



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 PINSAS

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

## NOS

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Salade verte</b>	<b>5€</b>
<b>Frites</b>	<b>5€</b>
<b>Artichauts frits</b>	<b>7€</b>
(Huile de noisette, sel de G�rande)	
<b>Pommes de terre bravas du potager d'H�lo�se</b>	<b>8€</b>
<b>Pommes de terre chorizo / cheddar du potager d'H�lo�se</b>	<b>9€</b>

## NOS TAPAS

<b>Burger Le Ti'Mat 150g</b>	<b>16€</b>
(Steak hach� origine Fran�aise, salade, oignons confit, reblochon, jambon cru)	
<b>Brochette Poulet � la Mexicaine 250g</b>	<b>16€</b>
<b>Crevettes saut�es � l'ail</b>	<b>16€</b>
<b>Tataki de b�uf charolais 140g</b>	<b>17€</b>
<b>Entrec�te de B�uf 300g</b>	<b>24€</b>
(Viande fran�aise Charolaise, sauce poivre)	

## NOS PLANCHES

<b>Planche de charcuterie</b>	<b>18€</b>
(Jambon ib�rique, Coppa, Caillette Ard�choise, saucisson d'Ard�che, jambon blanc d'Ard�che)	

## NOS FROMAGES

<b>Picodon marin�</b>	<b>6€</b>
<b>Camenbert Di Bufala r�ti aux truffes</b>	<b>16€</b>

## DESSERTS

<b>Fondant chocolat, c�ur caramel</b>	<b>6.9€</b>
<b>Tarte Tatin ou tarte framboise</b>	<b>6.9€</b>
<b>Salade fruits de saison</b>	<b>6.9€</b>
<b>Cr�pes Suzettes</b>	<b>7.9€</b>

# 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€
Ananas, 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, 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

**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€  
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)

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

## À PARTAGER

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

## AVEC WHISKY (4 CL)

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

## DIGESTIFS (4 CL)

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

## 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€ :

# NOS FORMULES

Formules à partir de 10 personnes

\*Tarifs si animation musicale

## MISES EN BOUCHE 6€

Con tomate

---

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 tomate

---

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 (SO<sub>2</sub>) 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 G rande)

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 ●

Camenbert Di Bufala rôti aux truffes ●

## DESSERTS

Fondant chocolat, cœur caramel ●●●

Tarte Tatin ou tarte framboise ●●

Salade fruits de saison

Crêpes Suzettes ●●