

LA CARTE

Boissons



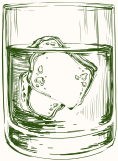
Espresso — 1,50
Double Espresso — 3
Café Latte — 4
Cappuccino — 4
Thé - Infusion — 4



Sodas — 3,5
Jus de fruits — 3,5
Sirop à l'eau — 3
Diabolo — 3,5
Ogeu 50cl — 3
Ogeu 1L — 4



Bière La Superbe - blonde ou blanche - 25cl — 3,5
Bière La Superbe - blonde ou blanche - 50cl — 7
Bière La Superbe - IPA - 25cl — 4
Bière La Superbe - IPA - 50cl — 8
Bière sans alcool locale 33cl — 4



Ricard 2cl — 2,50
Negroni - Américano — 10
Spritz - Apérol — 10
Cocktail classique — 10
Coupe de champagne 12 cl — 12



Gin Citadelle - Fever Tree Elderflower -
pamplemousse — 11

Gin Normindia - Fever Tree tonic - baie et
gingembre — 11

Gin Mare Capri - Fever Tree méditerranéen -
citron et thym — 12

LA CARTE

Les cocktails

Cocktails Signatures - 12



Pélicano Martini

Vodka - sirop de grenade - fruit de la passion - menthe fraîche



Waikiki

Rhum Plantation 3 stars - jus de citron vert - sirop de coco grillé - triple sec Pierre Ferrand



Goia Spritz

Liqueur de fleur de sureau - Prosecco - Fever Tree Méditerranéen - Purée de clémentine corse

Mocktails - 8



Chambre d'amour

Infusion aux fruits exotiques - sirop de pêche - pêche - menthe fraîche



Sable d'or

Nectar d'abricot - jus de citron jaune - sirop d'estragon - Fever Tree ginger ale



Vin au verre - 12cl

Blanc

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 4
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 4,5
- Languedoc - Domaine Ventenac - Cuvée Carole — 5
- Loire - Fief noir - L'échappée — 6

Rouge

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 4
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 4,5
- Côtes du Rhône - Camille Cayran - Le pas de la Beaume — 5
- Espagne - Pinuage - La Senda — 6

Rosé

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 4,5



Le Pot Lyonnais - 46cl

Blanc

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 12
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 15

Rouge

- Pays d'oc - Mas de la source — 12
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 15

Rosé

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 15

LA CARTE

Le menu



À Partager :

- Olives marinées par nos soins — 6
- Rillettes de poisson maison — 8
- Croquetas de jambon ibérique 6 pièces — 10
- Jambon Mangalica 36 mois d'affinage — 14



Les entrées :

- **Asperges de saison** — sauce hollandaise aux agrumes - oeuf frit — 10
- **Tataki de boeuf** — façon tigre qui pleure - cacahuètes torréfiées — 12
- **Cannelloni de crabe** — bisque en émulsion - condiment piquillos grillé — 14

Le menu

Les plats :

- **Poitrine de cochon confite** — peau croustillante - sauce moutardé façon Goia - polenta aux olives — 19
- **Pavé de merlu** — émulsion de beurre blanc au ponzu - risotto crémeux - huile végétale — 22
- **Selle d'agneau basse température** — mousseline de haricot lingot - carottes à l'orange - sauce thym/balsamique — 24
- **Côte de boeuf** — frites fraîches - sucrine braisée au jus de viande — Plat pour 2 personnes — 65

Les desserts :

- **Crème caramel** — façon Amatxi — 7
- **Clafoutis pêches** — aux épices - crème diplomate — 8
- **Soupe soufflée chocolat** — praliné maison - glace vanille — 10
- **Assiette de fromages** — 9



LA CARTE

Les Vins



Sud-Ouest - Bordeaux :

Blanc

- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible - 2025 — 22
- Jurançon sec - Clos Uroulat - La petite hours - 2023 — 30
- Cahors - Fabien Jouvès - Agudes - 2025 — 35
- Iroulégué - Domaine Bordaxuria - 2023 — 45

- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible - 2022 — 22
- VDF Pays Basque - Domaine Apatia - 2022 — 38
- Iroulégué - Domaine Bordaxuria - 2022 — 45
- Moulis en médoc - Châteaux Branas Grand Poujeaux - 2017 — 50
- Pessac Léognan - Châteaux Haut Nouchet - L'Ours - 2020 — 55

Rouge

Loire - Beaujolais :

- Anjou - Domaine Le Fief Noir - L'échappée - 2024 — 34
- Saumur - Arnaud Lambert - Brézé - Midi - 2024 — 38 *
- Sancerre - Domaine Cherrier - Grand Picot - 2023 — 42
- Pouilly Fumé - Domaine Bouchot - 2023 — 60 *
- Chinon - Domaine Plouzeau - Cuvée rive gauche - 2024 — 28
- St Nicolas de Bourgeuil - François Xavier Barc - Les petites terrasses - 2024 — 34
- Beaujolais - Domaine saint Cyr - La galoche - 2023 — 36 *
- Saumur - Arnaud Lambert - Mazurique - 2023 — 38

Blanc

Rouge

* Disponible en Magnum

Les Vins



Vallée du Rhône - Bourgogne :

- Hautes Côtes de nuits - Domaine Bonnardot - 2024 — 42
- Chablis - Domaine Marini - 2023 — 45
- Mâcon Pierreclos - Domaine Jambon - 2023 — 60
- Côtes du Rhône - Camille Cayran - Le Pas de la Beaume - 2024 — 24
- Crozes Hermitage - Domaine Melody - 2023 — 39
- Hautes Côtes de nuits - Domaine Bonnardot - 2024 — 42
- St Joseph - Domaine Stéphane Ogier - 2022 — 60
- Savigny les Beaunes - Domaine Demougeot - 2023 — 75

Languedoc - Provence - Corse :

- Pays d'Oc - Mas de la Source - 2025 — 20
- Languedoc - Maison Ventenac - Cuvée Carole - 2024 — 28 *
- Limoux - Domaine les hautes terres - Panorama - 2025 — 32
- Corse - Domaine Sant Armettu - Mino - 2025 — 42

- Pays d'Oc - Mas de la Source - 2025 — 20
- Minervois - Clos des Roques - 2022 — 32
- Terrasse du Larzac - Mas de la Séranne - Les Griottiers - 2024 — 38
- Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve - Cynarah - 2024 — 40 *
- Corse - Domaine Sant Armettu - Mino - 2025 — 45
- Côteaux d'Aix en Provence - Château Revelette 2022 — 50

* Disponible en Magnum

Blanc

Rouge

Blanc

Rouge

LA CARTE



Les Vins



Autres Pays :

Blanc

- Espagne - Rueda - Bodega Arriezu - 2025 — 25
- Sicile - Cantina Ermes - Grillo - 2024— 28
- Argentine - Amalaya - 2024 — 32

- Espagne - Toledo - Domaine Pinuaga - La senda - 2024 — 30
- Espagne - Rioja - Bodega Bilhar - 2022 — 34

Rouge

- Argentine - Amalaya - 2024 — 36 *
- Espagne - Ribera del duero - Cair — 50

Les Rosés :

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 22 *
- Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée Prestige — 38 *

Les Champagnes :

- Lallier - Brut R22 — 60
- Lallier - Blanc de Blanc — 80
- Lallier - Rosé - 70
- Lallier Cuvée d'exception - Ouvrage — 160

* Disponible en Magnum

LA CARTE

Digestifs et Spiritueux



Nos whisky

Caol Ila - Single malt 12 ans — 12

Benriach - Original 10 ans — 14

Laphroaig - 10 ans — 15

Nos Rhum

Plantation Pineapple — 11

Appleton - 12 ans — 12

Flor de caña - 12 ans — 14

Nos Tequila et Mezcal

Don Julio Blanco — 11

Casamigos reposado — 12

Mezcal Lokita espadin — 14

Nos digestifs locaux

Patxaran Lapurdi — 8

Menda Lapurdi — 8

Nos digestifs d'ailleurs

Cabanel Citron — 9

Cabanel Mandarine — 9