



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

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

AVEC RHUM

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

LES SPRITZ

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

LES MULES

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

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€
<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

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)

Au verre 12cl

28€ 6€
32€ X
33€ 6.5€
39€ 8€



Au verre 12cl

6.5€ 28€
X 30€
X 37€ Quantité limité

VINS ROSÉS

Bouteille 75cl

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

VINS ROUGES

Bouteille 75cl

Cairanne 2024 - Domaine de Grangeneuve
Berty 2023 - Domaine la Selve
AOP Grignan Les Adhémar - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2023
Saint Joseph 2023 - Domaine Grippa

Au verre 12cl

34€ 7€
37€ 8€
39€ X
49€ 9€

NOTRE SELECTION AU VERRE

Bouteille 75cl

Mue, Vin orange 2020 - Domaine Barmès-Buecher Mention Spécial avec les fromages
Cornas 2023 - Domaine de Courbis
Florence 2022 - Châteaux de la Selve
Saint Joseph 2022 - les Terriers
Gervey-Chambertin, Vieille-vigne 2022 - Domaine Faiveley
Côte rotie 2017 - Par Remi Niero Quantité limité , pépité

Au verre 12cl

7€
7€
8€
15€
15€
21€



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 (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 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 ● ●