



# LA GARÇONNIÈRE

Tapas - Pizza - Grill



Le plaisir de partager...

# LA GARÇONNIERE

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

Dans le cadre de nos soirées concerts, nous vous informons que les tarifs pratiqués seront augmentés d'1€00 à l'attention du groupe présent (se référer aux tarifs en doré sur la carte)

## PLANCHES

### PLANCHE TAPAS À COMPOSER 4€/TAPAS

- Saumon fumé et blinis
- Chiffonnade de bressaola
- Méchouia : plat légèrement épicé (tomates, poivrons, piments compotés au citron et épices, thon et ses toasts)
- Tapenade
- Toasts de poulpes marinés
- Tataki de boeuf
- Tome de chèvre frais

PLANCHE DE CHARCUTERIES 20€/21€

PLANCHE DE FROMAGES 20€/21€

CHIFFONNADE JAMBON CRU BELLOTA 15€/16€  
150g



## ACCOMPAGNEMENTS

GROS CORNET DE FRITES 5€/6€

PATATAS BRAVAS 7€/8€

ARTICHAUTS FRIS 7€/8€

## BRUSCHETTAS

LES TUCHES 15€/16€

Base crème, ravioles aux truffes, coppa, roquette, emmental

LES BRONZÉS 12€/13€

Base crème, reblochon, oignons, jambon cru, emmental

FRANÇOIS PIGNON 12€/13€

Base tomate, roquette, pignons de pain, tomates confites, emmental, pesto

L'AILE OU LA CUISSE 12€/13€

Base tomate, poulet, oignons, gingembre, miel, champignons frais de Paris, persillade, emmental

MISSION PAYS BASQUE 12€/13€

Tapenade, ratatouille, chorizo, oignons, emmental

*La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande*

DESSERTS 6€/7€

TIRAMISU DU MOMENT

COULANT CHOCOLAT

TOFFEE FAÇON SNICKERS

DESSERT DU MOMENT

## A COMMANDER

PLATEAU DE FRUITS DE MER OU HUITRES À  
COMPOSER SELON VOS CHOIX

Pour deux personnes, prix sur demande  
(à commander la veille)

# NOS BOISSONS

## BIÈRES

Bière pression (25 cl) : Affligem, bière blanche, desperados	4.5€/5 €
Pinte (50 cl)	9€/10 €
Picon Bière	5.5€/6 €

## EAU TL

Evian	6€/7€
Badoit	6€/7€
Orezza	7€/8€

## APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)	3€/4€
Ricard (2 cl)	3€/4€
Martini Blanc (6 cl)/ rouge (6cl)	4.5€/5.5€
Jack Daniel's (4 cl)	8€/9€
Whisky Evan William's (avec soft) (4cl)	7€/8€
Whisky Ballantine (avec soft) (4 cl)	7€/8€

## SOFT

Coca Cola (33 cl)	4€/4.5€
Coca Cola zéro (33cl)	4€/4.5€
Badoit (33cl)	4€/4.5€
Fuze Tea 25cl)	3.5€/4€
Limonade	3.5€/4€
Café	2.30€

### Jus de fruits Millat 33 cl

Ananas	6€/7€
Poire	6€/7€
Tomate	6€/7€

### Jus de fruits Benedetti BIO 33 cl

Pomme	6€/7€
Pêche	6€/7€
Abricot	6€/7€
Pomme Framboise	6€/7€

### Infusions glacées BIO Millat 25 cl

Infusion passion baie Timur pomme	4.5€/5.5€
Infusion framboise menthe pomme	4.5€/5.5€
Infusion fleur de Sureau citron	4.5€/5.5€
Infusion citron vert gingembre	4.5€/5.5€

## DIGESTIFS (4CL)

Tequila Corralejo Bianco	7€/8€
Coirons Vert ou Jaune	7€/8€
Get 27 ou 31	7€/8€
Eau de vie de Poire et Prune	7€/8€
Limencelo	7€/8€
Bailey's	7€/8€
Malibu	7€/8€
La Raphael	15€/16€
Cognac " Hire " VSOP Fine	9€/10€
Champagne	



## MOCKTAILS

### Virgin Passion Roure

6€/7€

Passion, Sirop de Rhum, Ginger Beer

### Virgin Mojito

6€/7€

Sirop de Rhum, citron vert, sucre cassonade, eau pétillante, menthe

### Tout en Douceur

6€/7€

Poire, pulpe de Framboises, citron vert, sirop de vanille

# COCKTAILS

Composés au minimum de 6 cl d'alcool

## -Mojito Classique, Framboise, Passion, Chartreuse + 1€

Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

## - Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert et Ginger beer

## - Caraïbes Mule

Rhum Ambré, orange, Ginger Ale

## - Spritz

Aperol, Clairette De Die BIO, Eau pétillante,

## - Margarita

Tequila, cointreau, citron vert, sucre

## - Le Négroni

Gin, Vermouth Rouge, Campari, Tranche d'orange

## - Le Mai Tai

Rhum Ambré, Triple sec, Jus de citron vert, sirop orgeat, Citron vert, Menthe fraîche

## 9€/10€ - Saint Germain

Liqueur Saint Germain, Clairette de Die BIO, Eau Pétillante

## - Caipi

Cachaça, citron vert, sucre cassonade

## 9€/10€

## - Cuba Libre

Rhum ambré, coca cola, citron vert

## 9€/10€

## - Very Softly

Vodka, jus de poire, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille

## 9€/9€

## - Piña Colada

## 9€/10€

Rhum ambré, coco, jus d'ananas

## - Irish Coffee

## 9€/10€

Café, whisky, sucre et chantilly

## 9€/10€

## COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC

### CHOIX DU GIN 6 CL

Canaima

9€/10€

Bombay Saphir

8€/9€

Gin Malfy Orange sanguine

10€/11€

Hendrik's

10€/11€

+

### CHOIX DU SOFT : Gamme Fentimans 20 cl

Premium Tonic

Ginger Beer (*gingembre*)

Ginger Ale (*gingembre / orange*)

Orange Tonic (*orange / citron*)

Pink Grapefruit (*pamplemousse*)

## NOS CRÉATIONS

### - Passion Roure 9€/10€

Purée de Passion, Rhum ambré, Ginger Beer

### - Passion Roure Sceau 3 L 90€/99€

### - Coin G 8€/9€

Gin, Malibu, Pisang Ambon, Jus de Poire

### - French Kiss 9€/10€

Tequila, Passion, Triple sec, Citron vert, Fraise, Ginger Beer

### - Le Pichet Mignon 1,5 L 40€/45€

### - Le Seau Périlleux 3 L 75€/84€

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€/8€
Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle.	
- <b>Whisky rozelioures</b> ( France )	8€/9€
Arômes vanille et fruits cuits	
- <b>Bunnahabian Whisky</b> ( Ecosse )	9€/10€
Arômes fruits secs, vanille, note saline et iodée	
- <b>Eljah Craig Small Batch</b> (Etats-Unis)	9€/10€
Boisé avec des accents d'épices, de la fumée et de noix de muscade	
- <b>Mackmyra</b> (Suède)	9€/10€
Arômes poire et agrumes, caramel au beurre	
- <b>Fuji</b> (Japon)	9€/10€
Arômes de poire pochée, compote de pommes, chocolat noir, cannelle et pain au seigle	
- <b>Springbank 10 ans</b> (Ecosse)	10€/11€
Arômes de Fruits doux, céréales, coco.	

## RHUM : 4 CL

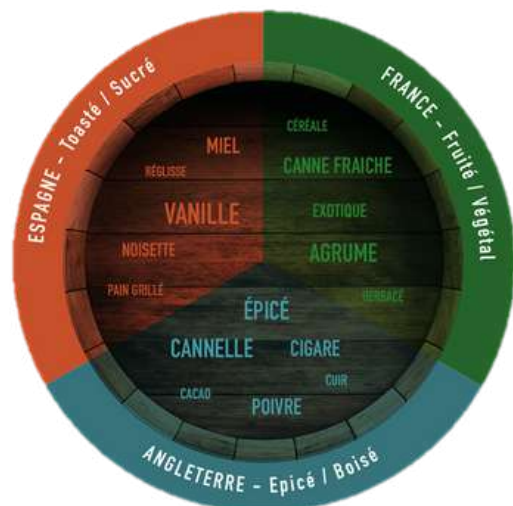
- <b>Conde de 7 ans</b> (Cuba)	6€/7€	- <b>HSE Réserve Spéciale</b> (Martinique)	6€/7€
Arôme épicée, douce, fruitée		Arôme de fruits blancs, vanille, boisée	
- <b>Botran 15 ans</b> (Guatemala)	7€/8€	- <b>Barbancourt 8 ans</b> (Haïti)	6€/7€
Moelleuse, épicée et fruitée		Arôme de pruneau, marmelade d'orange	
- <b>Majo 8 ans</b> (Salvadore)	8€/9€	- <b>La Flibuste</b> (Martinique)	30€/31€
Arôme fruits de la passion, caramel		Arôme de chocolat noir, prunes confites	
- <b>Millonario</b> (Pérou)	8€/9€	- <b>Bumbu</b> (Caraïbes)	8€/9€
Fruitée, toffee, figues.		Arôme de vanille, café, coriandre, fruits exotiques	
- <b>Diplomatico</b> (Venezuela)	8€/9€	- <b>Cañero</b> (République Dominicaine)	9€/10€
Caramel, vanille, muscade		Vieilli en fût de sauterne	
- <b>Centenario 20 ans</b> (Costa-Rica)	10€/11€		
Douce, vanille, ananas			

## POUR BIEN FINIR LA SOIRÉE... OU PAS !

### Planche de 6 shooters : 18 €/19€

- Cerveille de singe
- Well Dog
- La Madeleine
- Teq Paff
- Barbe à Papa
- Orgasme
- Kamikaze (à partager) **25€00/26€00**

Découvrez également nos rhums arrangés



## VINS BLANCS

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

Domaine de Gascogne 2020 - Joy ( <i>moelleux</i> )	<b>5.50€/6€</b>
Chardonnay 2021 - Grézan ( <i>fruité, frais</i> )	<b>5.50€/6€</b>
Crozes Hermitage BIO 2021 - Domaine des Entrefaux ( <i>rond, fleuri</i> )	<b>7€/8€</b>

### **BLANC 75 CL**

Domaine de Gascogne 2020 - Joy ( <i>moelleux</i> )	<b>31€/34€</b>
Chardonnay 2021- Grézan ( <i>fruités, frais</i> )	<b>29€/32€</b>
Crozes Hermitage BIO 2021 - Domaine des Entrefaux ( <i>rond, fleuri</i> )	<b>39€/42€</b>
Domaine de Grangeneuve 2020 - Les Dames Blanches ( <i>Sec et Fruité</i> )	<b>32€/35€</b>

***Demandez notre pépite du moment...***

## VINS ROSÉS

### **ROSÉ AU VERRE 12 CL**

IGP Haut de Provence BIO 2020 - Les Coquelicots ( <i>fruité</i> )	<b>5.50€/6€</b>
---	-----------------

### **ROSÉ 75 CL**

IGP Haut de Provence BIO 2020 - Les Coquelicots ( <i>fruité</i> )	<b>31€/34€</b>
Rosé O. et H. Bour 2021 - Domaine de Grangeneuve ( <i>frais, fruité</i> )	<b>26€/29€</b>
Côte de Provence - By Ott 2020 ( <i>doux, frais, ample</i> )	<b>37€/40€</b>
Côte de Provence 2020 - Ott ( <i>frais, fin, élégant</i> )	<b>56€/59€</b>
MAGNUM Côte de Provence 2020 - By Ott 150 CL	<b>72€/75€</b>

## VINS ROUGES

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

AOC 2020 - Domaine de Grangeneuve - Terre d'Épices	<b>6€/6.5€</b>
Crozes Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefaux	<b>7€/8€</b>

### **ROUGE 75 CL**

AOC Grignan les Adhemar 2020 - Domaine de Grangeneuve Terre d'épices	<b>35€/38€</b>
Crozes Hermitage BIO 2020- Domaine des Entrefaux	<b>39€/42€</b>
Saint Joseph 2019 - Domaine du Grippa	<b>49€/52€</b>

***Demandez notre pépite du moment...***

## CHAMPAGNES

### **Fumey Tassin 67 € / 70€ (75 cl) à la coupe 10€/11€ (10 cl)**

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

### **Blanc de Blanc Louis Roederer 112€/115€ (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.

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



## VOS ÉVÈNEMENTS À LA G



Un anniversaire ? Une soirée ?  
Un évènement ?

Privatisation totale ou partielle de  
La Garçonnière

Contactez nous directement par  
téléphone ou mail

Devis sur mesure

[reception@manoirleroure.com](mailto:reception@manoirleroure.com)  
04 75 90 93 64

**Un évènement professionnel à  
organiser ?**

**Le lodge peut accueillir jusqu'à 50  
personnes en cocktail et 32 en classe**



**FLASHEZ LE QR CODE POUR RETROUVER  
LA CARTE DE LA GARÇONNIÈRE SUR  
VOTRE MOBILE**

**PENSEZ À NOUS SUIVRE SUR LES RÉSEAUX !  
@LECOINGARCONNIERE SUR INSTAGRAM**



# NOS FORMULES DE GROUPE SUR RÉSERVATION PRÉALABLE (À PARTIR DE 15 PERSONNES)

\*Tarifs appliqués les soirs de concert

## FORMULE 1 25€/30€\*

Verrines Tome chèvre  
---  
Tapenade  
---  
Artichauts fris  
---  
Bruschettas  
---  
Tortillas  
---  
Méchouia  
---  
Mini Brochettes Poulet  
---  
Frites  
---  
Ratatouilles  
---  
1 Dessert/pers



## FORMULE 3 39€/44€\*

Plateau Fruits de mer  
---  
Terrine paté en croute  
---  
Terrine de Foie gras  
---  
Jambon cru Bellota  
---  
Verrine Saint-Jacques et Pomme  
---  
Bruschettas  
---  
Planche de charcuterie  
---  
Tataki de bœuf  
---  
Saumon fumé  
---  
Mini Brochettes Poulet  
---  
Patatas Bravas  
---  
Artichauts fris  
---  
1 Dessert/pers

## FORMULE 2 30€/35€\*

Plateau charcuterie  
---  
Saumon fumé  
---  
Verrines poulpes  
---  
Verrines Tome chèvre  
---  
Méchouia  
---  
Bruschettas  
---  
Mini Brochettes Poulet  
---  
Tataki de boeuf  
---  
Patatas Bravas  
---  
Artichauts fris  
---  
Tortillas  
---  
1 Dessert/pers



## - NOS SOIRÉES -

### JEUDI

Soirée à thème culinaire

### VENDREDI

Concert

### SAMEDI

Blind Test



**LECOINGARCONNIERE**

Rejoignez nous pour plus d'informations