



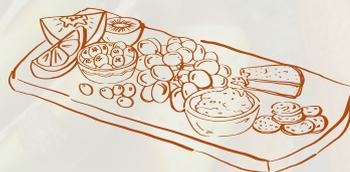
RESTAURANT

La Garçonnière

TAPAS - PINSAS - GRILL



X



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

Faites pour être partagées !

TAPAS À LA CARTE



NOS TARTINABLES

Tomme de chèvre, ail et pignons, miel	7€
Douceur d'olive verte tomate	7€
Caviar d'aubergines au parmesan	8€

NOS PINSAS

Pinsa fraîcheur	13€
(Base tomate, pignons de pin, tomates séchées, mozzarella, roquette, pesto)	
Pinsa 4 fromages	14€
(Base crème, Reblochon, emmental, mozzarella et chèvre)	
Pinsa royale	14€
(Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc)	
Pinsa saumon	16€
(Base crème, mozzarella, saumon fumé)	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	5€
Frites	5€
Artichauts frits	7€
(Huile de noisette, sel de Gérande)	
Pommes de terre bravas du potager d'Héloïse	8€
Pommes de terre chorizo / cheddar du potager d'Héloïse	9€



NOS TAPAS

Burger Le Ti'Mat 150g	16€
(Steak haché origine Française, salade, oignons confit, reblochon, jambon cru)	
Brochette Poulet à la Mexicaine 250g	16€
Tataki de bœuf charolais 140g	17€
Saumon fumé et blinis	18€
(Crème double aux herbes)	
Entrecôte de Bœuf 300g	24€
(Viande française Charolaise, sauce poivre)	

NOS PLANCHES

Planche de charcuterie	18€
(Jambon ibérique, Coppa, Caillette Ardéchoise, saucisson d'Ardèche, jambon blanc d'Ardèche)	
Planche Mix	25€
(Jambon ibérique, Coppa, Caillette Ardéchoise, saucisson d'Ardèche, jambon blanc d'Ardèche Picodon mariné, St Marcelin, Reblochon)	

NOS FROMAGES

Picodon mariné	6€
Camenbert Di Bufala rôti aux truffes	16€
Boîte chaude 400g AOP	28€
(Pommes de terre à l'ail et salade verte)	

DESSERTS

Fondant chocolat, cœur caramel	6.9€
Tarte Tatin ou tarte framboise	6.9€
Salade fruits de saison	6.9€
Crêpes Suzettes	7.9€

BOISSONS

SOFT

Coca Cola (33 cl)	4€
Coca Cola zéro (33cl)	4€
Perrier (33cl)	4€
Fuze Tea (25cl)	4€
Limonade	4€
Café	2.3€

Jus de fruits Millat 33 cl

Ananas	6€
Poire	6€
Tomate	6€

Jus de fruits Benedetti Bio 33 cl

Abricot	6€
Pêche	6€
Pomme	6€
Pomme-Framboise	6€

Infusions glacées Bio Millat 25 cl

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

MOCKTAILS

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

Virgin Mojito	6.5€
(Nature/Framboise/Passion)	
Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonade, eau pétillante, menthe	

Tout en Douceur	6.5€
Poire, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille	

EAU 1 LITRE

Evian	6€
Perrier	6€
Orezza	7€

BIÈRES

Triple, Kriek, Blanche ou Ambrée (33cl)	5.5€
La bière pression (Blonde 25cl)	3.9€
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7.5€
Bière Heineken sans alcool (33cl)	5.5€
Picon bière (25cl)	5.5€
Pinte Picon (50cl)	9€

APÉRITIFS

Pastis 51 (3cl)	3€
Ricard (3cl)	3€
Pastis de la Drôme (3cl)	5€
Martini Blanc ou Rouge (6cl)	7€
Whisky Evan William's (soft)(4cl)	7€
Whisky Ballantine (soft)(4cl)	7€
Jack Daniel's (4cl)	8€

FAITES VOTRE GIN TONIC

Choix du Gin 6cl :

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

+

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

NOS COCKTAILS

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

LES CLASSIQUES

Caïpi 8.9€
Cachaça, citron vert, cassonade

Saronna Beer 8.9€
Amaretto, cerise, ginger ale, gin

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

Coin G 9.9€
Gin, malibu, pisang ambon, jus d'ananas

Margarita 9.9€
Tequila, cointreau, citron vert, sucre

Tequila Sunrise 9.9€
Tequila, orange, grenadine

Very Softly 9.9€
Vodka, jus d'ananas, pulpe de framboises, pulpe de fraise, sirop de vanille

Vodka Cranberry 9.9€
Vodka, Cranberry, citron

AVEC RHUM

Cuba Libre 7.9€
Rhum ambré, coca, citron vert

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

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

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

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

LES SPRITZ

Apérol 9.9€
Aperol, clairette de Die BIO, eau pétillante, orange, gin

Limoncello 9.9€
Limoncello, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin

Manzana 9.9€
Manzana, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin

Passoa 9.9€
Passoa, clairette de Die BIO, eau pétillante, gin

Dieldo-Li 9.9€
Lillet, sirop de noisette, clairette de Die BIO, gin

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

LES MULES

Moscow mule 11€
Vodka, citron vert

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

London mule 11€
Gin, citron vert

Mescal mule 11€
Tequila, citron vert, tabasco

French mule 11€
Cognac, citron vert

Dijon mule 11€
Cointreau, citron vert, orange

American mule 11€
Bourbon, citron vert

NOS SPIRITUEUX

AVEC RHUM (4CL)

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

À PARTAGER

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

AVEC WHISKY (4 CL)

Glen Moray 10 Ans (Ecosse) Arômes de caramel mou, cassis, citronnelle	8€
Whisky Rozelieures (France) Arômes vanille et fruits cuits	9€
Fuji (Japon) Arômes de poire pochée, pommes, chocolat noir, cannelle, pain au seigle	10€
Springbank 10 ans (Ecosse) Arômes de Fruits doux, céréales, coco, légèrement tourbé	11€

DIGESTIFS (4 CL)

Get 27 ou 31	7€
Limoncello	7€
Bailey's	7€
Chartreuse	9€
<u>L'alambic de la Tour d'Albon (26)</u>	
Verveine	9€
Liqueur de CBD	9€
Eau de vie poire café	9€
<u>Distillerie Charbon (69)</u>	
Eau de vie de sésame grillé	10€
Eau de vie de sésame sucré	10€
<u>Distillerie Ambix (38)</u>	
Elixir du roi	11€
Cognac "Hire" VSOP Fine	14€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Au verre 12cl

Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)
Chardonnay 2024 - Grézan (fruité, frais)
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)



6€ :
6.5€ :
8€ :

Bouteille 75cl

Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)
Domaine de Grangeneuve 2023 - Les Dames Blanches (sec et fruité)
Chardonnay 2024 - Grézan (fruité, frais)
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux (rond, fleuri)

28€ :
32€ :
33€ :
39€ :

VINS ROSÉS

Au verre 12cl

Rosé Bulle - La Fabrique
Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2024
Pok Pok - AOP Minervois, Domaine la Rouviolle 2023

Bouteille 75cl

Rosé Bulle - La Fabrique
Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2024
Pok Pok - AOP Minervois, Domaine la Rouviolle 2023
Côte de Provence - By Ott 2023 (doux, frais, ample)
Côte de Provence 2023 - Ott (frais, fin, élégant)



5€ :
6.5€ :
7.5€ :
22€ :
28€ :
30€ :
37€ :
56€ :

VINS ROUGES

Au verre 12cl

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2023
Cairanne 2024 - Domaine de Grangeneuve
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux

7€ :
7€ :
8€ :

Bouteille 75cl

Domaine de Grangeneuve - Terre d'épices 2023
Cairanne 2024 - Domaine de Grangeneuve
AOP Grignan Les Adhémar - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2023
Crozes Hermitage BIO 2023- Domaine des Entrefaux
Saint Joseph 2023 - Domaine Grippa

32€ :
34€ :
39€ :
39€ :
59€ :

Et n'hésitez pas à nous demander les pépites du moment !

CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl

FUMEY TASSIN

FUMEY TASSIN Bouteille 75cl

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

BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER Bouteille 75cl

12€ :
71€ :
112€ :