces** : vanille, chocolat, café, caramel, mangue, citron, framboise

\* **Parfums sauces et coulis** : chocolat, café, caramel, fruits rouges

VINS ROUGES	75cL	37,5cL	le verre 10cL
<b>LANGUEDOC</b> – CHÂTEAU DE LASCOURS NOBILIS – AOP Pic Saint Loup	<b>32,00€</b>		
<b>LOIRE</b> – DOMAINE OLIVIER – AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil	<b>28,00€</b>	<b>18,00€</b>	
<b>BORDEAUX</b> – CHÂTEAU LA TUILERIE DU PUY – AOP Bordeaux Supérieur	<b>26,00€</b>	<b>16,00€</b>	
<b>MARCILLAC</b> – DOMAINE DE L'ALBINIE – AOP Marcillac	<b>22,00€</b>		<b>4,50€</b>
<b>GAILLAC</b> – CHÂTEAU CLÉMENT TERMES – AOP Gaillac	<b>22,00€</b>		<b>4,50€</b>

VINS ROSÉS	75cL	37,5cL	le verre 10cL
<b>GAILLAC</b> – CHÂTEAU CLÉMENT TERMES – AOP Gaillac	<b>22,00€</b>		<b>4,50€</b>
<b>HÉRAULT</b> – CUVÉE DES SCHISTES TERROIRS D'OCC – AOP Faugères	<b>20,00€</b>	<b>14,00€</b>	<b>4,50€</b>

VINS BLANCS	75cL	37,5cL	le verre 10cL
<b>LANGUEDOC (sec)</b> – CAVE DE L'ORMARINE – AOP Picpoul de Pinet	<b>28,00€</b>	<b>18,00€</b>	<b>5,50€</b>
<b>St ANDRÉ (moelleux)</b> – DOMAINE DE JOY – AOP Côtes de Gascognes	<b>26,00€</b>		<b>4,50€</b>

VINS EN PICHET	50cL	25cL	le verre 10cL
<b>ROUGE ou ROSÉ</b> – IGP VINS DE FRANCE – Cellier du Pic	<b>8,00€</b>	<b>5,00€</b>	<b>3,00€</b>

### BIÈRES

<b>STELLA</b> – pression (25cL)	<b>3,50€</b>
<b>HOEGAARDEN BLANCHE, LEFFE, LEFFE</b>	<b>5,50€</b>
<b>RUBY</b> – bouteille (33cL)	

### APÉRITIFS

<b>RICARD</b> (2cL)	<b>3,00€</b>
<b>RATAFIA</b> (4cL)	<b>4,50€</b>
<b>BLANC CASSIS ou FRAMBOISE</b> (10cL)	<b>4,50€</b>
<b>WHISKY BABY</b> (2cL)	<b>4,50€</b>

### DIGESTIFS

<b>COGNAC, RHUM BRUN, SAMBUCA</b> (2cL)	<b>6,50€</b>
<b>AMARETTO, GET 27</b> (4cL)	

### COCKTAILS

<b>PARADISIEN</b> – rhum (4cL), jus d'orange, crème de framboise	<b>8,50€</b>
<b>MOJITO</b> – rhum (4cL), Perrier, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche	<b>8,50€</b>
<b>PIÑA COLADA</b> – rhum (4cL), jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre de canne	<b>8,50€</b>

**CUBA LIBRE** – rhum (4cL), Coca-Cola, citron vert

### EAUX

	1L	50cL
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>6,00€</b>	<b>4,50€</b>

**PERRIER** (33cL) **3,50€**

### SODAS

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, LIPTON ICE TEA, ORANGINA, LIMONADE, DIABOLO** (33cL) **3,50€**

**SIROP À L'EAU** **2,00€**

**JUS DE FRUITS** (25cL) – orange, ananas, pomme **3,50€**

### BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ</b>	<b>1,30€</b>
<b>CHOCOLAT – CRÈME</b>	<b>3,50€</b>
<b>THÉ – INFUSION</b>	<b>3,50€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,50€</b>