

DEPUIS
2017



LA CARTE DU SOUPER

PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

TAPAS

Tapas du jour - 8

Planche mixte à partager - 18

Focaccia maison, tomate, Serrano - 8

Boquerones - 6

Tzatziki & pain pita - 8

Patatas Bravas & aioli - 7

ENTRÉES

" Tié au bord de la mer "

Brochette de gambas flambées au pastis toulousain et fenouil confit au miel - 10

" Tar-Thaï "

Tartare d'onglet de boeuf, poivron rouge, piment doux, échalote, coriandre, sésame torréfié, citron confit, umami, mizuna, jaune d'oeuf mariné au soja - 11

" Fraicheur de Séville "

Gaspacho, tartare de légumes, huile de basilic, chips de Serrano et de tomate - 7,5

" Maki à la française "

Maki de poireaux, bouillon bergamote, gingembre et citronnelle, perles de poireaux, noisettes torréfiées - 8

" Salade du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 8

PLATS

" Bunny - taly "

Râble de lapin en croûte de fruits secs, risotto de fregola sarda, jus de moëlle, moutarde américaine - 22

" Pas de faux pli "

Plie entière rôtie au four, tian de légumes, chimichuri au chorizo, tuile de betterave - *prix au kg selon arrivage*

PLATS

" A la diète, ou pas.. "

Pain focaccia maison, tomate coeur de boeuf, burrata, brousse de brebis au basilic, crème de balsamique maison, patatas bravas, roquette - 23

" Le croquillette "

Coquillettes, jambon, emmental et champignons de Paris, crème légère au cantal - 19

" Comme dans le pré "

Pavé de veau fumé aux herbes, asperges et carottes rôties, jus au romarin - 24

" Salade du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 14

FROMAGE & DESSERTS

" L'assiette de M. Seguin "

Assiette d'Ossau-Iraty de *la Maison Clément*, toast de pain, confiture de fraises maison - 12



" Ramène ta fraise "

Pavlova crémeux à la fraise, dés de fraises, sirop de menthe, sorbet basilic - 8

" Paris - Toulouse "

Chou craquelin à la violette, vanille, fruits rouges - 8

" La tarte qui riz "

Riz au lait en tartelette, caramel beurre salé, tuile de riz soufflé - 8

" L'oeil du tigre "

Financier aux pépites de chocolat, crémeux chocolat, glace chocolat - piment d'Espelette - 8

Les Vins Locaux



ROUGES

AOP Fronton, Ticol Plage,
Charpenté et fruité
Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

AOP Lubéron, Grand Marrenon,
Puissant et racé
Bouteille (75cl) 29.00 / Verre (15cl) 7.00

AOP Pic Saint Loup, Déesses Muettes,
Généreux et fruité
Bouteille (75cl) 33.00 / Verre (15cl) 7.20

AOP Saint Chinian, Château Cazal Viel,
Épicé et soyeux
Bouteille (75cl) 35.00 / Verre (15cl) 7.50

ROSÉS

AOP Côtes de Provence, Esprit Gassier,
Fruité et floral
Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

BLANCS

AOP Gaillac, Domaine Grand Chêne
La parcelle de l'Ortolan
Fruité et intense
Bouteille (75cl) 27.00 / Verre (15cl) 6.50

IGP Pays d'Oc, Secret de Lunès
Fruité et floral
Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

AOP Lubéron, Grand Marrenon
Boisé et équilibré
Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 6.90

IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Millet
Moelleux et fruité
Bouteille (75cl) 23.00 / Verre (15cl) 5.20

IGP Pic Saint Loup, Déesses Muettes
Frais et fruité
Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 7.00

AOC Cabardès, Château de Pennautier,
Rond et vif
Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

Les Grands Vins Mercure

ROUGES

AOP Sancerre, Famille Henri Bourgeois
Les Baronnes - 2020
100% Pinot Noir, Rond et boisé
Bouteille (75cl) 60,00

AOP Pessac Leognan,
Château Larrivet Haut-Brion - 2016
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Puissant et épicé
Bouteille (75cl) 95,00

AOP Médoc Cru Bourgeois,
Château Patache d'Aux - 2019
Cabernet Sauvignon, Merlot, Frais et épicé
Bouteille (75cl) 50,00 / (37,5cl) 30,00 / Verre (15cl) 11,00

AOP Beaune,
Vielle Vignes, Maison Champy - 2020
100% Pinot noir, Fruits Rouges et épices
Bouteille (75cl) 70,00

AOP Châteauneuf Du Pape
Maison Ogier, L'âme - 2022/2023
Grenache noir, Mourvèdre, Intense et racé
Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

BLANCS

AOP Chablis 1er cru, Maison Laroche,
Les Vaucoupins - 2022/2023
100% Chardonnay, Floral et délicat
Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

AOP Chablis, Maison Laroche,
Les Chanoines - 2023
100% Chardonnay, Frais et minéral
1/2 bouteille (37,5cl) 32,00

AOP Pouilly-Fumé, Joseph Mellot
Domaine des Mariniers - 2022/2023
Sauvignon blanc, Minéral et notes d'agrumes
Bouteille (75cl) 60,00

AOP Viré Clessé
2022
100% Chardonnay, Floral et délicat
Bouteille (75cl) 47,00 / Verre (15cl) 11,00

