

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	11 €
-------------	------

VODKA, CITRON, JUS DE TOMATE, ÉPICES.

MARGARITA	11 €
-----------	------

TÉQUILA, TRIPLE SEC, CITRON.

COSMOPOLITAIN	11 €
---------------	------

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

MOJITO	11 €
--------	------

MOJITO FRAISE (FRAISES FRAÎCHES)	12 €
----------------------------------	------

MOSCOW / JAMAÏCAN / LONDON MULE	12 €
---------------------------------	------

MOJITO ROYAL	15 €
--------------	------

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

PIÑA COLADA	13 €
-------------	------

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

LE GIN TO FRUITS ROUGES	13 €
-------------------------	------

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

LE COCO CHANEL	13 €
----------------	------

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

LE MAKEBA	14 €
-----------	------

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

COCKTAILS 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-ÉMILION	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 €
---	-----

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

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 PLANCHÀ & CRÈME DE CHORIZO	17 €
- PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE "À LA COUPE" & LOU GASCON	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 MOUILLETES	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 ŒUF POCHÉ 19 €
- TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU POÊLÉ 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> :	3 €
CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, CITRON, CITRON VERT, RHUM-RAISIN, PISTACHE, SPÉCULOOS, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, PASSION.	
- 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 « <i>ALAIN GUIGNARD</i> » 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 – <i>PAUL JABOULET</i>	IGP MÉDITERRANÉE	- 2024	22 €	
- CHÂTEAU GRÉZAN - CHARDONNAY	PAYS D'OC	- 2024	25 €	
- TARIQUET PREMIÈRES GRIVES (<i>MOELLEUX</i>)	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 – <i>MAISON DELAS FRÈRES</i>	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 – <i>FRANÇOIS LURTON</i>	CÔTES DU ROUSSILLON-	2024	39 €	
- CHÂTEAU D'ECK	PESSAC-LÉOGNAN	- 2021	22 € 42 €	85 €
- CLOS DE LOS SIETE	ARGENTINA	- 2021	45 €	
- MISE EN BOUCHE – <i>E. DARNAUD</i>	CROZES-HERMITAGE	- 2023	46 €	
- LES CHALLEYS - <i>MAISON DELAS FRÈRES</i>	SAINT JOSEPH	- 2023	49 €	
- DOMAINE DE LA SOLITUDE	PESSAC LÉOGNAN	- 2019	50 €	
- CHÂTEAU TRIANON – <i>D. HEBRARD</i>	ST-EMILION GRD CRU	- 2015	64 €	
- HAUTE PIERRE – <i>MAISON DELAS FRÈRES</i>	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	- 2021	80 €	
- CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	PESSAC LÉOGNAN	- 2016	85 €	
- DOMAINE ANTONIN GUYON – <i>LA JUSTICE</i>	GEVREY-CHAMBERTIN	- 2021	130 €	
- LES TERRASSES – <i>JEAN-LUC JAMET</i>	CÔTE-RÔTIE	- 2021	160 €	
- CHÂTEAU TALBOT	SAINT-JULIEN	- 2015	190 €	

- CHAMPAGNE

- JOSEPH PERRIER BRUT	80 €	
- PRINCES DE VENOGÉ 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 €