



# LA GARÇONNIÈRE

Tapas - Pizza - Grill



Le plaisir de partager...

# A LA CARTE

Notre restaurant est tourné vers la convivialité. Vous mangez et buvez tel un apéritif dinatoire. Les plats de votre commande seront servis au fil de l'eau sur le principe de tapas à partager

## Tapas

<b>Salade de tomates et sa Burrata au pesto</b>	15 €
<b>Méchouia</b> (plat épicé) (Tomates poivrons piments compotés au citron et épices + thon et ses toasts)	10 €
<b>Jambon cru bellota iberico 100 g</b>	15 €
<b>Terrine de canard</b> réalisée par l'éleveur	10 €
<b>Mezze méditerranéen</b> (caviar d'aubergines - tzatziki - houmous - Méchouia)	15 €
<b>Poulpes</b> Poulpe, racine de galanga, jeunes pousses oignons rouges, citron vert et ses toasts	15 €
<b>Tortilla entière</b> Environ 800g)	10 €

## Sur commande

### Plateau de fruits de mer

95 €

Pour deux personnes

12 Huitres Gillardeau N°3 spécial - 12 crevettes

Bio - 12 pointus ou bulots

(Sur commande la veille)

## Seul(e) ou à plusieurs...

## Accompagnements

<b>Gros cornet de frites</b>	<b>4 €</b>
<b>Légumes antipasti</b> aux épices orientales et à la poudre de coriandre	<b>7 €</b>
<b>Patatas bravas</b>	<b>6 €</b>
<b>Artichauts frits</b>	<b>7 €</b>
<b>Salade verte</b>	<b>4 €</b>

<b>Filet de bœuf 250 g *</b>	25 €
<b>Entrecôte de veau 500 g *</b>	35 €
<b>Entrecôte de bœuf 500 g *</b>	35 €
<b>Brochettes d'agneau *</b> 250 g en marinade de citrons verts	18 €
<b>Pluma ibérique 250 G *</b>	20 €
<b>Brochette de poulet Teriaki *</b>	14 €
<b>Picanha de veau*</b> *Viandes marinées et grillées, sauce chimichurri	14 €
<b>Tartare de Boeuf au couteau à l'irlandaise</b> 180 G Bourbon, cachuetes torifiées, huile de noix et ciboulette	14 €
<b>Tartare de thon</b> Soja, citron vert, huile de noix et gingembre	15 €
<b>Gambas 400g</b>	28 €

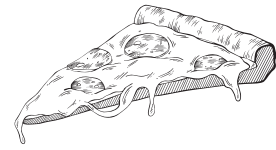
## Fromages

<b>Tomme de chèvre fraîche</b> Aux herbes échalotes huile de noix et vinaigre de balsamique	<b>7 €</b>
<b>St Marcellin 80g Affiné MOF</b>	<b>4.5 €</b>

## Desserts

<b>Desserts aux choix</b>	<b>5 €</b>
<b>Glaces Gérard Cabiron MOF</b> Pot 140 ml	<b>5 €</b>
<b>Café &amp; ses macarons de La Maison Lenglet</b>	<b>8 €</b>
<b>Planche découverte 6 Macarons</b> Maison Lenglet	<b>12 €</b>

# CARTE PIZZAS



- **LA FRAICHEUR**

*Base Tomates, Mozzarella, Roquette, Tomates confites à l'huile d'olives, Pesto origan*

**11.90 €**

- **La 4 FROMAGES**

*Base Tomato, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Emmental, Origan*

**12.90 €**

- **LA ROYALE**

*Base Tomato, Champignons de Paris frais, Jambon de paris, Œuf, Origan frais, Mozzarella*

**11.90 €**

- **L'ANTIPASTI**

*Base Tomato, Aubergines, Courgettes, Artichauts, Poivrons, Gingembre, Oignons, Mozzarella, Origan*

**12.90 €**

- **L'ESPAGNOLE**

*Base Tomato, Chorizo, Merguez, Poivrons, Mozzarella, Origan*

**12.90 €**

- **LA GARCONNIERE**

*Base Tomato, Poulet Teriyaki, Oignons, Racine de galanga, miel, Champignons frais de Paris, Persillade, Mozzarella, Origan*

**12.90 €**

- **LA REGIONALE**

*Base crème, Ravioles, Saumon Fumé, Mozzarella*

**12.90 €**

- **LA BURGER**

*Base Tomato, Bœuf légèrement épicé, Cheddar, Oignons, Sauce Burger, Mozzarella, Origan*

**12.90 €**

- **L'ESTIVALE**

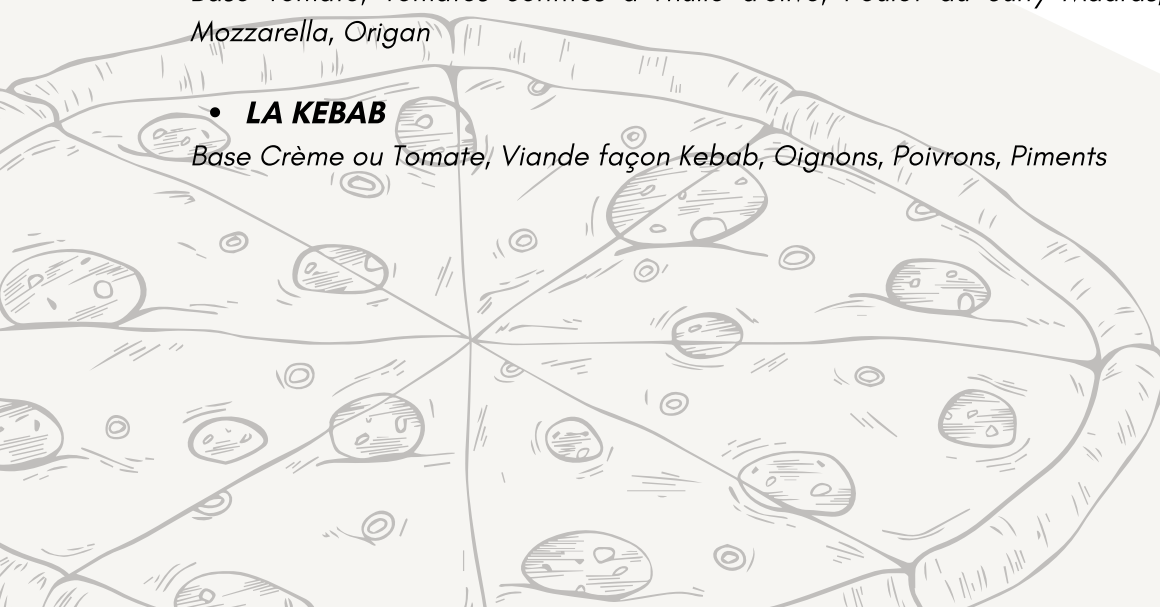
*Base Tomato, Tomates confites à l'huile d'olive, Poulet au curry Madras, Pesto, Mozzarella, Origan*

**12.90 €**

- **LA KEBAB**

*Base Crème ou Tomato, Viande façon Kebab, Oignons, Poivrons, Piments*

**11.90 €**



# NOS BOISSONS

## BIÈRES

### Bière la Valentinoise BIO 33cl

Blonde	5 €
Blanche	5 €
American Pale Ale	5 €
<b>Sceau découverte 6 bières</b>	<b>25 €</b>

Bière pression (25 cl) : Affligem	4.5 €
Picon Bière	5.5 €

## APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)	3 €
Ricard (2 cl)	3 €
Martini Blanc (6 cl)	4.5 €
Martini rouge (6 cl)	4.5 €
Whisky Evan William's (avec soft) (4cl)	7 €
Whisky Glenlassie (avec soft) (4 cl)	7 €

## DIGESTIFS (4CL)

Tequila San José	6 €
Coirons Vert ou Jaune	7 €
Get 27 ou 31	7 €
Eau de vie de Poire et Prune	7 €
Limencelo	7 €
Bailey's	7 €
Malibu	7 €
La Raphael	15 €



## EAU 1L

Evian	6 €
Perrier Fine Bulles	6 €
Orezza	7 €

## SOFT

Coca Cola (33 cl)	3.5 €
Coca Cola zéro (33cl)	3.5 €
Perrier (33cl)	3.5 €
Fuze Tea 25cl)	3 €

### Jus de fruits Millat 33 cl

Ananas	6 €
Poire	6 €
Tomate	6 €

### Jus de fruits Benedetti BIO 33 cl

Pomme	6 €
Pêche	6 €
Abricot	6 €
Pomme Framboise	6 €

### Infusions glacées BIO Millat 25 cl

Infusion passion baie Timur pomme	4.5 €
Infusion framboise menthe pomme	4.5 €
Infusion fleur de Sureau citron	4.5 €
Infusion citron vert gingembre	4.5 €

## MOCKTAILS

<b>Virgin Passion Roure</b>	6 €
Passion, Sirop de Rhum, Ginger Beer	
<b>Virgin Mojito</b>	6 €
Sirop de Rhum, citron vert, sucre cassonnade, eau pétillante, menthe	
<b>Tout en Douceur</b>	6 €
Poire, pulpe de Framboises, citron vert, sirop de vanille	

# COCKTAILS

Composés au minimum de 6 cl d'alcool

- <b>Moscow Mule</b>	9 €	- <b>Amaretto Sour</b>	7 €
Vodka, jus de citron vert et Ginger beer		Amaretto, Jus citron Jaune, Blanc D'œuf,	
- <b>Spritz</b>	9 €	Angostura, Tranche Orange	
Aperol, Clairette De Die BIO, Eau pétillante,		- <b>Old Fashioned</b>	7 €
- <b>Margarita</b>	7 €	Bourbon, angostura, Eau pétillante, Sucre,	
Tequila, cointreau, citron vert, sucre		Orange Déco	
- <b>Le Négroni</b>	9 €	- <b>Saint Germain</b>	9 €
Gin, Vermouth Rouge, Campari, Tranche		Liquer Saint Germain, Clairette de Die BIO,	
d'orange		Eau Pétillante	
- <b>Le Mai Tai</b>	9 €	- <b>Caïpi</b>	7 €
Rhum Ambré , Triple sec, Jus de citron vert,		Cachaça, citron vert, sucre cassonade	
sirop orgeat, Citron vert, Menthe fraîche		- <b>Cuba Libre</b>	7 €
- <b>Irish Coffee</b>	9 €	Rhum ambré, coca cola, citron vert	
Café, whisky, sucre et chantilly			

## DÉCLINAISONS DU MOJITO

Classic / Framboise / Passion

Verre	9 €
Sceau de 3 L	90 €

## COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC

### CHOIX DU GIN 6 CL

Canaiïma	9 €
Bombay Saphir	8 €
Gin Malfy Orange sanguine	10 €
Hendrik's	10 €

+

### CHOIX DU SOFT : Gamme Fentimans 20 cl

Premium Tonic
Ginger Beer ( <i>gingembre</i> )
Ginger Ale ( <i>gingembre / orange</i> )
Orange Tonic ( <i>orange / citron</i> )
Pink Grapefruit ( <i>pamplemousse</i> )



### NOS CRÉATIONS

#### - Passion Roure 9 €

Purée de Passion, Rhum ambré, Ginger Beer

#### - Coin G 8 €

Gin, Malibu, Pisang Ambon, Jus de Poire

#### - Le Pichet Mignon 1 L 28 €

#### - Le Seau Périlleux 3 L 75 €

Clairette de Die BIO, Pulpe de Fraise, Pulpe de Framboises, Limonade, Cointreau, Gin, Oranges, Citrons

# NOS SPIRITUEUX

## WHISKY : 4 CL

- <b>Glen Moray 10 Ans</b> (Ecosse)	7 €
Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle.	
- <b>Whisky rozelières</b> ( France )	8 €
Arômes vanille et fruits cuits	
- <b>Bunnahabian Whisky</b> ( Ecosse )	9 €
Arômes fruits secs, vanille, note saline et iodée	
- <b>Eljah Craig Small Batch</b> (Etats-Unis)	9 €
Boisé avec des accents d'épices, de la fumée et de noix de muscade	
- <b>Mackmyra</b> (Suède)	9 €
Arômes poire et agrumes, caramel au beurre	
- <b>Fuji</b> (Japon)	9 €
Arômes de poire pochée, compote de pommes, chocolat noir, cannelle et pain au seigle	
- <b>Springbank 10 ans</b> (Ecosse)	10 €
Arômes de Fruits doux, céréales, coco.	

## RHUM : 4 CL

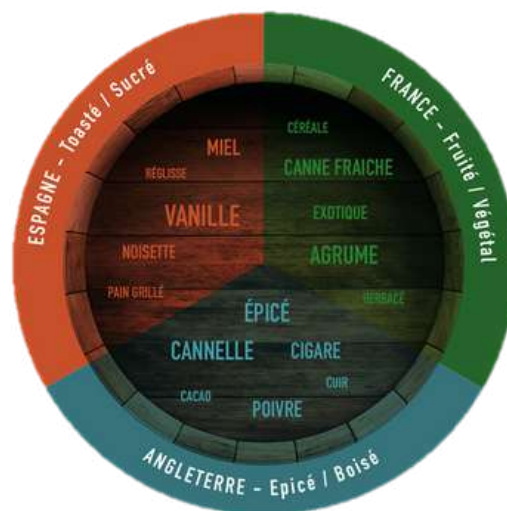
- <b>Conde de 7 ans</b> (Cuba)	6 €	- <b>HSE Réserve Spéciale</b> (Martinique)	5 €
Arôme épicée, douce, fruitée		Arôme de fruits blancs, vanille, boisée	
- <b>Botran 15 ans</b> (Guatemala)	7 €	- <b>Barbancourt 8 ans</b> (Haïti)	6 €
Moelleuse, épicée et fruitée		Arôme de pruneau, marmelade d'orange.	
- <b>Majo 8 ans</b> (Salvadore)	8 €	- <b>La Flibuste</b> (Martinique)	30 €
Arôme fruits de la passion, caramel		Arôme de chocolat noir, prunes confites.	
- <b>Millonario</b> (Pérou)	8 €	- <b>Bumbu</b> (Caraïbes)	8 €
Fruitée, toffee, figues.		Arôme de vanille, café, coriandre, fruits exotiques	
- <b>Diplomatico</b> (Venezuela)	8 €	- <b>X.O Plantation Barbade</b> (Jamaïque)	13 €
Caramel, vanille, muscade		Arôme de fruits jaunes confits, caramel, chocolat	
- <b>Centenario 20 ans</b> (Costa-Rica)	10 €		
Douce, vanille, ananas			

## RHUM ARRANGÉ : FRANCE

4 CL : 6 €

- Ananas Caramel beurre salé
- Mangue Passion
- Citron Gingembre
- Vanille Macadamia
- Lulo Latino (Fruit Tropical)
- Ti Spicy (Cacao et café)

Planche découverte 12 cl 15€





# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

### **BLANC AU VERRE 12 CL**

Joy - Domaine de Gascogne 2019	5 €
Chardonnay 2019 - Grezan	5 €
Croze Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefeaux	7 €

### **BLANC 75 CL**

Joy - Domaine de Gascogne 2019	29 €
Chardonnay 2019 - Grezan	27 €
Croze Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefeaux	37 €
Dame Blanche Viognier 2019	30 €
Chateau Bizard	37 €

## VINS ROSÉS

### **ROSÉ AU VERRE 12 CL**

O. et H. Bour - Rosé de Grangeneuve 2020	5 €
--	-----

### **ROSÉ 75 CL**

Côtes de Provence BIO 2019 - Murmure Gaya Bio	29 €
O. et H. Bour - Rosé de Grangeneuve 2020	24 €
By Ott - Côte de Provence	35 €
Ott 2020 - Côte de Provence	54 €
MAGNUM de By Ott 2020 - Côte de Provence 150 CL	70 €

## VINS ROUGES

### **ROUGE AU VERRE 12 CL**

Terre d'Epices 2018 - AOC Grignan les Adhemar - Domaine de Grangeneuve	5.50 €
---	--------

### **ROUGE 75 CL**

Terre d'Epices 2018 - AOC Grignan les Adhemar - Domaine de Grangeneuve	33 €
Croze Hermitage Entrefeaux Bio 2019	37 €
Saint Joseph 2019 Domaine du Grippa	47 €
Gevrey Chambertin 2016 Domaine Faiveley Vieilles Vignes	74 €

## CHAMPAGNES



### **Fumey Tassin 65 € (75 cl) à la coupe 10 € (10 cl)**

Marie et Arthur son fils vous proposent un Champagne remarquable tout en équilibre.

### **Blanc de Blanc Louis Roederer 110 € (75 cl)**

The World's Most Admired Champagne Brands 2020 Drinks International a nommé Louis Roederer comme la marque de champagne la plus admirée au monde en 2020.

# NOS ESPACES BIEN-ÊTRE



## SPA PRIVATIF EN EXTERIEUR

Location 100€00 pour la tranche horaire

- Jusqu'à 4 personnes maximum



-10h à 13h45

Ou

-14h à 17h45

Ou

- 18h à 21h45

Maillot de bain obligatoire serviette et chaussures adaptées

## NOTRE CENTRE BIEN-ÊTRE INTERIEUR LES SOURCES DU ROURE - 50 € POUR 2H

