

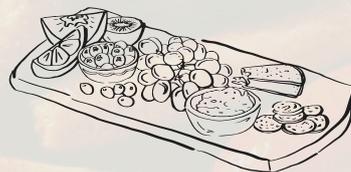


# RESTAURANT LA GARÇONNIÈRE

TAPAS - BRUSCHETTAS - GRILL



X



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

Faites pour être partagées !



# Côté Tapas & Bruschettas

## Tapas Froides

• Picodon mariné ferme "Les 3 Muriers"	6€	7€
• Demi saucisson d'Ardèche de St Martial (primé Gault & Millau)	7.5€	8.5€
• Pinsa à l'ail & ensaladia de thon - 160g	7.5€	8.5€
• Crevettes fraîches marinées à la catalane	9.5€	10.5€
• Planche de mezzé (tomme de chèvre, crémeux chorizo, houmous, citron vert, piment)	13€	14€
• Tataki de bœuf charolais français - 160g	15€	16€
• Jambon cru Bellotta - 160g	16€	17€
• Saumon fumé, blinis, crème aux herbes 160g	17€	18€

## Accompagnements

• Salade Verte	5€	5€
• Frites	5€	6€
• Artichaud frits	7€	8€
• Pomme grenailles bravas du potager d'Héloïse	8€	9€
• Pommes de terre du potager d'Héloïse, crème de cheddar et chorizo ibérique	9€	10€

## Tapas Chaudes

• Pinsa Ardéchoise (bœuf haché français charolais, bleu du Mezenc, salade, tomates, échalotes)	16€	17€
• Poulet façon thaï - 250g	16€	17€
• Camembert buffala rôti à la truffe et coppa	16€	17€
• Cœurs de canard grillés 300g, sauce chimichurri	16€	17€
• Faux filet de bœuf charolais 280g, sauce béarnaise	19€	20€

## Desserts

• Dessert du moment	6.9€	7.9€
• Moelleux au chocolat	6.9€	7.9€
• Tartelette citron meringuée	6.9€	7.9€
• Tartelette framboise	6.9€	7.9€
• Sorbet individuel Terre Adélice Bio	6.9€	7.9€

## Notre sélection de Bruschettas

• <b>LA FRAICHEUR</b> Base tomate, mozzarella, tomates séchées, pignons de pain, pesto	11.9€	12.9€	• <b>LA TERRE MER</b> Base ricotta, crevettes, chorizo ibérique, tomates séchées	13.9€	14.9€
• <b>LA ROURE</b> Base blanche, picodon "Ferme des 3 muriers", miel du Roure, tranches de lard	12.9€	13.9€	• <b>L'HELIX</b> Base crémeux à l'ail Escargots d'Helix Eyrieux en persillade et champignons	14.9€	15.9€
• <b>LA GUACAMOLE</b> Base guacamole, tomates, oignons rouge, saumon fumé	13.9€	14.9€	• <b>LA CAPONATA</b> Base caponata, aubergines, oignons, tomates, olives, jambon cru Bellota, buffala	14.9€	15.9€

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

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

# Nos Boissons

## Soft

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€	7€
Passion, sirop de rhum, ginger beer		

<b>Virgin Mojito</b>	6€	7€
(Nature/Framboise/Passion) Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonade, eau pétillante, menthe		

<b>Tout en Douceur</b>	6€	7€
Poire, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille		

## Eau 1 Litre

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€
Bière Heineken sans alcool (33cl)	3.5€	4.5€
Picon bière (25cl)	5.5€	6.5€
Pinte Picon (50cl)	9€	10€

## Apéritifs

Pastis 51 (2 cl)	3€	9€
Ricard (2 cl)	3€	8€
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 (4 cl)

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	7€	8€
Verveine	7€	8€
Limoncello	7€	8€
Bailey's	7€	8€
Malibu	10€	20€
Cognac "Hire" VSOP Fine	15€	25€

# Nos Cocktails & Spiritueux

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

## Les Classiques

<b>Caïpi</b> Cachaça, citron vert, cassonade	7.9€   8.9€
<b>Saronna Beer</b> Amaretto, cerise, ginger ale	8.9€   9.9€
<b>Le Négroni</b> Gin, vermouth rouge, campari, tranche d'orange	9.9€   10.9€
<b>Coin G</b> Gin, malibu, pisang ambon, jus de poire	9.9€   10.9€
<b>Margarita</b> Tequila, cointreau, citron vert, sucre	9.9€   10.9€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, orange, grenadine, citron	9.9€   10.9€
<b>Very Softly</b> Vodka, jus de poire, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille	9.9€   10.9€
<b>Vodka Cranberry</b> Vodka, Cranberry, citron	9.9€   10.9€

## Avec Rhum

<b>Cuba Libre</b> Rhum ambré, coca, citron vert	7.9€   8.9€
<b>Mojito</b> (classique, framboise, passion) Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	9.9€   10.9€
<b>Le Maï Tai</b> Rhum ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche	9.9€   10.9€
<b>Mojito Chartreuse</b> Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	10.9€   11.9€

<b>Passion Roure</b> Purée de Passion, rhum ambré, ginger beer	11€   12€
---	-----------

## Les Spritz

<b>Apérol</b> Aperol, clairette de Die BIO, eau pétillante, orange	9.9€   10.9€
<b>Saint Germain</b> Liqueur Saint Germain, clairette de Die BIO, eau pétillante	11€   12€
<b>Limoncello</b> Limoncello, clairette de Die BIO, eau pétillante	9.9€   10.9€
<b>Manzana</b> Manzana, clairette de Die BIO, eau pétillante	9.9€   10.9€
<b>Passoa</b> Passoa, clairette de Die BIO, eau pétillante	9.9€   10.9€

## Les Mules

<b>Moscow mule</b> Vodka, citron vert	11€   12€
<b>Caraïbes mule</b> Rhum, citron vert, orange, vanille	11€   12€
<b>London mule</b> Gin, citron vert	11€   12€
<b>Mescal mule</b> Tequila, citron vert, tabasco	11€   12€
<b>French mule</b> Cognac, citron vert	11€   12€
<b>Dijon mule</b> Cointreau, citron vert, orange	11€   12€
<b>American mule</b> Bourbon, citron vert, mule	11€   12€

# Nos Spiritueux

## Avec Rhum (4 cl)

<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€   10.5€
<b>Favorite</b> (Martinique) Arôme de fruits blancs, vanille boisée	6.5€   7.5€
<b>Cañero</b> (République Domi.) Vieilli en fût de sauterne	9.5€   10.5€
<b>La Flibuste</b> (Martinique) Arôme de chocolat noir, prunes confites	30.5€   31.5€

## Avec Whisky (4 cl)

<b>Glen Moray 10 Ans</b> (Ecosse) Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle	8€   9€
<b>Whisky Rozelieures</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€

## A 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>Bombay Sapphire</b>	9.9€	10.9€
<b>Canaima</b>	10.9€	11.9€
<b>Gin Malfy orange sanguine</b>	11€	12€
<b>Hendrik's</b>	11€	12€

+

### Choix du Soft :

Gamme Fentimans 20 cl

<b>Premium Tonic</b>
<b>Ginger Beer</b> (gingembre)
<b>Ginger Ale</b> (gingembre / orange)
<b>Pink Grapefruit</b> (pamplemousse)

**GIN SIGNATURE** : Canaima, romarin,  
poivre, cassis, ginger ale

# Carte des Vins

## Vins Blancs

### AU VERRE 12 CL

Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)  
Chardonnay 2023 - Grézan (fruité, frais)  
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)

5€ | 6€  
5.5€ | 6.5€  
7€ | 8€

### BOUTEILLE 75 CL

Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)  
Chardonnay 2023- Grézan (fruité, frais)  
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)  
Domaine de Grangeneuve 2023 - Les Dames Blanches (sec et fruité)

25€ | 28€  
29€ | 32€  
39€ | 42€  
32€ | 35€

## Vins Rosés

### AU VERRE 12 CL

Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2023

5.5€ | 6.5€

### BOUTEILLE 75 CL

Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2023  
Côte de Provence - By Ott 2023 (doux, frais, ample)  
Côte de Provence 2023 - Ott (frais, fin, élégant)  
MAGNUM Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2023 150 CL

25€ | 29€  
37€ | 40€  
56€ | 59€  
50€ | 54€

## Vins Rouges

### AU VERRE 12 CL

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2022  
CROZES HERMITAGE BIO 2022- Domaine des Entrefaux

6€ | 7€  
7€ | 8€

### BOUTEILLE 75 CL

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2022  
AOP GRIGNAN LES ADHEMAR  
Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2022  
CROZES HERMITAGE BIO 2022- Domaine des Entrefaux  
SAINT JOSEPH 2023 - Domaine du Grippa  
Demandez la pépite du moment...

32€ | 36€  
39€ | 42€  
39€ | 42€  
42€ | 52€

## Champagnes

### FUMEY TASSIN 75 CL

#### Coupe de champagne FUMEY TASSIN

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

67€ | 70€  
10€ | 11€

### BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER 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.

112€ | 115€

# La Garçonnière

Formules à partir de 15 personnes

\*Tarifs soirs de concert

## Formule 1

25€ / 30€\*

Verrine Tomme chèvre  
---  
Planche charcuterie  
---  
Houmous citron vert et piment  
---  
Bruschettas  
---  
Patatas bravas  
---  
Ensaladilla de Thon  
---  
Poulet moelleux façon thaï  
---  
Frites  
---  
Antipasti  
---  
1 Dessert/pers



## Formule 2

30€ / 35€\*

Plateau charcuterie  
---  
Saumon fumé  
---  
Crevettes à la catalane  
---  
Verrine Tomme chèvre  
---  
Houmous citron vert et piment  
---  
Bruschettas  
---  
Poulet Moelleux façon thaï  
---  
Tataki de boeuf  
---  
Patatas bravas  
---  
Antipasti  
---  
1 Dessert/pers

## Formule 3

39€ / 44€\*

Plateau Fruits de mer  
---  
Plateau de charcuterie  
---  
Planche de Mezze  
---  
Foie gras en toast  
---  
Jambon cru Bellota  
---  
Saumon fumé  
---  
Bruschettas  
---  
Tataki de boeuf  
---  
Poulet Moelleux façon thaï  
---  
Camembert di Buffala roti à la truffe  
---  
Patatas Bravas  
---  
Antipasti  
---  
1 Dessert/pers