

LE BAR

COCKTAILS

TI' PUNCH 3 RIVIÈRES	8 €
TI' PUNCH 3 RIVIÈRES AU MIEL	8 €
SANGRIA BLANCHE AUX FRUITS FRAIS	8 €
TI' PUNCH PÈRE LABAT	9 €
CAÏPIRINHA	10 €

CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE.

BLOODY MARY

VODKA, CITRON, JUS DE TOMATE, ÉPICES.

MARGARITA

TÉQUILA, TRIPLE SEC, CITRON.

COSMOPOLITAIN

VODKA, TRIPLE SEC, JUS DE CANNEBERGES, CITRON VERT, CASSONADE.

MOJITO

MOJITO FRAISE (FRAISES FRAÎCHES)

MOSCOW / JAMAÏCAN / LONDON MULE

MOJITO ROYAL

RHUM BLANC, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,
CASSONADE, CHAMPAGNE.

PIÑA COLADA

RHUM AMBRÉ, JUS D'ANANAS FRAIS, CRÈME DE COCO, GLACE COCO.

LE GIN TO FRUITS ROUGES

GIN, PURÉE DE FRAMBOISES FRAÎCHES, FRUITS ROUGES, TONIC PINK PEPPER.

LE COCO CHANEL

VODKA, JUS DE FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES, CITRON VERT,
CRÈME DE COCO.

LE MAKEBA

RHUM, MALIBU, JUS D'ANANAS, MANGUE, FRUITS DE LA PASSION, SIROP
DE FRAMBOISE.

COCKAILS APERITIFS

AMÉRICANO MAISON	8 €
PLANTEUR AUX FRUITS FRAIS	9 €
APEROL SPRITZ	10 €
APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE.	
LILLET SPRITZ	10 €
LILLET BLANC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE ORANGE.	
LIMONCELLO SPRITZ	10 €
LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON.	
SAINT GERMAIN SPRITZ	12 €
LIQUEUR DE SUREAU ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE.	
ITALICUS SPRITZ	12 €
LIQUEUR DE BERGAMOTE ITALICUS, PROSECCO, EAU GAZEUSE.	
NEGRONI	12 €
GIN, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI.	

APERITIFS & VINS

RICARD, PASTIS	6 €
KIR VIN BLANC	7 €
PÊCHE, MÛRE, CASSIS, FRAISE DES BOIS.	
KIR ROYAL	12 €
PÊCHE, MÛRE, CASSIS, FRAISE DES BOIS, CHAMPAGNE.	
VERRE DE VIN BLANC SEC CHARDONNAY	6 €
VERRE DE VIN BLANC DOUX	6 €
VERRE DE ROSÉ PROVENCE	6 €
VERRE DE VIN ROUGE CÔTES-DU-RHÔNE	6 €
VERRE DE VIN ROUGE PESSAC-LÉOGNAN	7 €
VERRE DE VIN ROUGE SAINT-EMILION	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT	11 €
LA PISCINE DE CHAMPAGNE BRUT (16CL)	13 €

BIÈRES

PRESSION : BUD	5 € (25CL)	10 € (50CL)
BOUTEILLE : DESPERADOS, CORONA (33CL)		6 €
ARTISANALE LBF (33CL) :		
BLONDE / BLANCHE / IPA		7 €
CORONA CERO (BIÈRE SANS ALCOOL 33CL)		6 €

SPIRITUEUX

WHISKY J&B, VODKA ABSOLUT, TEQUILA, RHUM HAVANA 3 ANS, GET 27, MENTHE PASTILLE, JAMESON, FOUR ROSES BOURBON	8,50 €
JACK DANIEL'S	10,50 €
WHISKY CHIVAS REGAL	12,50 €
WHISKY CARDHU	13 €
WHISKY NIKKA BARREL (JAPON)	15 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	9,50 €
GIN HENDRICK'S	10,50 €
GIN POINT G	11,50 €
GIN MONKEY 47	15,50 €
RHUM HAVANA 7 ANS	10,50 €
RHUM DIPLOMATICO, DON PAPA	12 €
RHUM ZACAPA 23 ANS	16 €
ACCOMPAGNEMENT SODA/JUS DE FRUIT	1,50 €
ACCOMPAGNEMENT REDBULL	3,50 €

DIGESTIFS

MANZANA, BAILEYS, AMARETTO	7,50 €
POIRE WILLIAMS	8 €
CALVADOS	9 €
ARMAGNAC	9 €
COGNAC V.S.O.P	10 €
IRISH / JAMAÏCAN COFFEE	12 €
FRENCH / MEXICAN COFFEE	14 €
DIPLOMATICO COFFEE	16 €

MOCKTAILS

LE BAMAKO	8 €
JUS D'ANANAS, MANGUE, FRUITS DE LA PASSION, SIROP DE FRAMBOISE.	
VIRGIN MOJITO	8 €
A STAR IS BORN	9 €
JUS DE FRAMBOISES FRAIS, JUS DE CRANBERRY, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE.	
VIRGIN COLADA	9 €

SODAS & JUS DE FRUIT

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, PERRIER, ORANGINA, LIMONADE (25CL)	4 €
SCHWEPPES TONIC PREMIUM (20CL)	4,50 €
GINGER BEER, TONIC PINK PEPPER.	
JUS DE FRUIT PAGO (20CL)	4 €
ORANGE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT, TOMATE.	
RED BULL	5 €

BAR A TAPAS

- PANIER DE FRITES MAISON <i>SAUCE OSSAU IRATY SUR DEMANDE</i>	6,00 €
- NEMS DE LEGUMES <i>(PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE</i>	8,00 €
- NEMS DE CREVETTES <i>(PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE</i>	9,00 €
- MINIS CROQUE MONSIEUR MAISON <i>AU JAMBON BLANC TRUFFÉ</i>	10,00 €
- JAMBON BLANC TRUFFÉ <i>A LA COUPE (MAISON VILLANI)</i>	10,00 €
- CROQUETAS DE JAMBON & PIMENT D'ESPELETTE <i>MAYONNAISE À L'AIL NOIR</i>	11,00 €
- JAMBON SERRANO GRAN RESERVA <i>A LA COUPE</i>	11,00 €
- CRISPY DE POULET <i>CRÈME D'AIL ET FINES HERBES (BOURSIN)</i>	12,00 €
- PANIER ASIATIQUE (6 PIÈCES) <i>NEMS CREVETTES, NEMS LÉGUMES, SAMOSSAS POULET CURRY COCO</i>	12,00 €
- CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX <i>PIMENT OISEAU</i>	13,00 €
- SASHIMI DE THON & SAUMON <i>MAYONNAISE THAÏ</i>	14,00 €
- ENCORNETS À LA PLANCHA & CRÈME DE CHORIZO	17,00 €
- FOIE GRAS MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE	17,00 €
- PLANCHE DE CHARCUTERIES IBERIQUES & LOU GASCOUN <i>A LA COUPE</i>	21,00 €
- LA FORMULE VIANDE « A L'ASSIETTE » <i>ÉMINCÉ DE BŒUF AVEC LA FAMEUSE SAUCE DE LA SUITE</i>	24,00 €

À PARTAGER

- MINI CROQUE MAISON AU JAMBON BLANC TRUFFÉ	10 €
- CROQUETAS DE JAMBON & PIMENT D'ESPELETTE MAYONNAISE À L'AIL NOIR	11 €
- PANIER ASIATIQUE NEMS CREVETTES, NEMS LÉGUMES, SAMOSSAS POULET CURRY COCO (6 PIÈCES)	12 €
- SASHIMI DE THON ET SAUMON RETOUR DE MARCHÉ, MAYONNAISE THAÏ	14 €
- FOIE GRAS MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE EXTRA CONFITURE DE FIGUES	17 €
- ENCORNETS SNACKÉS À LA PLANCHA & CRÈME DE CHORIZO	17 €
- PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE "À LA COUPE" & LOU GASCOUN	21 €

ENTRÉES

- NEMS DE LÉGUMES (PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE	8 €
- NEMS AUX CREVETTES (PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE	9 €
- ŒUF COCOTTE AU FOIE GRAS ET SES MOUILLETTES	11 €
- CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE CRÈME DE PARMESAN ET MESCLUN	11 €
- CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX (PIMENT OISEAU)	13 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE SERVIS EN COQUILLE BEURRE PERSILLÉ (PAR 6)	14 €
- BRIOCHE PERDUE ET SON GRAVLAX DE SAUMON MAISON CRÈME FOUETTÉE CITRONNÉE	14 €

POISSONS

- **TARTARE DE SAUMON AVOCAT SALADE & FRITES MAISON** **21 €**
 - **LINGUINE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS À LA CRÈME DE HOMARD MAISON** **24 €**
 - **LE VENT EN POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA, CRÈME DE MAÏS AU LAIT DE COCO & PURÉE TRADITION** **26 €**
 - **TURBOT RÔTI AU FOUR JUS DE COQUES FRAICHES, CAROTTES RÔTIES AU MIEL & RISOTTO CRÉMEUX** **28 €**
 - **MI CUIT DE THON ROSSINI ESCALOPE DE FOIE GRAS & PURÉE TRADITION** **29 €**
-
- **RISOTTO VÉGÉ CRÉMEUX PARMESAN & WOK DE LÉGUMES GRILLÉS** **20 €**

VIANDES

- **RISOTTO DE COQUILLETTES JAMBON BLANC TRUFFÉ ET SON ŒUFPOCHÉ** **19 €**
- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU POËLÉ ALLER/RETOUR, FRITES & SALADE** **21 €**
- **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE FRITES & SALADE** **22 €**
- **BURGER BASQUE BŒUF HACHÉ, OSSAU IRATY, VENTRÈCHE & GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE** **23 €**
- **LA FORMULE VIANDE SALADE, ÉMINCÉ DE BŒUF AVEC LA FAMEUSE SAUCE DE LA SUITE & FRITES** **25 €**
- **MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL OU CRÈME D'OSSAU IRATY FRITES MAISON** **25 €**
- **CÔTE DE COCHON À LA PLANCHA JUS CORSÉ & PURÉE TRADITION** **27 €**
- **RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR PURÉE TRADITION** **30 €**
- **CÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA (1,2 KG) POUR 2 PERS** **89 €**
- **MENU ENFANT : STEAK HACHÉ DU BOUCHER OU SAUMON FRAIS DU MARCHÉ, GLACE** **12 €**

LA DESSERTERIE

- CRÈMES GLACÉES & SORBETS, <i>LA BOULE</i> : CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, CITRON, CITRON VERT, RHUM-RAISIN, PISTACHE, SPÉCULOOS, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, PASSION.	3 €
- CAFÉ CHOUQUETTE	5 €
- CAFÉ COOKIE	5 €
- DAME BLANCHE GLACE VANILLE, MERINGUE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY	8 €
- CAFÉ AFFOGATO GLACE VANILLE NOYÉ DANS UN EXPRESSO, AMARETTO & MENTHE FRAÎCHE	8 €
- BABA AU RHUM ARRANGÉ CHANTILLY VANILLE CITRONÉE	9 €
- FRUITS ROUGES MERINGUE CHANTILLY	9 €
- TIRAMISU AU NUTELLA ET DES NOISETTES CONCASSÉES (BAILEY'S)	9 €
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU GLACE VANILLE, FRAMBOISES, SPÉCULOS & CARAMEL BEURRE SALÉ	10 €
- Mi-CUIT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE « 15 MINUTES »	10 €
- CAFÉ GOURMAND ASSORTIMENT DE PETITES PÂTISSERIES	10 €
- GUIGNARDISES CHOUQUETTES CHANTILLY « ALAIN GUIGNARD » ET LEUR VERRINE DE CHOCOLAT CHAUD (EN SOLO OU À PARTAGER)	12 €

FROMAGES

- OSSAU IRATY, CONFITURE DE CERISES NOIRES & SALADE AUX NOIX	8 €
- BRIE DE MEAUX TRUFFÉ & SALADE AUX NOIX	10 €
- MIXTE OSSAU IRATY & BRIE DE MAUX TRUFFÉ & SALADE AUX NOIX	14 €

CAFETERIE

- CAFÉ EXPRESSO – DÉCA	2,5 €
- GRAND CAFÉ	5 €
- THÉ – INFUSION	5 €
- IRISH COFFEE (WHISKY, CAFÉ, CHANTILLY)	12 €
- JAMAÏCAN COFFEE (RHUM, CAFÉ, CHANTILLY)	12 €
- FRENCH COFFEE (ARMAGNAC, CAFÉ, CHANTILLY)	14 €
- MEXICAN COFFEE (TEQUILA, CAFÉ, CHANTILLY)	14 €
- DIPLO COFFEE (RHUM DIPLOMATICO, CAFÉ, CHANTILLY)	16 €

LA CAVE

- ROSÉ

37,5 CL 75 CL 150 CL

- VILLA DES DUNES	BORDEAUX ROSÉ	- 2024	24 €
- PAVILLON TRIANON	CÔTES DE PROVENCE	- 2024	28 €
- CHÂTEAU STE MARGUERITE CRU CLASSÉ	CÔTES DE PROVENCE	- 2024	34 € 68 €

- BLANC

- SECRET DE FAMILLE – PAUL JABOULET	IGP MÉDITERRANÉE	- 2024	22 €
- CHÂTEAU GRÉZAN - CHARDONNAY	PAYS D'OC	- 2024	25 €
- TARIQUET PREMIÈRES GRIVES (MOELLEUX)	CÔTES DE GASCOGNE	- 2024	26 €
- DOMAINE ANDRÉ DEZAT & FILS	POUILLY FUMÉ	- 2024	32 €
- CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN	PESSAC LÉOGNAN	- 2024	35 €

- ROUGE

- PAVILLON TRIANON	Bx SUPERIEUR	- 2020	24 €
- CHÂTEAU HAUT-MACÔ	CÔTES DE BOURG	- 2020	25 €
- SAINT ESPRIT – MAISON DELAS FRÈRES	CÔTES DU RHÔNE	- 2023	28 €
- L'ORANGERIE DE CARIGNAN	CADILLAC/CÔTES DE Bx-	2022	18 € (50CL) 28 € 56 €
- GRANDE RÉSERVE KRESSMANN	GRAVES	- 2023	28 €
- CHÂTEAU DE LA SALADE ST-HENRI	PIC SAINT LOUP	- 2024	32 €
- CHÂTEAU LAFONT MENAUT	PESSAC-LÉOGNAN	- 2022	38 €
- CHÂTEAU LA ROSE VIRCOULON	ST-EMILION GRD CRU	- 2022	38 €
- MAS JANEIL – FRANÇOIS LURTON	CÔTES DU ROUSSILLON-	2024	39 €
- CHÂTEAU D'ECK	PESSAC-LÉOGNAN	- 2021	22 € 42 € 85 €
- CLOS DE LOS SIETE	ARGENTINA	- 2021	45 €
- MISE EN BOUCHE – E. DARNAUD	CROZES-HERMITAGE	- 2023	46 €
- LES CHALLEYS - MAISON DELAS FRÈRES	Saint JOSEPH	- 2023	49 €
- DOMAINE DE LA SOLITUDE	PESSAC LÉOGNAN	- 2019	50 €
- CHÂTEAU TRIANON – D. HEBRARD	ST-EMILION GRD CRU	- 2015	64 €
- HAUTE PIERRE – MAISON DELAS FRÈRES	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	- 2021	80 €
- CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	PESSAC LÉOGNAN	- 2016	85 €
- DOMAIN ANTONIN GUYON – LA JUSTICE	GEVREY-CHAMBERTIN	- 2021	130 €
- LES TERRASSES – JEAN-LUC JAMET	CÔTE-RÔTIE	- 2021	160 €
- CHÂTEAU TALBOT	Saint-JULIEN	- 2015	190 €

- CHAMPAGNE

- JOSEPH PERRIER BRUT		80 €
- PRINCES DE VENOGE BRUT		90 €
- DEUTZ BRUT		100 € 200 €
- JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANCS		110 €
- PERRIER-JOUET BLANC DE BLANCS		130 €
- BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ		140 €
- BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE BRUT	- 2015	240 €
- DOM PERIGNON VINTAGE BRUT	- 2013	420 €
- LOUIS ROEDERER CRISTAL	- 2014	470 €
- KRUG GRANDE CUVÉE BRUT		490 €