



RESTAURANT *La Garçonnière*

TAPAS - PIZZA - GRILL



X



Chez Nous, nos tapas sont comme
les bonnes choses de la vie :

Faites pour être partagées !



TAPAS FROID

Jambon cru Bellotta 160 gr	16€ / 17€
Saucisse d'Ardèche de St Martial (primé Gault&Millau)	7.5€ / 8.5€
Planche de mezzé, tapenade, crémeux de chorizo, tomme de chèvre 210g	13€ / 14€
Brandade de Morue fraîche à tartiner 120g	7€ / 8€
Saumon fumé, blinis et crème aux herbes 200g	17€ / 18€
Tataki de Boeuf charolais (français) 160g	15€ / 16€
Corolle de tomates et burrata	15€ / 16€
Calamar à la Catalane	8€ / 9€
Picodon mariné - Ferme des 3 Muriers	6€ / 7€
Wraps façon César (wrap, salade, tomate, parmesan, poulet)	12€ / 13€
Wraps au saumon (wrap, tomme de chèvre, saumon)	14€ / 15€
Tartare de courgette, parmesan	8€ / 9€

TAPAS CHAUD

Poulet moelleux citron et romarin	15€ / 16€
Faux filet de boeuf charolais (français), sauce béarnaise 300g	19€ / 20€
Pièce de veau d'Ardèche sauce chimichurri 300g	22€ / 23€
Tartare de boeuf charolais (français), à l'italienne	15€ / 16€
Araignée de Porc, abricot séché, huile d'amande de la Drôme 300g	16€ / 17€
Camembert buffala rôti aux truffes	16€ / 17€
Crevettes ail et persil	16€ / 17€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites	5€ / 6€
Pomme grenailles du potager d'Héloïse en bravas	8€ / 9€
Artichaud frits	7€ / 8€
Salade verte	4€ / 5€
Légumes du soleil	8€ / 9€

NOS DESSERTS

Salade d'agrumes	6.9€ / 7.9€
Sorbet individuel Terre Adélice Bio	6.9€ / 7.9€
Moelleux au chocolat	6.9€ / 7.9€
Tartelette citron meringuée	6.9€ / 7.9€
Tartelette framboise	6.9€ / 7.9€
Dessert du moment	6.9€ / 7.9€

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR SUR ARDOISE

Tous nos plats sont conçus pour être partagés, car à la Garçonnière la convivialité est au menu!
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.

Notre pain est BIO.

(Se référer aux tarifs en marron clair sur la carte)



Nos Pizzas

LA FRAÎCHEUR

13.9€/14.9€

Base tomate, mozzarella, roquette, pignons de pain, pesto origan, tomates confites à l'huile d'olives

LA ROYALE

14.9€/15.9€

Base tomate, champignons de Paris frais, jambon blanc, œuf, origan, mozzarella

LA NAPOLITAINE

14.9€/15.9€

Base tomate, mozzarella, anchois, capres, olives noires

LA DROMOISE

15.9€/16.9€

Base blanche, picodon de la Ferme des 3 Muriers, miel du Roure, lardons

LA 4 FROMAGES

15.9€/16.9€

Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, emmental, origan

LA REGIONALE

15.9€/16.9€

Base blanche, ravioles de Roman, mozzarella, saumon fumé, aneth

LA BURRATA

19€/20€

Base tomate, mozzarella, burrata, jambon cru Bellota, pesto

LA TRUFFE

19€/20€

Base blanche, roquette, coppa, ravioles aux truffes, mozzarella, origan

Nos Boissons

SOFTS

Coca Cola (33 cl)	4€/5€
Coca Cola zéro (33cl)	4€/5€
Perrier (33cl)	4€/5€
Fuze Tea 25cl)	3.5€/4.5€
Limonade	3.5€/4.5€
Café	2.3€/3.3€

Jus de fruits Millat 33 cl

Ananas	6€/7€
Poire	6€/7€
Tomate	6€/7€

Jus de fruits Benedetti BIO 33 cl

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

Infusions glacées BIO Millat 25 cl

Mandarine Fleur d'Oranger (25cl)	4.5€/5.5€
Citron Vert Gingembre (25cl)	4.5€/5.5€
Pêche Verveine (25cl)	4.5€/5.5€
Framboise Menthe Pomme (25cl)	4.5€/5.5€

MOCKTAILS

Virgin Passion Roure	6.5€/7.5€
Passion, sirop de rhum, ginger beer	

Virgin Mojito	6.5€/7.5€
(Nature/Framboise/Passion)	
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	

EAU 1L

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

BIÈRES

Triple, Kriek ou Blanche (33cl)	5.5€/6.5€
La bière pression (Blonde 25cl)	3.9€/4.9€
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7.5€/8.5€
Picon bière (25cl)	4.5€/5.5€
Bière Heineken sans alcool (33cl)	3.5€/4.5€
Pinte Picon (50cl)	9€/10€

APÉRITIFS

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

DIGESTIFS (4CL)

Tequila	7€/8€
Coirons Vert ou Jaune	7€/8€
Get 27 ou 31 ou Get Français	7€/8€
Eau de vie de Poire et Prune, Verveine	7€/8€
Limoncello	7€/8€
Bailey's	7€/8€
Malibu	7€/8€
La Raphaëlle	15€/25€
Cognac "Hire" VSOP Fine	10€/20€



Nos Cocktails & Spiritueux

Nos cocktails sont composés au minimum de 6 cl d'alcool



CLASSIQUES

Spritz 9.9€/10.9€
Aperol, clairette de Die BIO,
eau pétillante

Le Négroni 9.9€/10.9€
Gin, vermouth rouge,
campari, tranche d'orange

Coin G 9.9€/10.9€
Gin, malibu, pisang ambon,
jus de poire

Saint Germain 11€/12€
Liqueur Saint Germain,
clairette de Die BIO, eau pétillante

Caïpi 7.9€/8.9€
Cachaça, citron vert,
sucre cassonade

AVEC RHUM

Mojito 9.9€/10.9€
(classique, framboise, passion)
Rhum blanc, sucre de canne,
menthe, citron vert, eau gazeuse

Mojito Chartreuse 10.9€/11.9€
Rhum blanc, sucre de canne,
menthe, citron vert, eau gazeuse

Le Maï Tai 9.9€/10.9€
Rhum ambré, triple sec,
jus de citron vert, sirop d'orgeat,
citron vert, menthe fraîche

Passion Roure 11€/12€
Purée de Passion, rhum ambré,
ginger beer

Cuba Libre 7.9€/8.9€
Rhum ambré, coca cola,
citron vert

AVEC TEQUILA

Margarita 9.9€/10.9€
Tequila, cointreau, citron vert,
sucre

Tequila Sunrise 9.9€/10.9€
Tequila, orange, grenadine,
citron

Tequila Cranberry 9.9€/10.9€
Tequila, cranberry, citron

AVEC VODKA

Very Softly 9.9€/10.9€
Vodka, jus de poire,
pulpe de framboises, citron vert,
sirop de vanille

Blue Lagon 9.9€/10.9€
Vodka, curacao, citron, tonic

Vodka Cranberry 9.9€/10.9€
Vodka, Cranberry, citron

MULES

Moscow mule 11€/12€
Vodka, citron vert

Caraïbes mule 11€/12€
Rhum, citron vert, orange, vanille

London mule 11€/12€
Gin, citron vert

Mescal mule 11€/12€
Tequila, citron vert, tabasco

French mule 11€/12€
Cognac, citron vert

Dijon mule 11€/12€
Cointreau, citron vert, orange

American mule 11€/12€
Bourbon, citron vert, mule



Nos Spiritueux.

RHUM (4CL)

Botran 15 ans (Guatemala) Moelleuse, épicée et fruitée	7.5€/8.5€
Millonario (Pérou) Fruitée, toffee, figues	8.5€/9.5€
Diplomatico (Venezuela) Caramel, vanille, muscade	8.5€/9.5€
Centenario 20 ans (C.R) Douce, vanille, ananas	10.5€/11.5€
Favorite (Martinique) Arôme de fruits blancs, vanille boisée	6.5€/7.5€
Barbancourt 8 ans (Haïti) Arôme de pruneau, marmelade d'orange	6.5€/7.5€
La Flibuste (Martinique) Arôme de chocolat noir, prunes confites	30.5€/31.5€
Cañero (République Domi.) Vieilli en fût de sauterne	9.5€/10.5€

WHISKY (4CL)

Glen Moray 10 Ans (Ecosse) Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle	8€/9€
Whisky Rozelieures (France) Arômes vanille et fruits cuits	9€/10€
Eljah Craig Small Batch (U.S.A) Boisé avec des accents d'épices, de la fumée et de noix de muscade	10€/11€
Fuji (Japon) Arômes de poire pochée, pommes, chocolat noir, cannelle, pain au seigle	10€/11€
Springbank 10 ans (Ecosse) Arômes de Fruits doux, céréales, coco	11€/12€

À PARTAGER

Le Seau Passion Roure 3L Purée de Passion, rhum ambré, ginger beer	90/99€
Le Pichet Mignon 1,5L Clairette de Die BIO, pulpe de fraise et framboises, limonade, cointreau, gin, oranges, citrons	40/45€
Le Seau Périlleux 3L Comme le Pichet Mignon	75/84€
Seau de bières La Fabrique Pour 6 bouteilles 	21€/24€

FAITES VOTRE GIN TONIC

CHOIX DU GIN 6 cl

Canaïma	9.9€/10.9€
Bombay Sapphire	8.9€/10.9€
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



Carte des Vins.

VINS BLANCS

AU VERRE 12 CL

Domaine de Gascogne 2022 - Joy (moelleux)

5€/6€

Chardonnay 2023 - Grézan (fruité, frais)

5.5€/6.5€

Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)

7€/8€

BOUTEILLE 75 CL

Domaine de Gascogne 2022 - Joy (moelleux)

25€/28€

Chardonnay 2023- Grézan (fruité, frais)

29€/32€

Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)

39€/42€

Domaine de Grangeneuve 2023 - Les Dames Blanches (sec et fruité)

32€/35€

Demandez notre pépite du moment...

VINS ROSÉS

AU VERRE 12 CL

Claire de Lène, Domaine Moulin de Lène 2023

5.5€/6.5€

BOUTEILLE 75 CL

Claire de Lène, Domaine Moulin de Lène 2023

25€/29€

"Tentation de la Marquise" 2021

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

37€/40€

Côte de Provence 2022 - Ott (frais, fin, élégant)

56€/59€

MAGNUM Clair de Lène - Domaine Moulin de Lène 2023 150 CL

60€/64€

VINS ROUGES

AU VERRE 12 CL

VACQUEYRAS BIO - 2022 - Domaine de Montvac "Arabesque"

6€/7€

CROZES HERMITAGE BIO 2022- Domaine des Entrefaux

7€/8€

BOUTEILLE 75 CL

VACQUEYRAS BIO - 2022 - Domaine de Montvac "Arabesque"

31€/35€

AOP GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2022

39€/42€

CROZES HERMITAGE BIO 2022- Domaine des Entrefaux

39€/42€

SAINT JOSEPH 2022 - Domaine du Grippa

49€/52€

Demandez notre pépite du moment...

CHAMPAGNES

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

Marie et son fils Arthur 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

29€/34€*

Planche de charcuterie

Tabla del sol : crémeux de chorizo, tapenade, houmous, tomme de chèvre

Saumon de Fumé blinis et crème aux herbes

Ensaladilla de thon

Moelleux de poulet façon thaï

Mont d'or au four

Patatas

1 dessert



FORMULE 2

39€/44€*

Plateau d'huîtres et crevettes

Planche de charcuterie

Tabla del sol : crémeux de chorizo, tapenade, houmous, tomme de chèvre

St Jacques snackées pomme vanille

Moelleux de poulet façon thaï

Tataki de boeuf

Patatas Bravas et Tortillas

1 dessert



LECOINGARCONNIERE

Rejoignez nous pour plus d'informations