



LA GARÇONNIÈRE

Tapas - Pizza - Grill



Le plaisir de partager...

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)

Tapas

Mont d'or au four, pomme de terre frites
(Pour deux personnes) **24€/26€**

Méchouia (plat épicé) 10€/11€
(Tomates poivrons piments compostés au citron et épices + thon et ses toasts)

Jambon cru bellota iberico 150g 15€/16€

Planche de charcuterie 14€/15€

Tabla del Sol 15€/16€
(ajoblanco, tapenade d'olives noires - caviar d'aubergine rosso - Méchouia)

Piconti de moules à la catalane 10€/11€
(Moules gingembre, oignons rouges, citron vert et ses toasts)

Tortilla entière 10€/11€
(Environ 800g)

Planche de Fromages 15€/16€
St Marcelin /Picodon /Brie Meaux /Comté

Sur commande

Plateau de fruits de mer
95€/99€

Pour deux personnes
12 Huitres Gillardeau N°3 spécial -
12 crevettes Bio - 12 pointus ou bulots
(Sur commande la veille)

Accompagnements

Gros cornet de frites 4€/5€

Ratatouille froide 7€/8€

Patatas bravas 6€/7€

Artichauts frits 7€/8€

Onions rings Spicy 5€/6€

Salade verte 4€/5€

Desserts

Desserts aux choix 5€/6€

Café & ses macarons de
La Maison Lenglet 7,5€/8,5€

Seul(e) ou à plusieurs...

Brochette de filet de bœuf 250 g * 27€/28€

Entrecôte coupe japonaise 300 g * 25€/26€

Pluma ibérique 250 G * 20€/21€

Picanha de boeuf* 14€/15€

**sauce au choix : chimichuri / cèpes / tigre qui pleure*

Poulet moelleux en chaud froid sauce Thai 14€/15€

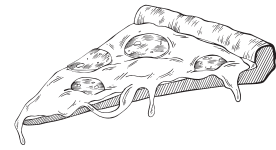
Tataki de bœuf (mariné au saké, soja et gingembre) 16€/17€

Gravelax de saumon de mon grand père 15€/16€

St Jacques snackées pomme vanille 19€/20€

Du plaisir à partager

CARTE PIZZAS



- **LA FRAICHEUR**

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

11.90€/12.90€

- **LA 4 FROMAGES**

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

12.90€/13.90€

- **LA ROYALE**

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

11.90€/12.90€

- **L'ANTIPASTI**

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

12.90€/13.90€

- **LA SAVOYARDE**

Base crème, Lardons, Reblochon, Pommes de terre, Oignons

12.90€/13.90€

- **LA GARCONNIERE**

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

12.90€/13.90€

- **LA REGIONALE**

Base crème, Ravioles, Saumon Fumé, Mozzarella

12.90€/13.90€

- **LA BURGER**

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

12.90€/13.90€

- **LA MONTAGNARDE**

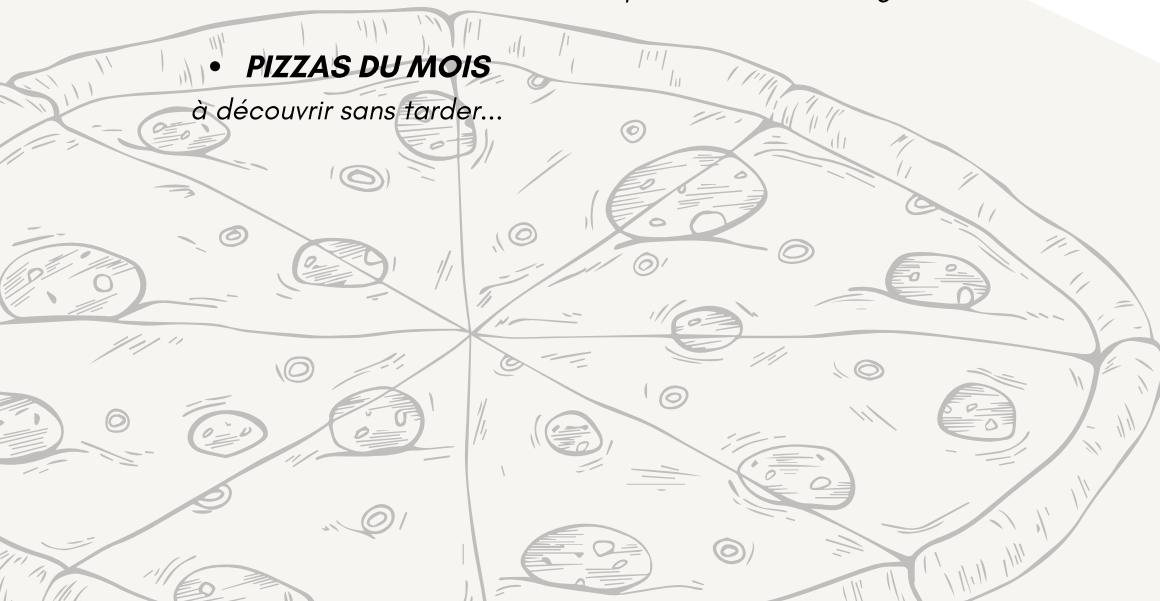
Base crème, Jambon cru, raclette, pommes de terre, oignons

12.90€/13.90€

- **PIZZAS DU MOIS**

à découvrir sans tarder...

12.90€/13.90€



NOS BOISSONS

BIÈRES

Bière la Valentinoise BIO 33cl

Blonde	5€/6€
Blanche	5€/6€
American Pale Ale	5€/6€
Sceau découverte 6 bières	25€/26€

Bière pression (25 cl) : Affligem	4.5€/5 €
Picon Bière	5.5€/6 €

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 Glenlassie (avec soft) (4 cl)	7€/8€

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€



EAU 1L

Evian	6€/7€
Perrier Fine Bulles	6€/7€
Orezza	7€/8€

SOFT

Coca Cola (33 cl)	3.5€/4.5€
Coca Cola zéro (33cl)	3.5€/4.5€
Perrier (33cl)	3.5 € / 4.5€
Fuze Tea 25cl)	3€/4€

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€

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

- 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€

9€/10€

8€/9€

9€/10€

9€/10€

9€/10€

- Saint Germain

Liqueur Saint Germain, Clairette de Die BIO, Eau Pétillante

- Caïpi

Cachaça, citron vert, sucre cassonnade

- Cuba Libre

Rhum ambré, coca cola, citron vert

- Very Softly

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

- Irish Coffee

Café, whisky, sucre et chantilly

9€/10€

7€/8€

7€/8€

9€/10€

9€/10€

DÉCLINAISONS DU MOJITO

Classic / Framboise / Passion

Verre

Sceau de 3 L

9€/10€

90€/99€

COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC

CHOIX DU GIN 6 CL

Canaiïma

Bombay Saphir

Gin Malfy Orange sanguine

Hendrik's

9€/10€

8€/9€

10€/11€

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

- Coin G 8€/9€

Gin, Malibu, Pisang Ambon, Jus de Poire

- 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

- Glen Moray 10 Ans (Ecosse)	7€/8€
Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle.	
- Whisky rozelières (France)	8€/9€
Arômes vanille et fruits cuits	
- Bunnahabian Whisky (Ecosse)	9€/10€
Arômes fruits secs, vanille, note saline et iodée	
- Eljah Craig Small Batch (Etats-Unis)	9€/10€
Boisé avec des accents d'épices, de la fumée et de noix de muscade	
- Mackmyra (Suède)	9€/10€
Arômes poire et agrumes, caramel au beurre	
- Fuji (Japon)	9€/10€
Arômes de poire pochée, compote de pommes, chocolat noir, cannelle et pain au seigle	
- Springbank 10 ans (Ecosse)	10€/11€
Arômes de Fruits doux, céréales, coco.	

RHUM : 4 CL

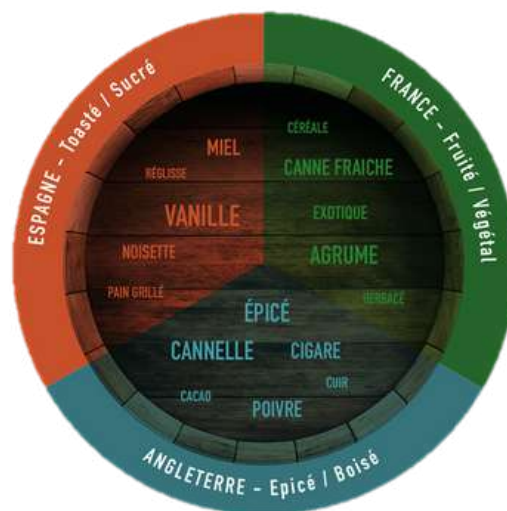
- Conde de 7 ans (Cuba)	6€/7€	- HSE Réserve Spéciale (Martinique)	5€/6€
Arôme épicée, douce, fruitée		Arôme de fruits blancs, vanille, boisée	
- Botran 15 ans (Guatemala)	7€/8€	- Barbancourt 8 ans (Haïti)	6€/7€
Moelleuse, épicée et fruitée		Arôme de pruneau, marmelade d'orange.	
- Majo 8 ans (Salvadore)	8€/9€	- La Flibuste (Martinique)	30€/31€
Arôme fruits de la passion, caramel		Arôme de chocolat noir, prunes confites.	
- Millonario (Pérou)	8€/9€	- Bumbu (Caraïbes)	8€/9€
Fruitée, toffee, figes.		Arôme de vanille, café, coriandre, fruits exotiques	
- Diplomatico (Venezuela)	8€/9€	- X.O Plantation Barbade (Jamaïque)	13€/14€
Caramel, vanille, muscade		Arôme de fruits jaunes confits, caramel, chocolat	
- Centenario 20 ans (Costa-Rica)	10€/11€		
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€/16€





CARTE DES VINS

VINS BLANCS

BLANC AU VERRE 12 CL

Joy - Domaine de Gascogne 2019

5€/6€

Chardonnay 2019 - Grezan

5€/6€

Croze Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefeaux

7€/8€

BLANC 75 CL

Joy - Domaine de Gascogne 2019

29€/34€

Chardonnay 2019 - Grezan

27€/32€

Croze Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefeaux

37€/42€

Dame Blanche Viognier 2019

30€/35€

Chateau Bizard

37€/42€

VINS ROSÉS

ROSÉ AU VERRE 12 CL

O. et H. Bour - Rosé de Grangeneuve 2020

5€/6€

ROSÉ 75 CL

Côtes de Provence BIO 2019 - Murmure Gaya Bio

29€/34€

O. et H. Bour - Rosé de Grangeneuve 2020

24€/29€

By Ott - Côte de Provence

35€/40€

Ott 2020 - Côte de Provence

54€/59€

MAGNUM de By Ott 2020 - Côte de Provence 150 CL

70€/75€

VINS ROUGES

ROUGE AU VERRE 12 CL

Terre d'Epices 2018 - AOC Grignan les Adhemar -

5.50€/6.5€

Domaine de Grangeneuve

ROUGE 75 CL

Terre d'Epices 2018 - AOC Grignan les Adhemar -

33€/38€

Domaine de Grangeneuve

Croze Hermitage Entrefeaux Bio 2019

37€/42€

Saint Joseph 2019 Domaine du Grippa

47€/52€

Gevrey Chambertin 2019 Domaine Faiveley Vieilles Vignes

74€/79€

CHAMPAGNES



Fumey Tassin 65 € / 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 110€/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.

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

