



RESTAURANT La Garçonnierè

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 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€
Crevettes sautées à l'ail	16€
Tataki de bœuf charolais 140g	17€
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)	

NOS FROMAGES

Picodon mariné	6€
Camembert Di Bufala rôti aux truffes	16€

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 (Nature/Framboise/Passion)	6.5€
Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonnade, 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 Saphire	9.9€
Canaïma	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, cassonnade	
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	
Marguarita	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 Mai Tai	9.9€
Rhum ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraiche	
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€
Lemoncello, 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)	6.5€
Arôme de fruits blancs, vanille boisée	
Millonario (Pérou)	8.5€
Fruitée, toffee, figues	
Cañero (République Domi.)	9.5€
Vieilli en fût de sauterne	
Centenario 20 ans (C.R)	10.5€
Douce, vanille, ananas	
La Flibuste (Martinique)	30.5€
Arôme de chocolat noir, prunes confites	

À PARTAGER

Seau de bières La Fabrique	26€
Pour 6 bouteilles	
Le Pichet Mignon 1,5L	40€
Clairette de Die BIO, pulpe de fraise et framboises, limonade, cointreau, gin, oranges, citrons	
Le Seau Périlleux 3L	75€
Comme le Pichet Mignon	
Le Seau Passion Roure 3L	90€
Purée de Passion, rhum ambré, ginger beer	

AVEC WHISKY (4 CL)

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

DIGESTIFS (4 CL)

Get 27 ou 31	7€
Limoncello	7€
Bailey's	7€
Chartreuse	9€
L'alambic de la Tour d'Albon (26)	
Verveine	9€
Liqueur de CBD	9€
Eau de vie poire café	9€
Distillerie Charbon (69)	
Eau de vie de sésame grillé	10€
Eau de vie de sésame sucré	10€
Distillerie Ambix (38)	
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€

5€
6.5€
7.5€

22€
28€
30€
37€
56€



VINS ROSÉS

Au verre 12cl

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

Bouteille 75cl

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

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.

12€
71€
112€

BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER Bouteille 75cl

NOS FORMULES

Formules à partir de 10 personnes

*Tarifs si animation musicale

MISES EN BOUCHE 6€

Con tomaté

Tartelette Reblochon

Brochettes de magret maison et sa poire

Tartelette Caponata

FORMULE 1

26€ / 31€*

Pinsas

Poulet Teriyaki

Caviar d'aubergines

Verrine tomme chèvre

Crevettes au pastis

Planche de charcuterie

Patatas bravas

1 Dessert/pers

FORMULE 2

32€ / 37€*

Pinsas

Caviar d'olive verte tomaté

Salade composée de saison

Picodon mariné

Poulet Teriyaki

Jambon cru Bellota

Crevettes au pastis

Tataki de bœuf

Patatas bravas

1 Dessert/pers

FORMULE 3**

41€ / 46€*

Saint Jacques snackée
à la liqueur poire Williams

Foie gras en toast
(compoté de figue)

Jambon cru Bellota

Pinsas

Saumon fumé

Caviar d'aubergines

Mousse de chèvre

Tataki de bœuf

Patatas bravas

1 Dessert/pers



**Huitres Gillardeau : 3€

l'huitre ouverte

(Sur commande au moins 1
semaine à l'avance)

Liste des allergènes

- **Gluten**
- **Arachides**
- **Fruits à coque**
- **Œufs**
- **Poissons**
- **Soja**
- **Lait**
- **Crustacés**
- **Mollusques**
- **Céleri**
- **Moutarde**
- **Graines de sésame**
- **Lupin**

- **Dioxyde de soufre (SO₂) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre**

TAPAS À LA CARTE



NOS PINSAS

Pinsa fraîcheur



(Base tomate, pignons de pin, tomates séchées, mozzarella, roquette, pesto)

Pinsa 4 fromages



(Base crème, Reblochon, emmental, mozzarella et chèvre)

Pinsa royale



(Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc)

Pinsa saumon



(Base crème, mozzarella, saumon fumé)

NOS

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

Frites



Artichauts frits



(Huile de noisette, sel de Gérande)

Pommes de terre bravas du potager d'Héloïse



Pommes de terre chorizo / cheddar du potager d'Héloïse



NOS TAPAS

Burger Le Ti'Mat 150g



(Steak haché origine Française, salade, oignons confit, reblochon, jambon cru)

Brochette Poulet à la Mexicaine 250g



Crevettes sautées à l'ail



Tataki de bœuf charolais 140g



Entrecôte de Bœuf 300g



(Viande française Charolaise, sauce poivre)

NOS PLANCHES

Planche de charcuterie

(Jambon ibérique, Coppa, Caillette Ardéchoise, saucisson d'Ardèche, jambon blanc d'Ardèche)

NOS FROMAGES

Picodon mariné



Camembert Di Bufala rôti aux truffes



DESSERTS

Fondant chocolat, cœur caramel



Tarte Tatin ou tarte framboise



Salade fruits de saison

Crêpes Suzettes

