



RESTAURANT

La Garçonnière

TAPAS - PINSAS - GRILL



X



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

Faites pour être partagées !



NOS PLANCHES À PARTAGER

Classiques ou végétariennes, savourez nos créations gourmandes
dès 29€ par personne (32€ les soirs de concert), à partager en duo ou en tribu.

PLANCHE ÉPICURIENNE

Pinsa royale
Caviar d'aubergine pesto roquette
Douceur d'olive verte - tomate
Tartare de courgette et parmesan
Picodon mariné Ferme "Les 3 Muriers"
Crevettes sautées à l'ail des ours
Wrap jambon ibérique chèvre roquette
Tataki de boeuf charolais
Poulet moelleux citron romarin
Gravelax de saumon maison exotique et blinis
Salade du verger

PLANCHE VÉGÉGIE

Picodon mariné Ferme "Les 3 Muriers"
Tartare de courgette et parmesan
Salade du verger
Tomate burrata / pesto
Légumes espagnols
Guacamole
Caviar d'aubergine pesto roquette
Wrap au chèvre
Pinsa fraîcheur ou 4 fromages
Douceur d'olive verte - tomate



UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pommes de terre bravas du potager d'Héloïse,
pommes de terre chorizo / cheddar du potager d'Héloïse, artichauts, salade verte, frites.



Salade de fruits de saison ou tarte aux fruits

Vous préférez faire l'impasse sur les planches ?
Découvrez notre sélection de tapas.

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)

TAPAS À LA CARTE



TAPAS CHAUDES

Côte de veau d'Ardèche 250g, ail en chemise	24€	25€
Faux filet charolais chimichurri 250g	19€	20€
Poulet moelleux citron romarin 250g	16€	17€
Camembert rôti Buffalo aux truffes	16€	17€
Crevettes sautées à l'ail des ours	14€	15€
Pinsa fraîcheur (Base tomate, pignons de pin, tomates séchées, mozzarella, roquette, pesto)	13€	14€
Pinsa 4 fromages (Base crème, buche de Maizenc, emmental, mozzarella et chèvre)	14€	15€
Pinsa royale (Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc)	14€	15€
Pommes de terre bravas du potager d'Héloïse	8€	9€
Pommes de terre chorizo / cheddar du potager d'Héloïse	9€	10€
Artichauts frits	7€	8€
Salade verte	5€	6€
Frites	5€	6€

TAPAS FROIDES

Tartare italien au couteau 180g (Pignons de pin, tomates séchées, pesto, échalotte, parmesan)	16€	17€
Tataki de bœuf charolais 140g	17€	18€
Demi-saucisson d'Ardèche	7.50€	8.50€
Jambon ibérique Bellota 110g	17€	18€
Picodon mariné Ferme "Les 3 Muriers"	6€	7€
Gravelax de saumon maison exotique et blinis 120g	18€	19€
Planche de mezze (Salade de tomme de chèvre aux herbes / Caviar d'aubergine pesto roquette / douceur d'olive verte tomate)	13€	14€
Wrap façon César (Poulet, tomate, parmesan, salade, mayonnaise)	12€	13€
Wrap jambon ibérique chèvre roquette	13€	14€
Tomate burrata / Pesto	16€	17€
Légumes espagnols	6€	7€
Tartare de courgette et parmesan	8€	9€
Caviar d'aubergine pesto roquette	8€	9€

DESSERTS



Salade fruits de saison et mascarpone	6.9€	7.9€
Moelleux au chocolat	6.9€	7.9€
Tarte Framboise	6.9€	7.9€

Tarte citron meringuée	6.9€	7.9€
Glace Terre Adélice BIO (Chocolat noir, fraise, framboise, citron, orange sanguine, caramel beurre salé, châtaigne)	6.9€	7.9€
Glace bâtonnet BIO (Fraise, mangue)	6.9€	7.9€

BOISSONS

SOFT

Coca Cola (33 cl)	4€	5€
Coca Cola zéro (33cl)	4€	5€
Perrier (33cl)	4€	5€
Fuze Tea (25cl)	4€	5€
Limonade	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€	7€
Passion, sirop de rhum, ginger beer		

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

Tout en Douceur	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, Blanche ou Ambrée (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)	5.5€	6.5€
Picon bière (25cl)	5.5€	6.5€
Pinte Picon (50cl)	9€	10€

APÉRITIFS

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

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	7€	8€
Cognac "Hire" VSOP Fine	15€	16€

NOS COCKTAILS

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

LES CLASSIQUES

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

AVEC RHUM

Cuba Libre Rhum ambré, coca, citron vert	7.9€	8.9€
Mojito (classique, framboise, passion) Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	9.9€	10.9€
Le Maï Tai Rhum ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche	9.9€	10.9€
Mojito Chartreuse Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	10.9€	11.9€
Passion Roure Purée de Passion, rhum ambré, ginger beer	11€	12€

LES SPRITZ

Apérol Aperol, clairette de Die BIO, eau pétillante, orange, gin	9.9€	10.9€
Limoncello Limoncello, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin	9.9€	10.9€
Manzana Manzana, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin	9.9€	10.9€
Passoa Passoa, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin	9.9€	10.9€
Dieldo-Li Lillet, sirop de noisette, clairette de Die BIO, gin	9.9€	10.9€
Saint Germain Liqueur Saint Germain, clairette de Die BIO, eau pétillante	11€	12€

LES MULES

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

NOS SPIRITUEUX

AVEC RHUM (4CL)

Favorite (Martinique) Arôme de fruits blancs, vanille boisée	6.5€	7.5€
Diplomatico (Venezuela) Caramel, vanille, muscade	8.5€	9.5€
Millonario (Pérou) Fruitée, toffee, figues	8.5€	9.5€
Cañero (République Domi.) Vieilli en fût de sauterne	9.5€	10.5€
Centenario 20 ans (C.R) Douce, vanille, ananas	10.5€	11.5€
La Flibuste (Martinique) Arôme de chocolat noir, prunes confites	30.5€	31.5€

À PARTAGER

Seau de bières La Fabrique  Pour 6 bouteilles	21€	24€
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€
Le Seau Passion Roure 3L Purée de Passion, rhum ambré, ginger beer	90€	99€

AVEC WHISKY (4 CL)

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, légèrement tourbé	11€	12€

FAITES VOTRE

GIN TONIC

Choix du Gin 6 cl :

Bombay Sapphire	9.9€	10.9€
Canaima	10.9€	11.9€
Gin Malfy orange sanguine	11€	12€
Hendrik's	11€	12€

+

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



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Au verre 12 cl

Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)

Chardonnay 2024 - 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 2024 - 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 2024

Bouteille 75 cl

Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2024

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

5.5€ : 6.5€
25€ : 29€
37€ : 40€
56€ : 59€
49€ : 54€



VINS ROUGES

Au verre 12 cl

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2023

CROZES HERMITAGE BIO 2023 - Domaine des Entrefaux

6€ : 7€
7€ : 8€

Bouteille 75 cl

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2023

AOP GRIGNAN LES ADHEMAR - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2023

CROZES HERMITAGE BIO 2023- Domaine des Entrefaux

SAINT JOSEPH 2023 - Domaine du Grippa

32€ : 36€
39€ : 42€
39€ : 42€
49€ : 52€

CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl

FUMEY TASSIN

FUMEY TASSIN Bouteille 75 cl

Marie et son fils Arthur vous proposent un champagne remarquable, tout en équilibre.

BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER Bouteille 75 CL

10€ : 11€
67€ : 70€
112€ : 115€



NOS FORMULES

Formules à partir de 15 personnes

*Tarifs soirs de concert

FORMULE 1

25€ / 30€*

Pinsas

Plateau charcuterie

Crevettes sautées à l'ail des ours

Verrine tomme chèvre

Houmous citron vert et piment

Poulet moelleux citron romarin

Tataki de boeuf

Patatas bravas

Caviar aubergine

1 Dessert/pers

FORMULE 2

30€ / 35€*

Pinsas

Saumon fumé

Ensaladia de Thon

Houmous citron vert

Jambon ibérique Bellota

Patatas bravas

Crevettes sautées à l'ail des ours

Caviar d'olive verte tomate

Salade composée

Tataki de boeuf

Poulet à la plancha citron romarin

Picodon mariné

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

Pinsas

Tataki de boeuf

Poulet moelleux citron romarin

Camembert rôti Buffala aux truffes

Patatas bravas

Caviar Aubergine

1 Dessert/pers