

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).



CÔTÉ TAPAS

- Mechouia 120g **6€/7€**
- Tapenade d'olive noire 120g **5€/6€**
- Tartare de Courgettes et chorizo et Parmesan 180g **9€/10€**
- Crémeux de chorizo Philadelphia 120g **6€/7€**
- Picodon Mariné - Fromagerie les 3 Murriers 1 Pièce **5€/6€**
- Camembert Buffala Rôti Copeaux de truffes 150g **15€/16€**
- Chiffonnade de Bellota 160g **15€/16€**

CÔTÉ TERROIR

- Tatakis de Boeuf 150g **15€/16€**
- Tartare Italien (câpres, parmesan, pignon de pin, olives, tomates séchées) 180g **15€/16€**
- Suggestion viande de région du moment **DEMANDER LE PRIX**
- Pluma Ibérique Sauce chimichurri 250g **26€/27€**
- Poulet Moelleux façon Thaï 200g **15€/16€**
- Köfté 2 Brochettes Sauce blanche aux herbes et guacamole **15€/16€**

CÔTÉ FRAÎCHEUR

- Corolle de Tomates et Burrata Sauce Pesto **15€/16€**
- Tome de chèvre en toast et Tomates Confites 140g **9€/10€**
- Wraps façon César (wraps, salade, tomate, oignon, poulet, parmesan) **14€/15€**



CÔTÉ MER

- Terrine de raie, Estragon, Aioli **15€/16€**
- Poisson du moment **15€/16€**
- Gambas sauvages snackées 400g **28€/29€**

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



Nos légumes que vous allez déguster, ont grandi à deux pas d'ici, sous le soleil de notre belle région. Autant dire qu'ils ont eu une vie de château comparé à ceux qui ont voyagé en avion ! Bonne dégustation ...

ACCOMPAGNEMENTS

- PATATAS BRAVAS 200G **7€/8€**
- CORNET FRITES **5€/6€**
- ARTICHAUTS FRITS 150G **7€/8€**
- LÉGUMES DU SOLEIL "ANTIPASTI" 200G **8€/9€**
- TORTILLA 180G **12€/13€**

DESSERTS

6€/7€

- SALADE DE FRUITS
- SORBET TERRE ADÉLICE 120 ML
- TIRAMISU DU JOUR
- BROWNIES
- 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)

CARTE PIZZAS



- **LA TRUFFE** 19€/20€
Base crème, Roquette, Coppa, Ravioles aux truffes, Mozzarella, Origan

- **LA FRAICHEUR** 13.90€/14.90€
Base Tomates, Mozzarella, Roquette, Tomates confites à l'huile d'olives, Pesto origan

- **LA 4 FROMAGES** 15.90€/16.90€
Base Tomate, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Emmental, Origan

- **LA BURRATA** 18€/19€
Base tomate, Roquette, Pesto, Burrata, Bellota, Parmesan, Mozzarella, Origan

- **LA ROYALE** 13.90€/14.90€
Base Tomate, Champignons de Paris frais, Jambon de paris, Œuf, Origan frais, Mozzarella

- **LA GARCONNIERE** 14.90€/15.90€
Base Tomate, Poulet Teriyaki, Oignons, Gingembre, miel, Champignons frais de Paris, Persillade, Mozzarella, Origan

- **LA REGIONALE** 14.90€/15.90€
Base crème, Ravioles, Saumon Fumé, Mozzarella

- **LA BURGER** 14.90€/15.90€
Base Tomate, Bœuf légèrement épicé, Cheddar, Oignons, Sauce Burger, Mozzarella, Origan

- **L'ANTIPASTI** 13.90€/14.90€
Base Tomate, Courgettes, Aubergines, Poivrons, Artichauts

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

NOS BOISSONS

BIÈRES



Triple, Kriek ou Blanche (33cl)	5.5€/6€
La bière pression (Blonde 25cl)	3.9€/4.4€
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7.5€/8€
Picon bière (25cl)	4.5€/5€
Bière Heineken sans alcool (33cl)	3.5€/4€
Pinte Picon (50cl)	9€/10€

APÉRITIFS

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

DIGESTIFS (4CL)

Tequila	7€/8€
Coirons Vert ou Jaune	7€/8€
Get 27 ou 31	7€/8€
Eau de vie de Poire et Prune	7€/8€
Limoncello	7€/8€
Bailey's	7€/8€
Malibu	7€/8€
La Raphaëlle	15€/16€
Cognac "Hire" VSOP Fine	10€/11€

€

EAU 1L

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

SOFT

Coca Cola (33 cl)	4€/5€
Coca Cola zéro (33cl)	4€/5€
Perrier (33cl)	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€

MOCKTAILS

Virgin Passion Roure	6.5€/7.5€
Passion, Sirop de Rhum, Ginger Beer	
Virgin Mojito (Nature/Framboise/Passion)	6.5€/7.5€
Sirop de Rhum, citron vert, sucre cassonnade, eau pétillante, menthe	
Tout en Douceur	6.5€/7.5€
Poire, pulpe de Framboises, citron vert, sirop de vanille	



COCKTAILS

Composés au minimum de 6 cl d'alcool

- Mojito Classique, Framboise, Passion, Chartreuse + 1 €	9.9€/10.9€	- Saint Germain	11€/12€
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse		Liqueur Saint Germain, Clairette de Die BIO, Eau Pétillante	
- Moscow Mule	9.9€/10.9€	- Caïpi	7.9€/8.9€
Vodka, jus de citron vert et Ginger beer		Cachaça, citron vert, sucre cassonade	
- Caraïbes Mule	9.9€/10.9€	- Cuba Libre	7.9€/8.9€
Rhum Ambré, orange, Ginger Ale		Rhum ambré, coca cola, citron vert	
- Spritz	9.9€/10.9€	- Very Softy	9.9€/10.9€
Aperol, Clairette De Die BIO, Eau pétillante,		Vodka, jus de poire, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille	
- Margarita	9.9€/10.9€	- Piña Colada	9.9€/10.9€
Tequila, cointreau, citron vert, sucre		Rhum ambré, coco, jus d'ananas	
- Le Négroni	9.9€/10.9€	- Irish Coffee	€
Gin, Vermouth Rouge, Campari, Tranche d'orange		Café, whisky, sucre et chantilly	11€/12€
- Le Maï Tai	9.9€/10.9€		
Rhum Ambré, Triple sec, Jus de citron vert, sirop orgeat, Citron vert, Menthe fraîche			

COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC

CHOIX DU GIN 6 CL

Canaima	9.9€/10.9€
Bombay Sapphire	8.9€/9.9€
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*)
Pink Grapefruit (*pamplemousse*)

GIN SIGNATURE : Canaima, Romarin, Poivre, Cassis, Ginger Ale



NOS CRÉATIONS

Passion Roure 9,9€/10,9€

Purée de Passion, Rhum ambré, Ginger Beer

Passion Roure Sceau 3 L 90€/99€

Coin G 8,9€/9,9€

Gin, Malibu, Pisang Ambon, Jus de Poire

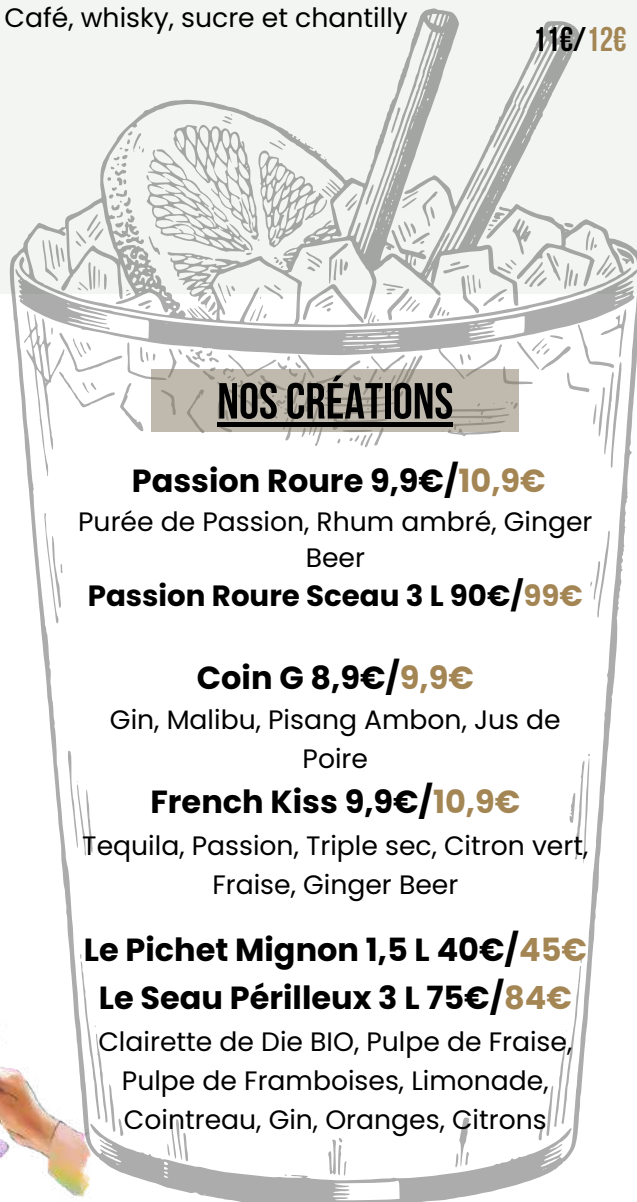
French Kiss 9,9€/10,9€

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

-Glen Moray 10 Ans (Ecosse)	8€/9€
Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle.	
-Whisky rozelioures (France)	9€/10€
Arômes vanille et fruits cuits	
-Bunnahabian Whisky (Ecosse)	10€/11€
Arômes fruits secs, vanille, note saline et iodée	
-Eljah Craig Small Batch (Etats-Unis)	10€/11€
Boisé avec des accents d'épices, de la fumée et de noix de muscade	
-Mackmyra (Suède)	10€/11€
Arômes poire et agrumes, caramel au beurre	
-Fuji (Japon)	10€/11€
Arômes de poire pochée, compote de pommes, chocolat noir, cannelle et pain au seigle	
-Springbank 10 ans (Ecosse)	11€/12€
Arômes de Fruits doux, céréales, coco.	

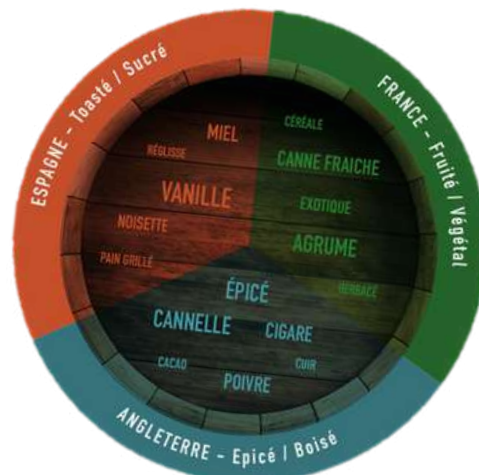
RHUM : 4 CL

-Conde de 7 ans (Cuba)	6.5€/7.5€	-HSE Réserve Spéciale (Martinique)	6.5€/7.5€
Arôme épicée, douce, fruitée		Arôme de fruits blancs, vanille, boisée	
-Botran 15 ans (Guatemala)	7.5€/8.5€	-Barbancourt 8 ans (Haïti)	6.5€/7.5€
Moelleuse, épicée et fruitée		Arôme de pruneau, marmelade d'orange	
-Majo 8 ans (Salvadore)	8.5€/9.5€	-La Flibuste (Martinique)	30.5€/31.5€
Arôme fruits de la passion, caramel		Arôme de chocolat noir, prunes confites	
-Millonario (Pérou)	8.5€/9.5€	- Bumbu (Caraïbes)	8.5€/9.5€
Fruitée, toffee, figues.		Arôme de vanille, café, coriandre, fruits exotiques	
-Diplomatico (Venezuela)	8.5€/9.5€	- Cañero (République Dominicaine)	9.5€/10.5€
Caramel, vanille, muscade		Vieilli en fût de sauterne	
-Centenario 20 ans (Costa-Rica)	10.5€/11.5€		
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€/26€



VINS BLANCS



BLANC AU VERRE 12 CL

Domaine de Gascogne 2020 - Joy (*moelleux*)

Chardonnay 2021 - Grézan (*fruité, frais*)

Crozes Hermitage BIO 2021 - *Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)*

5€/6€

5.50€/6€

7€/8€

BLANC 75 CL

Domaine de Gascogne 2020 - Joy (*moelleux*)

Chardonnay 2021- Grézan (*fruités, frais*)

Crozes Hermitage BIO 2021 - *Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)*

Domaine de Grangeneuve 2020 - *Les Dames Blanches (sec et fruité)*

Demandez notre pépite du moment...

25€/28€

29€/32€

39€/42€

32€/35€

VINS ROSÉS

ROSÉ AU VERRE 12 CL

O. et H.BOUR- Domaine de Grangeneuve - "Tentation de la Marquise" 2021

5.50€/6€

ROSÉ 75 CL

O. et H.BOUR- Domaine de Grangeneuve - "Tentation de la Marquise" 2021

Côte de Provence - By Ott 2020 (*doux, frais, ample*)

Côte de Provence 2020 - Ott (*frais, fin, élégant*)

MAGNUM Côte de Provence 2020 - By Ott 150 CL

25€/29€

37€/40€

56€/59€

72€/75€

VINS ROUGES

ROUGE AU VERRE 12 CL

VACQUEYRAS BIO - 2020 - Domaine de Montvac "Arabesque"

Crozes Hermitage BIO 2019 - Domaine des Entrefaux

6€/7€

7€/8€

ROUGE 75 CL

VACQUEYRAS BIO - 2020 - Domaine de Montvac "Arabesque"

AOP GRIGNAN LES ADHEMAR - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2021

Crozes Hermitage BIO 2020- Domaine des Entrefaux

Saint Joseph 2019 - Domaine du Grippa

Demandez notre pépite du moment...

31€/35€

39€/42€

39€/42€

49€/52€

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.

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

*Tarifs appliqués les soirs de concert

FORMULE 1 25€/30€*

Verrine Tomme chèvre

Tapenade

Verrines de purée d'aubergines et
citron, coriandre

Pizzas

Tortillas

Méchouia

Mini Brochettes Poulet

Frites

Ratatouilles

1 Dessert/pers



FORMULE 3 39€/44€*

Plateau Fruits de mer

Terrine paté en croute

Foie gras toast

Planche de charcuterie

Jambon cru Bellota

Gambas

Pizzas

Tataki de bœuf

Spécialité de poisson

Mini Brochettes Poulet

Patatas Bravas

Ratatouille

1 Dessert/pers

FORMULE 2 30€/35€*

Plateau charcuterie

Spécialité de poisson

Verrines de raie aux agrumes

Verrines Tomme chèvre

Méchouia

Pizzas

Mini Brochettes Poulet

Tataki de boeuf

Patatas Bravas

Ratatouille

Tortillas

1 Dessert/pers



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
04 75 90 93 64



LECOINGARCONNIERE

Rejoignez nous pour
plus d'informations