

À PARTAGER

- 🌿 Planche Méditerranéenne, *falafels, guacamole, houmous de pois chiche, crème de butternut grillé, focaccia, sauce yaourt tahini* 17.00
- Planche du Rest'O, *jambon sec, rosette, chèvre frit, légumes en tempura, cornichons, beurre demi-sel, sauce sweet chili, pain grillé*..... 18.00

LES ENTRÉES

- 🌿 Velouté de patate douce au curcuma, *crème au yaourt grec, ciboulette* 8.00
- Salade frisée aux lardons, *œuf poché, croûtons, vinaigrette miel-moutarde à l'ancienne*..... 9.00

LES SALADES

- Salade César, *poulet croustillant mariné, œuf dur, Parmesan, croûtons, romaine, sauce César*..... 17.50
- 🌿 Bowl de saison, *butternut rôti, pois chiches aux épices, avocat, fenouil rôti, pickles de chou rouge, pomme granny smith, trio de quinoa, vinaigrette à la mangue* 17.00

LES PLATS

- Rest'O Burger, *steak haché de bœuf, Comté AOP, galette de pommes de terre, compotée d'oignons, sauce burger, frites* 18.00
- Crispy Burger, *poulet croustillant mariné, poitrine fumée, guacamole, Cheddar, romaine, sauce mayonnaise au curry, frites*..... 17.50
- Fish & Chips, *frites, sauce tartare* 16.00
- Parmentier de canard, *jeunes pousses*..... 18.50
- 🌿 Ravioles ricotta-épinard, *crème de Parmesan, noisettes* 17.00
- Croque-Monsieur, *frites, jeunes pousses*..... 16.50
- Quiche Saumon-Brocolis, *jeunes pousses* 15.00

MENU EXPRESS 19.00

Boissons non comprises

Salade César
ou Quiche Saumon-Brocolis
+
Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Carpaccio de mangue

MENU DU CAPITAINE 12.50

Jusqu'à 12 ans

Cheeseburger du capitaine
ou Croustillant de cabillaud, *sauce tartare*
Garniture au choix : frites ou légumes de saison
ou Fusili à la sauce tomate
+
Compote de pomme Bio
ou Glace Push up Haribo
ou Yaourt à boire
+
Capri Sun 20cl ou Eau de source 50cl

LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille Bourbon 7.00
- Tiramisu à la crème de marron 9.00
- biscuit savoïardi*
- Tartelette amandine poire-chocolat 9.00
- sauce caramel au beurre salé*
- Crêpe au chocolat noir 9.00
- noisettes, crème fouettée*
- Carpaccio de mangue 8.50
- grenade, menthe fraîche*
- Café gourmand 9.50
- mini crème brûlée, tartelette amandine poire-chocolat, minestrone de fruits exotiques*

LES COUPES GLACÉES

- Coupe 1, 2 ou 3 parfums au choix : 4.00 / 6.00 / 7.50
- Parfums crèmes glacées : vanille, chocolat, café, lait de coco*
- Parfums sorbets : framboise, mangue*
- Chocolat liégeois 8.50
- crème glacée chocolat, sauce chocolat, crème fouettée*
- Café liégeois 8.50
- crème glacée café, sauce moka, crème fouettée*
- Coupe Rest'O 9.50
- crème glacée vanille-noix de pécan, crème glacée caramel, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée*

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl.....	5.00
Kir Royal 12cl.....	10.00
Coupe de Prosecco Riccadonna 10cl.....	6.50
Ricard 2cl.....	4.50
Martini Rosso, Rosato, Bianco 6cl.....	5.00
Americano Maison 8cl.....	6.50
<i>Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Noilly Prat Dry, orange fraîche</i>	

CHAMPAGNES

Coupe de champagne Jacquart.....	9.50
<i>Mosaïque 10cl</i>	
Jacquart Brut Mosaïque 37.5cl.....	30.00
Jacquart Brut Mosaïque 75cl.....	60.00

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Stella Blonde.....	5.00	8.00
Panaché / Monaco.....	5.50	8.50
BOUTEILLES	33cl	
Grimbergen Blonde.....	6.50	
1664 Blanc.....	7.00	

ALCOOLS

4cl

Bas-Armagnac Château Laubade Signature..	7.00
Cognac Hennessy Very Special.....	8.00
Calvados Coquerel VSOP.....	8.00
Rhum Bacardi Carta Oro.....	7.00
Get 27.....	7.00
Whisky Johnnie Walker Red Label.....	7.00
Whisky Jack Daniel's.....	8.00
Vodka Eristoff.....	7.00
Gin Bombay Sapphire.....	7.00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso / décaféiné.....	3.00
Nespresso café latte.....	4.00
Nespresso double café / double décaféiné.....	4.50
Nespresso cappuccino.....	4.50
Thé ou infusion.....	4.00

VINS

15cl 50cl 75cl

VIN BLANC

IGP Côtes de Gascogne.....	4.50	12.00
<i>Chardonnay Colombard</i>		

VINS ROSÉS

IGP Pays du Gard.....	4.50	12.00
IGP Méditerranée (biologique) ..	6.00	27.00
<i>Peyrassol</i>		

VINS ROUGES

IGP Pays d'Oc.....	4.50	12.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
Bordeaux AOP.....		22.00
<i>Château La Gabarre</i>		
Languedoc AOP «Les Darons».....		25.00
<i>Jeff Carrel</i>		

COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL

Mojito 12cl.....	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Aperol Spritz 14cl.....	7.00
<i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	
Virgin Mojito 12cl.....	6.00
<i>Jus de pomme*, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Virgin Spritz 16cl.....	6.00
<i>Martini Vibrante sans alcool, Schweppes Agrumes, orange fraîche</i>	

EAUX

Vittel 50cl/1l.....	4.50 / 5.50
S.Pellegrino 50cl/1l.....	5.00 / 7.00
Perrier 33cl.....	4.50
Supplément sirop.....	1.00

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> 33cl.....	4.50
<small>SANS SUCRES</small>	
Orangina 33cl.....	4.50
Schweppes Agrumes 25cl.....	4.50
Fuze Tea Pêche 25cl.....	4.50
Jus de fruits Pago 33cl.....	4.50
<i>orange*, multivitaminés*</i>	

*JUS DE FRUITS À BASE DE CONCENTRÉ.

AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS. 09_23

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR TOUTE PRIVATISATION, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL

PAR MAIL À L'ADRESSE : CSI-CONTACT@GROUPE-BERTRAND.COM OU PAR TÉLÉPHONE : 06.99.13.31.46