

Carte des boissons

Nos cocktails

Mojito	10 €
déclinaisons : fraise, framboise, passion	+1€
Apérol / Campari Spritz	8 €
Limoncello Spritz	10 €
St Germain Spritz	10 €
Martini Spritz	10 €
Lillet Spritz	10 €
Caïpirinha / Caïpirowska	10 €
déclinaisons : fraise, framboise, passion	+1€
Gin Tonic	10 €
Cuba Libre	10 €
Mule (Moscow, London, Jamaïcain)	10 €
Margarita	12 €
Piña Colada	12 €
Pornstar Martini	12 €
Expresso Martini	11 €

Vins au verre

BLANC

Viognier Pays d'Oc - Marius Chapoutier	5,5 €
Chardonnay Beauvignac - IGP Côté de Thau	6 €
Joy - Côte de Gascogne	6 €

Nos boissons sans alcool

MOCKTAILS

Virgin Piña Colada	8 €
Virgin Mojito	8 €
Douceur d'été (ananas, orange, fruits rouges, citron vert)	8 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Vals, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	33 cl	5 €
Orangina, Sprite, Fuze Tea	25 cl	5 €

JUS DE FRUITS

Orange, pomme, abricot, tomate, ananas	25 cl	5 €
Jus d'orange pressée	25 cl	6 €
Jus de citron pressé	25 cl	6,5 €

Bieres bouteilles

25cl Heineken ou Heineken 0°	4 €
supplément sirop	+0,5€
33cl Corona	7 €
33cl Desperados	6 €
33cl IPA	5,5 €

Apéritifs

Ricard	4 €
déclinaisons : Perroquet, Tomato, Mauresque	+0,5€
Martini Blanc ou Rouge	4 €
La Quintinye	4,5 €
Kir (Mûre, Pêche, Cassis, Framboise, Cerise)	6,5 €
Kir Royal (Mûre, Pêche, Cassis, Framboise, Cerise)	10 €
Campari	6 €

ROUGE

La Réserve - IGP Pays d'Oc - 100% Syrah	5 €
L'Estagnol - Terrasse du Larzac	6 €
Château Lascour - Nobilis - Pic Saint-Loup	6,5 €

ROSÉ

Crazy St Tropez - Pays d'Oc	5 €
-----------------------------	-----

EAUX

1 Litre	San Pellegrino, Vittel	6 €
---------	------------------------	-----

SIROPS

2,50 €

DIABOLO

4 €

Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Pac

CAFÉ & THÉ

Espresso, allongé, déca	2,5 €
Double espresso, noisette	4 €
Thé	4 €
Café frappé (sirops : simple, orgeat, vanille)	6 €
Ice latte (sirops : simple, orgeat ou vanille)	7 €



A partager

Guacamole avec chips de tortilla	12 €
Houmous de patates douces	12 €
Jambon ibérique, 125g, Lolojamon	19 €
Planche mixte charcuterie ibérique Lolojamon & fromages (bleu d'Auvergne, comté, brie)	25 €



Entrées

Tomates à l'ancienne & burrata	14 €
Tartare de thon, sauce asiatique	16,50 €
Toast de boudin noir Christian Parra, échalottes confites	10 €



Plats

Steak de thon, sauce vierge asiatique	23 €
Tartare de boeuf au couteau (180g)	19 €
Tataki de boeuf, sauce tigre	21 €
Entrecôte de boeuf 300g, sauce béarnaise	30 €
Poulpe rôti au thym, mousseline de patates douces & chorizo	27 €
Saucisses grillées, mayonnaise façon béarnaise	20 €
Assiette végétarienne du moment	voir ardoise



Garnitures en supplément

Frites	4,5 €
Salade mixte	4 €

Tous les plats sont servis avec frites et salade mixte sauf le poulpe rôti et l'assiette végétarienne

Desserts



Moelleux au chocolat, glace vanille	9 €	
Brioche perdue, coulis caramel, glace vanille	9 €	
Soupe de fraises	9 €	
1 boule 3 €	2 boules 6 €	3 boules 9 €
Glace : chocolat, vanille, caramel beurre salé		
Sorbet : citron vert, poire, fraise		

Menu Enfant

Saucisse & frites	13 €
Sirop	
Boule de glace au choix	



Carte des vins

Blancs

Les costières de Pomerols, Beauvignac, 2025	27 €
IGP Côtes de Gascogne, "Le Joyau de Joy", Domaine Joy, 2024	28 €
AOP La Clape, "La Brise Marine", Château La Negly, 2025	34 €
AOP La Clape, Château de l'Hospitalet, Gérard Bertrand, 2022	70 €
AOP Languedoc, "Prestige", Puech Haut, 2024	35 €
IGP Pays d'Oc, "Marius", M.Chapoutier, 2025	25,5 €
IGP Pays d'Oc, "Les Poèmes de l'Écriture", Mas de l'Écriture, 2025	36 €
IGP Pays d'Oc, "Loriol", Domaine Mirabel, 2024	39 €
IGP Pays de l'Hérault, "Le 360", Mas des Armes, 2021	78 €
AOP Côtes du Rhône, "Belleruche", M.Chapoutier, 2025	26,5 €
IGP Collines Rhodaniennes, "Combe Pilate", M.Chapoutier, Biodynamie	30 €
AOP Saint-Péray, "Les tanneurs", M.Chapoutier, 2024	39 €
AOP Saint-Joseph, "Deschants", M.Chapoutier, 2024	42 €
AOP Vallée du Rhône, Condrieu, Christophe Delorme, 2023	55 €
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, 2022	60 €
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, 2021	65 €
AOP Châteauneuf du Pape, "La Bernardine", M.Chapoutier, Bio, 2024	65 €
AOP Condrieu, "Invitare", M.Chapoutier, 2024	70 €
AOP Crozes-Hermitage, "Petite Ruche", M.Chapoutier, 2023	37,5 €
AOP Crozes-Hermitage, "Chante Alouette", M.Chapoutier, 2021	95 €

Rosés

IGP Méditerranée, Crazy Tropez,	25 €
Côte de Provence, Château Minuty	39 €
Puech Haut "Argali", 2025	35 €

Carte des vins

Rouges

AOP Pic Saint-Loup, "Nobilis", Château de Lascours, 2024	27 €
AOP Pic Saint-Loup, "Espélida", Château Boisset	34 €
AOP Pic Saint-Loup, "Perle", Château Boisset	36,5 €
AOP Pic Saint-Loup, "Les bancels", Domaine Mirabel, 2023	36 €
AOP Pic Saint-Loup, "Les éclats", Domaine Mirabel, 2023	42 €
AOP Pic Saint-Loup, "Le cade", Domaine Mirabel	55 €
AOC Pic Saint-Loup, l'Hortus Grande Cuvée, 2022	56 €
AOP Pic Saint-Loup, Chateau Mortières, vin bio, 2024	39 €
AOP Pic Saint-Loup, "Jamais content", Mortières, vin bio, 2024	55 €
AOP Pic Saint-Loup, "Que sera sera", Mortières, vin bio, 2024	75 €

AOC Terrasses du Larzac, " Les pensées ", Mas de l'Écriture, 2022	49 €
AOP Terrasses du Larzac, "Terre Astrale", Domaine de l'Églissette, 2019	28 €
AOP Terrasses du Larzac, Domaine de l'Estagnol, 2024	30 €
AOP Terrasses du Larzac, "Les Faysses du Puits", Domaine de Mistre, 2023	30 €
AOP Terrasses du Larzac, Domaine du Mistre, 2023	34 €
AOP Terrasses du Larzac, "La Sauvageonne", Gérard Bertrand, 2020	69 €
Terrasses du Larzac, "Autour de la Jonquière", Mas Jullien, 2022	78 €
AOC Terrasses du Larzac, "Les Combariolles", Mas Cal Demoura, 2022	85 €
AOC Terrasses du Larzac, " Écriture ", Mas de l'Écriture, 2017	86 €
AOC Terrasses du Larzac, " Écriture ", Mas de l'Écriture, 2015	96 €

IGP Pays d'OC, "La Réserve", Frédéric Brouzet 2021	20 €
AOP Languedoc, " Bois moi ", Chemin des rêves, 2023	25 €
AOP Languedoc, " Les Initiés ", Mas Hondrat, 2023	29 €
AOP Languedoc, Puech Haut Prestige, 2021	42 €
AOP Languedoc, Puech Haut Prestige, 2020	45 €
AOP Côtes du Roussillon, "Les Sorcières", Clos des Fées, 2024	27 €
AOP Côte du Rhône, "Belleruche", M. Chapoutier, 2025	25 €
AOP Crozes-Hermitage, "Petite Ruche", M. Chapoutier, 2024	39,5 €
AOP Saint-Joseph, "Deschants", M. Chapoutier, 2023	45 €
AOP Châteauneuf du Pape, "La Bernardine", M. Chapoutier, 2023	59 €
AOP Côte-Rotie, "Les Becasses", M. Chapoutier, 2022	98 €
AOP Châteauneuf du Pape, "Le Vieux Donjon", 2018	100 €

Carte des digestifs



DIGESTIFS (6cl)

MANZANA	7 €	BUMBU CREAM	9 €
LIMONCELLO	6,5 €	COINTREAU	7 €
GET 27CL	8 €	LICOR 43	8 €
AMARETTO DISARONNO	8 €	KALUHA	8 €
AMARETTO ADRIATICO	9 €	POIRE WILLIAM (4cl)	8 €
BAILEY'S	8 €	DISCRETIA (4cl)	8 €

WHISKY (4cl)

HENNESSY VS	15 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 12 ans	11 €
AILSA BAY 1.2 SWEET SMOKED	11 €
LE PERTUIS PURE MALT	11 €
JACK DANIEL'S - FIRE / HONEY / APPLE	10 €

RHUM (4cl)

PYRAT XO	12 €
ZACAPA	14 €
DIPLOMATICO	10 €
BUMBU	11 €
BUMBU XO	13 €

GIN (4cl)

ROMEO'S GIN	10 €
GIN MARE	11 €
THE BOTANIST	10 €
MCQUEEN AND THE VIOLET FROG	10 €
ETSU DOUBLE ORANGE	10 €
ETSU PACIFIC OCEAN WATER	10 €

Carte des alcools

Nos bouteilles

GET27 90 €

JÄGERMEISTER & 1 bouteille d'Hexis offerte
supplément bouteille d'Hexis 10€ 110 €

TEQUILA & MEZCAL

HERODES MEZCAL 120 €

CASAMIGOS MEZCAL 140 €

CAZADORES BLANCO 100 €

TEQUILA PATRÓN SILVER 130 €

TEQUILA PATRÓN REPOSADO 140 €

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

RUINART 130 €

PROSECCO 45 €

CRISTIAN SENEZ - CARTE BLANCHE BRUT 69 €

RHUM

BACCARDI SPICED 100 €

BACCARDI CARTA ORO 100 €

BUMBU RHUM 120 €

DIPLOMATICO 110 €

PYRAT XO 120 €

ZACAPA SOLERA GRANDE, 23 ANS 120 €

VODKA

ERISTOFF 100 €

GREY GOOSE 120 €

GIN

MARTIN MILLER 120 €

G'VINE FLORAISON 110 €

BOMBAY SAPHIRE 120 €

HENDRICKS 130 €