



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, reblochon, origan

## LA REGIONALE

15.9€/16.9€

Base blanche, ravioles de Romans, 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

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

<b>Virgin Mojito</b>	6.5€/7.5€
(Nature/Framboise/Passion) Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonnade, eau pétillante, menthe	

<b>Tout en Douceur</b>	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 cassonnade

## 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 Mai 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)

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

## WHISKY (4CL)

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

## À PARTAGER

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

## FAITES VOTRE GIN TONIC

### CHOIX DU GIN 6 cl

<b>Canaima</b>	9.9€/10.9€
<b>Bombay Sapphire</b>	8.9€/10.9€
<b>Gin Malfy orange sanguine</b>	10€/11€
<b>Hendrik's</b>	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 ( <i>moelleux</i> )	5€/6€
Chardonnay 2023 - Grézan ( <i>fruité, frais</i> )	5.5€/6.5€
Crozes Hermitage BIO 2023 - <i>Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)</i>	7€/8€

### BOUTEILLE 75 CL

Domaine de Gascogne 2022 - Joy ( <i>moelleux</i> )	25€/28€
Chardonnay 2023- Grézan ( <i>fruité, frais</i> )	29€/32€
Crozes Hermitage BIO 2023 - <i>Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)</i>	39€/42€
Domaine de Grangeneuve 2023 - <i>Les Dames Blanches (sec et fruité)</i>	32€/35€

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

## VINS ROSÉS

### AU VERRE 12 CL

Clair de Lène, Domaine Moulin de Lène 2023	5.5€/6.5€
--	-----------

### BOUTEILLE 75 CL

Clair de Lène, Domaine Moulin de Lène 2023	25€/29€
"Tentation de la Marquise" 2021	
Côte de Provence - By Ott 2020 ( <i>doux, frais, ample</i> )	37€/40€
Côte de Provence 2022 - Ott ( <i>frais, fin, élégant</i> )	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.

# La Garçonnière

Formules à partir de 15 personnes

## Formule 1 25€/30€\*

Verrine Tomme chèvre  
---  
Tapenade  
---  
Verrines de purée d'aubergines et  
citron, coriandre  
---  
Pizzas  
---  
Tortillas  
---  
Ensaladilla de Thon  
---  
Poulet moelleux  
---  
Frites  
---  
Ratatouilles  
---  
1 Dessert/pers



## Formule 2 30€/35€\*

Plateau charcuterie  
---  
Saumon fumé  
---  
Brandade fraîche  
---  
Verrines Tomme chèvre  
---  
Purée d'aubergines, citron, ail,  
coriandre  
---  
Pizzas  
---  
Poulet Moelleux Thai  
---  
Tataki de boeuf  
---  
Tortillas  
---  
Ratatouille  
---  
1 Dessert/pers



## Formule 3 39€/44€\*

Plateau Fruits de mer  
---  
Terrine paté en croute  
---  
Foie gras toast  
---  
Planche de charcuterie  
---  
Jambon cru Bellota  
---  
Crevettes ail et persil  
---  
Pizzas  
---  
Tataki de boeuf  
---  
Saumon fumé  
---  
Poulet Moelleux Thai  
---  
Patatas Bravas  
---  
Ratatouille  
---  
1 Dessert/pers

\*Tarifs soirs de concert