

05 34 44 38 20
@gourmetbartoulouse

VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Gourmet Bar
menu & boissons

Entrées

TOMATE RÔTIE, STRACCIATELLA ET CHANTILLY BASILIC	10,50 €
RAVIOLES D'AUBERGINE GRATINÉES À LA CRÈME DE PARMESAN	11,90 €
TARTARE DE MELON, MOZZARELLA ET BILLES DE POIVRONS	9,50 €
VITELLO TONNATO	12,50 €

Carpaccio de veau, mayonnaise au thon et câprons

Plats

DUO DE POISSONS, BEURRE AUX CÂPRES, LINGUINI	24,00 €
CÔTE DE COCHON 300G, SAUCE CHORIZO, FRITES ET SALADE	23,00 €
CURRY DE GAMBAS ET SON RIZ AUX PETITS LÉGUMES	24,00 €
GYOZA DE LÉGUMES	17,50 €
SALADE À L'ITALIENNE	22,00 €

Formule du midi

Suggestions du jour à choisir sur l'ardoise du lundi au vendredi midi

FORMULE SIMPLE — 19,00 €
entrée + plat ou plat + dessert

FORMULE GOURMANDE — 24,00 €
entrée + plat + dessert

Desserts

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES	9,50 €
ÎLE FLOTTANTE AU CITRON VERT ET PISTACHE	8,00 €
PAVLOVA MANGUE PASSION	10,50 €
CRÊMEUX CHOCO, CAFÉ ET COULIS CHOCOLAT NOISETTE	8,00 €
CHARLOTTE AUX FRAISES	10,00 €

Les Incontournables

SAUCISSE DE TOULOUSE 250G
1 saucisse - 18€
2 saucisses - 32€
4 saucisses - 60€
avec frites et salade

TARTARE DE BOEUF 180G, FRITES ET SALADE	19,00 €
BURGER POULET PANÉ 160G, FRITES ET SALADE	24,00 €
SALADE CAESAR, AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANT AUX CÉRÉALES	19,50 €
BAVETTE À L'ÉCHALOTE 180G, FRITES ET SALADE	22,00 €
TOMATES BURRATA AU PESTO	17,00 €

Bon appétit !

BRUNCH À VOLONTÉ — 34€
TOUS LES DIMANCHES, DE 12H À 15h

Un verre en terrasse ?

Mocktails - 8€

VIRGIN MOJITO
Eau pétillante, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne
FRASY FRESH
Jus de fraise, purée de passion, jus de citron
LE GOURMAND
Jus de mangue, purée de coco et citron vert

Cocktails - 10.5€

MOJITO
Rhum, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne
LE GINTO
Gin, schweppes tonic, citron vert
PINK COMET
Vodka, crème de framboise, citron, prosecco
BLUE LAGOON
Vodka, curaçao, limonade, citron
PIÑA COLADA
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glace pilée
NOS RECETTES MULE
Jamaican (Rhum), London (Gin), Moscow (Vodka), Tennessee (Whisky), Ginger beer, citron vert
CAIPIRINHA
Cachaça, citron vert, sucre de canne
SPRITZ APÉROL
Apérol, Prosecco et eau gazeuse

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment !

Bières Pression

HEINEKEN — 4€	HEINEKEN — 6€	HEINEKEN — 8€
AFFLIGEM — 5€	AFFLIGEM — 7€	AFFLIGEM — 9€

Bières & Cidres 33CL

DESPERADOS — 6,50 €
GRIMBERGEN BLONDE — 6,50 €
GRIMBERGEN BLANCHE — 6,50 €
GRIMBERGEN AMBRÉE — 6,50 €
MORT SUBITE BLANCHE — 7,00 €
CORONA — 7,00 €
LAGUINTAS IPA — 8,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF (BIÈRE LOCALE) — 8,50 €
CIDRE BRUT — 7,00 €
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) — 6,00 €
DESPE VIRGIN (SANS ALCOOL) — 6,00 €

Apéritifs

RICARD (2CL)	5,00 €
MARTINI BLANCO ET ROSSO (6CL)	5,50 €
PROSECCO RICCADONNA	10,00 €
LILLET BLANC OU ROUGE (6CL)	6,50 €
CAMPARI (6CL)	6,50 €
KIR VIN BLANC (12,5CL)	7,50 €
KIR ROYAL (12,5CL)	12,00 €

Apéritif Local

POUSSE RAPIÈRE	9,50 €
Liqueur d'armagnac à l'orange amère, Prosecco	

Vins Blancs

IGP ATLANTIQUE — Vignerons du Tuliac "Onde Bleue", BIO 2025	7€130€
AOP MUSCADET CÔTES DE GRANLIEU SUR LIE — Vignoble Malidain, BIO 2025	—133€
AOP CROZES HERMITAGE — Domaine Mucyn "Les charmeuses", BIO 2024-25	—145€
AOP PETIT CHABLIS — Domaine Pommier, BIO 2023-25	12€155€

Vins Rosés

AOP SABLE DE CAMARGUE — Clos des Baronnets "gris de gris", BIO 2025	6€128€
AOP CÔTES DE PROVENCE — Château d'Astros "Belle vie", BIO 2025	8€135€

Vins Rouges

AOP CÔTES DU RHÔNE — Côteaux des travers "Zouzou", BIO 2023	—130€
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU — CHÂTEAU LESCURE, BIO 2016-22	—158€
AOP SAINT-ESTÈPHE - CHÂTEAU DE CÔME, BIO 2021	—165€
AOP BOURGUEIL - Domaine Y.Amirault "Côte 50", BIO 2024	8€135€
GILLES GELIN - 2024 AOP MORGNON - BIO	8€138€
AOP CROZES HERMITAGE - Domaine Mucyn "Les Entrecoeurs", BIO 2024-25	11€152€

Vins sans alcools

VIN DE FRANCE — Maison Chavin (blanc, rouge, rosé)	7€130€
VIN DE FRANCE — Maison Chavin (effervescent blanc)	8€135€

Champagne

TSARINE COUPE	12,00 €
TSARINE EN 75CL	49,00 €
LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE	
LA COUPE — 12,50 €	
EN 37,5CL — 35,5€	
EN 75CL — 58,5€	

Vin coup de ♥
Tariquet « Premières Grives » — 7 €

Eau & Sotis

VITTEL (50CL) — 4,00 €

VITTEL (1L) — 6,00 €

SAN PELLEGRINO (50CL) — 4,00 €

SAN PELLEGRINO (1L) — 6,00 €

PERRIER (33CL) — 4,50 €

EAU MICRO FILTRÉE PLATE OU GAZEUSE — 2,50 €

SODAS (33CL) — 5,00 €
coca-cola / zéro ou cherry

SODAS (25CL) — 4,50 €
Orangina, Schweppes indian tonic, Oasis tropical, Schweppes agrumes, Fuze tea pêche, Fanta orange, Sprite

JUS DE FRUITS (25CL) — 4,50 €
Jus de tomate, orange ou pomme

NECTAR (25CL) — 4,50 €
Ananas, fraise et abricot

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20CL) — 6,00 €

APERIKIDS — 6,00 €
l'apéro des "presque" grands

NOUS SUIVRE SUR INSTAGRAM

Petite envie de café ?

NESPRESSO® — 2,80 €
DOUBLE NESPRESSO® — 4,00 €
CAPPUCCINO — 4,90 €
LATTE MACCHIATO — 4,90 €
ICED LATTE MACCHIATO — 5,50 €
(saveur vanille ou tiramisu)
CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE MONBANA — 5,50 €
MATCHA LATTE — 6,50 €
THÉ KUSMI TEA BIO — 5,00 €
INFUSIONS KUSMI TEA BIO — 5,00 €

Alcools, Digestifs & Liqueurs

RHUM (4CL)	
Havana 3 ans d'âge	8,00€
Diplomatico	16,00 €
VODKA (4CL)	
Absolut	7,00 €
GIN (4CL)	
Bombay Sapphire	8,00 €
Generous Gin Organique	10,50 €
CLASSIC MALT (4CL)	
Aberlour 10 ans	7,50 €
AMERICAN WHISKY (4CL)	
Jack Daniel's	7,50 €
SCOTCH WHISKY (4CL)	
Haig Clubman	8,50 €
IRISH WHISKY (4CL)	
Jameson	7,00 €
DIGESTIF (4CL)	
Eaux de vie	7,50 €
Poire William, Mirabelle ou Amaretto	
Calvados Père Magloire	8,00 €
Armagnac Hors d'âge	9,50 €
Cognac Hennessy VS	13,00 €
LIQUEUR (4CL)	
Get 27	6,50 €
Bailey's	6,50 €
Cointreau	6,50 €
Saint-germain	8,50 €
BLEND (4CL)	
J&B Rare	6,00 €
Chivas Regal	9,00 €



NOUS LAISSER UN AVIS GOOGLE

Produits issus de l'agriculture biologique.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. TOUTS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC
Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

05 34 44 38 20
@gourmetbartoulouse

VEGETARIAN GLUTEN FREE

Gourmet Bar

menu & drinks

Starters

STRACCIATELLA TOMATO & BASIL CHANTILLY	10,50 €
BAKED EGGPLANT RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM	11,90 €
MELON TARTARE, MOZZARELLA & PEPPER PEARLS	9,50 €
VITELLO TONNATO	12,50 €
veal carpaccio, tuna mayo & capers	

Main Courses

FISH DUO, CAPER BUTTER, LINGUINE	24,00 €
CHORIZO RIB STEAK 300G, FRIES & SALAD	23,00 €
SHRIMP CURRY WITH RICE & VEGETABLES	24,00 €
VEGETABLE GYOZAS	17,50 €
ITALIAN-STYLE SALAD	22,00 €

Lunch Menu

Daily specials available on the blackboard (Monday to Friday)

SIMPLE MENU — 19,00 €
starter + main or main + dessert
GOURMET MENU — 24,00 €
starter + main + dessert

Desserts

COFFEE OR TEA WITH MINI TREATS	9,50 €
LEMON & PISTACHIO FLOAT	8,00 €
MANGO PASSION PAVLOVA	10,50 €
CHOCOLATE, COFFEE & HAZELNUT DESSERT	8,00 €
STRAWBERRY CHARLOTTE	10,00 €

Classics

TOULOUSE SAUSAGE 250G	
1 sausage - 18€	
2 sausages - 32€	
4 sausages - 60€	
with fries and salad	
BEEF TARTARE 180G, FRIES & SALAD	19,00 €
BREADED CHICKEN BURGER 160G, FRIES & SALAD	24,00 €
with fries and salad (cheddar, bacon, piquillo peppers)	
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN	19,50 €
FLANK STEAK WITH SHALLOTS 180G, FRIES & SALAD	22,00 €
BURRATA TOMATO SALAD WITH PESTO	17,00 €

Bon appétit !

ALL-YOU-CAN-EAT BRUNCH — 34€
EVERY SUNDAY, FROM 12PM TO 3PM

Fancy a drink on the terrace?

Mocktails - 8€

VIRGIN MOJITO
Sparkling water, fresh mint, lime, cane sugar
FRASY FRESH
Strawberry juice, passion fruit purée, lemon juice
LE GOURMAND
Mango juice, coconut purée, lime

Cocktails - 10.5€

MOJITO
Rum, sparkling water, lime, fresh mint, cane sugar
LE GIN'TO
Gin, Schweppes tonic, lime
PINK COMET
Vodka, raspberry liqueur, lemon, prosecco
PIÑA COLADA
White rum, pineapple juice, coconut cream, crushed ice
BLUE LAGOON
Vodka, curaçao, lemonade, lemon
NOS RECETTES MULE
Jamaican (rum), London (gin), Moscow (vodka), Tennessee (whisky), ginger beer, lime
CAIPIRINHA
Cachaça, lime, cane sugar
SPRITZ APÉROL
Aperol, prosecco & soda water

Feel free to ask about our cocktails of the moment

Draft beers

HEINEKEN — 4€	HEINEKEN — 6€	HEINEKEN — 8€
AFFLIGEM — 5€	AFFLIGEM — 7€	AFFLIGEM — 9€

Boiled beers & ciders 33CL

LAGUINTAS IPA	8,50 €
DESPERADOS	6,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF (BIÈRE LOCALE)	8,50 €
GRIMBERGEN BLONDE	6,50 €
GRIMBERGEN BLANCHE	6,50 €
GRIMBERGEN AMBRÉE	6,50 €
MORT SUBITE BLANCHE	7,00 €
CORONA	7,00 €
RAW CIDER	7,00 €
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	6,00 €
DESPE VIRGIN (SANS ALCOOL)	6,00 €

Aperitifs

RICARD (2CL)	5,00€
CAMPARI (6CL)	6,50 €
MARTINI BLANC ET ROSSO (6CL)	5,50 €
KIR VIN BLANC (12,5CL)	7,50 €
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry (Cartron)	
PROSECCO RICCADONNA	10,00 €
KIR ROYAL (12,5CL)	12,00 €
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry (Cartron)	
LILLET BLANC OU ROUGE (6CL)	6,50 €

Local Aperitif

POUSSE RAPIÈRE — 9,50 €
Armagnac orange liqueur, prosecco

White Wines

IGP ATLANTIQUE — Vignerons du Tutiac "Onde Bleue", BIO 2025	7€130€
AOP MUSCADET CÔTES DE GRANLIEU SUR LIE — Vignoble Malidain, BIO 2025	—133€
AOP CROZES HERMITAGE — Domaine Mucyn "Les charmeuses", BIO 2024-25	—145€
AOP PETIT CHABLIS — Domaine Pommier, BIO 2023-25	12€155€

Rosé Wines

AOP SABLE DE CAMARGUE — Clos des Baronnets "gris de gris", BIO 2025	6€128€
AOP CÔTES DE PROVENCE — Château d'Astros "Belle vie", BIO 2025	8€135€

Red Wines

AOP CÔTES DU RHÔNE — Côteaux des travers "Zouzou", BIO 2023	—130€
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU — CHÂTEAU LESCURE, BIO 2016-22	—158€
AOP SAINT-ESTÈPHE — CHÂTEAU DE CÔME, BIO 2021	—165€
AOP BOURGUEIL - Domaine Y.Amirault "Côte 50", BIO 2024	8€135€
GILLES GELIN - 2024 AOP MORGNON - BIO	8€138€
AOP CROZES HERMITAGE - Domaine Mucyn "Les Entrecoeurs", BIO 2024-25	11€152€

O° Wines

VIN DE FRANCE — Maison Chavin (white red, rosé)	7€130€
VIN DE FRANCE — Maison Chavin (effervescent white)	8€135€

Champagnes

TSARINE COUPE	12,00 €
TSARINE EN 75CL	49,00 €
LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE	
GLASS — 12,50 €	
37,5CL — 35,5€	
75CL — 58,5€	

Wine ♥ of the moment
Tariquet "Premières Grives" — €7

Soft drinks & Juices

VITTEL (50CL) — 4,00 €
VITTEL (1L) — 6,00 €
SAN PELLEGRINO (50CL) — 4,00 €
SAN PELLEGRINO (1L) — 6,00 €
PERRIER (33CL) — 4,50 €
MICRO-FILTERED STILL OR SPARKLING WATER — 2,50 €
SODAS (33CL) — 5,00 €
coca-cola / zéro ou cherry
SODAS (25CL) — 4,50 €
Orangina, Schweppes indian tonic, Oasis tropical, Schweppes agrumes, Fuze tea peach, Fanta orange, Sprite
JUICE (25CL) — 4,50 €
Tomato, orange or apple juice
NECTAR (25CL) — 4,50 €
Pineapple, strawberry & apricot
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE (20CL) — 6,00 €
APÉRIKIDS — 6,00 €
The aperitif for the "almost grown-ups"

FOLLOW US ON INSTAGRAM

Fancy a coffee?

NESPRESSO® — 2.80€
DOUBLE NESPRESSO® — 4.00€
CAPPUCCINO — 4.90€
LATTE MACCHIATO — 4.90€
ICED LATTE MACCHIATO — 5.50€
(vanilla or tiramisu flavor)
FAIR TRADE MONBANA HOT CHOCOLATE — 5.50€
MATCHA LATTE — 6.50€
KUSMI TEA ORGANIC TEA — 5.00€
KUSMI TEA ORGANIC HERBAL INFUSIONS — 5.00€

Spirits, digestifs & liqueurs

RHUM (4CL)	
Havana 3 ans d'âge	8,00€
Diplomatico	16,00 €
VODKA (4CL)	
Absolut	7,00 €
GIN (4CL)	
Bombay Sapphire	8,00 €
Generous Gin Organique	10,50 €
CLASSIC MALT (4CL)	
Aberlour 10 ans	7,50 €
AMERICAN WHISKY (4CL)	
Jack Daniel's	7,50 €
SCOTCH WHISKY (4CL)	
Haig Clubman	8,50 €
IRISH WHISKY (4CL)	
Jameson	7,00 €
DIGESTIF (4CL)	
Eaux de vie	7,50 €
Poire William, Mirabelle ou Amaretto	
Calvados Père Magloire	8,00 €
Armagnac Hors d'âge	9,50 €
Cognac Hennessy VS	13,00 €
LIQUEUR (4CL)	
Get 27	6,50 €
Bailey's	6,50 €
Cointreau	6,50 €
Saint-germain	8,50 €
BLEND (4CL)	
J&B Rare	6,00 €
Chivas Regal	9,00 €



LEAVE US A GOOGLE REVIEW

All our prices are in euros and include all taxes. A labelled organic produce. A carafe or glass of water is available free of charge upon request. The origin of our meats is displayed within the restaurant. The weights indicated are before cooking and may vary by ±10%. Allergens: please consult the information available at the restaurant reception. Alcohol abuse is dangerous for your health; please consume in moderation. We are committed to promoting a balanced diet and encouraging responsible purchasing. Allergens: please consult the information available at the restaurant reception. We are committed to promoting a balanced diet, encouraging responsible purchasing, and developing responsible sourcing channels. Because every action counts, our restaurant is committed to positive hospitality. Net prices (incl. tax). Here, sustainability is taken seriously! This menu is printed on PEFC-certified paper.

05 34 44 38 20
@gourmetbartoulouse

VEGETARIANO SIN GLUTEN

Gourmet Bar

menú & bebidas

Entrantes

 TOMATE STRACCIATELLA CON CHANTILLY DE ALBAHACA	10,50 €
RAVIOLIS DE BERENJENA GRATINADOS 	11,90 €
CON CREME DE PARMESAN	
 TARTAR DE MELÓN, MOZZARELLA Y PERLAS DE PIMIENTO	9,50 €
VITELLO TONNATO	12,50 €
TERNERA CON MAYONESA DE ATÚN Y ALCAPARRAS	

Platos

DÚO DE PESCADO, MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS, LINGÜIN 	24,00 €
ENTRECOT 300G CON CHORIZO, PATATAS FRITAS Y ENSALADA	23,00 €
CURRY DE GAMBAS CON ARROZ Y VERDURAS 	24,00 €
GYOZA DE VERDURAS 	17,50 €
ENSALADA ITALIANA	22,00 €

Menú del mediodía

Sugerencias del día disponibles en la pizarra (de lunes a viernes)

MENÚ SIMPLE — 19,00 €
entrante + plato o plato + postre
MENÚ GOURMET — 24,00 €
entrante + plato + postre

Postres

CAFÉ O TÉ CON DULCES	9,50 €
FLOTANTE DE LIMÓN Y PISTACHO 	8,00 €
PAVLOVA MANGO MARACUYÁ 	10,50 €
POSTRE DE CHOCOLATE, CAFÉ Y AVELLANA 	8,00 €
CHARLOTTE DE FRESAS	10,00 €

Clásicos

 SALCHICHA DE TOULOUSE 250G	
1 salchicha - 18€	
2 salchichas - 32€	
4 salchichas - 60€	
con patatas fritas y ensalada	
TARTAR DE TERNERA 180G	
CON PATATAS Y ENSALADA — 19,00 €	
HAMBURGUESA DE POLLO EMPANADO 160G	— 24,00 €
Con patatas fritas y ensalada (queso cheddar, beicon y pimientos piquillo).	
ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE	— 19,50 €
 BISTEC CON CHALOTAS 180G, PATATAS Y ENSALADA	— 22,00 €
 ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE CON PESTO	— 17,00 €

Bon appétit !

BRUNCH LIBRE — 34€
TODOS LOS DOMINGOS, DE 12:00 A 15:00

¿Te apetece una copa en la terraza?

Mocktails - 8€

VIRGIN MOJITO
Agua con gas, menta fresca, lima, azúcar de caña
FRASY FRESH
Zumo de fresa, puré de maracuyá, zumo de limón
LE GOURMAND
Zumo de mango, puré de coco y lima

Cócteles - 10.5€

MOJITO
Ron, agua con gas, lima, menta fresca, azúcar de caña
LE GIN'TO
Ginebra, Schweppes tonic, lima
PINK COMET
Vodka, licor de frambuesa, limón, prosecco
PIÑA COLADA
Ron blanco, zumo de piña, crema de coco, hielo picado
BLUE LAGOON
Vodka, curaçao, limonada, cidra
NOS RECETTES MULE
Jamaican (ron), London (ginebra), Moscow (vodka), Tennessee (whisky), ginger beer, lima
CAIPIRINHA
Cachaça, lima, azúcar de caña
SPRITZ APÉROL
Aperol, prosecco y agua con gas

No dude en preguntar por nuestros cócteles del momento

Cervezas de barril



HEINEKEN — 4€
AFLIGEM — 5€



HEINEKEN — 6€
AFLIGEM — 7€



HEINEKEN — 8€
AFLIGEM — 9€

Cervezas y sidras 33CL

LAGUNTAS IPA	— 8,50 €
DESPERADOS	— 6,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF (BIÈRE LOCALE)	— 8,50 €
GRIMBERGEN BLONDE	— 6,50 €
GRIMBERGEN BLANCHE	— 6,50 €
GRIMBERGEN AMBRÉE	— 6,50 €
MORT SUBITE BLANCHE	— 7,00 €
CORONA	— 7,00 €
SIDRA CRUDA	— 7,00 €
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	— 6,00 €
DESPE VIRGIN (SANS ALCOOL)	— 6,00 €

Aperitivos

RICARD (2CL)	5,00€
CAMPARI (6CL)	6,50 €
MARTINI BLANCO ET ROSSO (6CL)	5,50 €
KIR VIN BLANC (12,5CL)	7,50 €
Grosella negra, frambuesa, melocotón o mora (Cartron)	
PROSECCO RICCADONNA	10,00 €
KIR ROYAL (12,5CL)	12,00 €
Grosella negra, frambuesa, melocotón o mora (Cartron)	
LILLET BLANC OU ROUGE (6CL)	6,50 €

Aperitivo Local

POUSSE RAPIÈRE	9,50 €
Licor de armagnac a la naranja amarga, prosecco	

Vinos Blancos

 IGP ATLANTIQUE — Vignerons du Tutiac "Onde Bleue", BIO 2025	7€130€
 AOP MUSCADET CÔTES DE GRANLIEU SUR LIE — Vignoble Malidain, BIO 2025	—133€
 AOP CROZES HERMITAGE — Domaine Mucyn "Les charmeuses", BIO 2024-25	—145€
 AOP PETIT CHABLIS — Domaine Pommier, BIO 2023-25	12€155€

Vinos rosados

 AOP SABLE DE CAMARGUE — Clos des Baronnets "gris de gris", BIO 2025	6€128€
 AOP CÔTES DE PROVENCE — Château d'Astros "Belle vie", BIO 2025	8€135€

Vinos Rojos

 AOP CÔTES DU RHÔNE — Côteaux des travers "Zouzou", BIO 2023	—130€
 AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU — CHÂTEAU LESCURE, BIO 2016-22	—158€
 AOP SAINT-ESTÈPHE - CHÂTEAU DE CÔME, BIO 2021	—165€
 AOP BOURGUEIL - Domaine Y.Amirault "Côte 50", BIO 2024	8€135€
 GILLES GELIN - 2024 AOP MORGNON - BIO	8€138€
 AOP CROZES HERMITAGE - Domaine Mucyn "Les Entrecoeurs", BIO 2024-25	11€152€

Vinos O°

VIN DE FRANCE — Maison Chavin (blanc, rouge, rosé)	7€130€
VIN DE FRANCE — Maison Chavin (effervescent blanc)	8€135€

Champanes

TSARINE COPA	12,00 €
TSARINE EN 75CL	49,00 €
LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE	
COPA — 12,50 €	
37,5CL — 35,5€	
75CL — 58,5€	

Vino ♥ del momento
Tariquet "Premières Grives" — 7€

Refrescos y zumos

VITTEL (50CL)	— 4,00 €
VITTEL (1L)	— 6,00 €
SAN PELLEGRINO (50CL)	— 4,00 €
SAN PELLEGRINO (1L)	— 6,00 €
PERRIER (33CL)	— 4,50 €
AGUA MICROFILTRADA NATURAL O CON GAS — 2,50 €	
SODAS (33CL)	— 5,00 €
coca-cola / zéro ou cherry	
SODAS (25CL)	— 4,50 €
Orangina, Schweppes indian tonic, Oasis tropical, Schweppes agrumes, Fuze tea pêche, Fanta orange, Sprite	
ZUMO (25CL)	— 4,50 €
Zumo de tomate, naranja o manzana	
NÉCTAR (25CL)	— 4,50 €
Piña, fresa y albaricoque	
ZUMO DE NARANJA RECÍEN EXPRIMIDO (20CL)	— 6,00 €
APÉRIKIDS	— 6,00 €
El aperitivo de los "casi adultos"	



SÍGUENOS EN INSTAGRAM



¿Te apetece un café?

NESPRESSO® — 2,80 €

DOBLE NESPRESSO® — 4,00 €

CAPPUCCINO — 4,90 €

LATTE MACCHIATO — 4,90 €

LATTE MACCHIATO FRÍO — 5,50 €
(sabor vainilla o tiramisú)

CHOCOLATE CALIENTE MONBANA
(de Comercio Justo) — 5,50 €

MATCHA LATTE — 6,50 €

 **TÉ KUSMI TEA ECOLÓGICO — 5,00 €**

 **INFUSIONES KUSMI TEA ECOLÓGICAS — 5,00 €**

Alcoholes, digestivos y licores

RHUM (4CL)	
• Havana 3 ans d'âge	8,00€
• Diplomatico	16,00 €
VODKA (4CL)	
• Absolut	7,00 €
GIN (4CL)	
• Bombay Sapphire	8,00 €
• Generous Gin Organique	10,50 €
CLASSIC MALT (4CL)	
• Aberlour 10 ans	7,50 €
AMERICAN WHISKY (4CL)	
• Jack Daniel's	7,50 €
SCOTCH WHISKY (4CL)	
• Haig Clubman	8,50 €
IRISH WHISKY (4CL)	
• Jameson	7,00 €
DIGESTIF (4CL)	
• Eaux de vie	7,50 €
• Poire William, Mirabelle ou Amaretto	
• Calvados Père Magloire	8,00 €
• Armagnac Hors d'âge	9,50 €
• Cognac Hennessy VS	13,00 €
LIQUEUR (4CL)	
• Get 27	6,50 €
• Bailey's	6,50 €
• Cointreau	6,50 €
• Saint-germain	8,50 €
BLEND (4CL)	
J&B Rare	6,00 €
Chivas Regal	9,00 €



DÉJANOS UNA RESEÑA EN GOOGLE

Todos nuestros precios están en euros e incluyen todos los impuestos. Productos ecológicos con etiqueta Se ofrece jarra o vaso de agua gratuita bajo petición. El origen de nuestras carnes está indicado en el restaurante. Los pesos indicados son antes de la cocción y pueden variar en ±10%. Alérgenos: consulte la información disponible en la recepción del restaurante. El abuso de alcohol es perjudicial para la salud: consumase con moderación. Nos comprometemos a promover una alimentación equilibrada y a fomentar compras responsables. Alérgenos: consulte la información disponible en la recepción del restaurante. Nos comprometemos a promover una alimentación equilibrada, fomentar compras responsables y desarrollar cadenas de suministro responsables. Porque cada gesto cuenta, nuestro restaurante apuesta por una hospitalidad positiva. Precios netos (impuestos incluidos). ¡Aquí la sostenibilidad es algo serio! Este menú está impreso en papel certificado PEFC.