

Le bar



Caf  terie



Café / Café allongé & D��ca	2,5
Café crème - Thé - Chocolat chaud	3,5

Sodas



Coca - Zéro - Orangina - Perrier 33cl	3,5
Jus de fruit bio 'Ju' 20cl	5,5
Citronnade maison - Th�� glacé maison	5,5
Red Bull 25cl	5,5

Eaux



Plate 50cl	3,5
Gazeuse 50cl / Litre	4 / 6

Alcools



Ricard	4
Apéritif	6
Vodka - Gin - Whisky - Rhum 4cl + Soft	9
Alcool supérieur / +energy drink	10 / +2
Cocktail	10

Bières pression



Tigre Bock 25cl / 50cl	4,5 / 7
1664 Blanche 25cl / 50cl	5 / 8
Tigre Bock IPA 25cl / 50cl	6 / 9

En bouteille



Cidre brut ou poiré	6,5
San Miguel 33cl	6,5

Après 22H00 les consommations alcoolisées
sont majorées de 0,50  

La cave

Vins rouges

Pays d'Oc IGP Merlot Collines du Bourdic	4
Côte de Gascogne IGP 'Harmonie de Gascogne' Domaine de Pellehaut	20,5
Languedoc Roc & Lune Biodynamie Demeter Domaine Malavieille	34

Vins blancs

Côtes Catalanes IGP conv. bio La Vigne Barbé	4
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Pellehaut	20,5
Chardonay IGP Pays d'Oc Collines du Bourdic	5,5 / 27
Soleil de Nuit (Côte du Rhône) Bio & Nature Par les vignerons d'Estezargues	34

Vins rosés

Vin du Gard IGP 'Campagnac' Collines du Bourdic	4
Pays d'Oc IGP 'Héritage' Collines du Bourdic	20,5
Bergerac Biodynamie Demeter Chateau le Payral	34

Bulles

Coupe Bolieu	10
Prozzeco	35
Bolieu bouteille 75cl	60
Mumm bouteille 75c	80
Ruinart bouteille 75cl	100

Conserverie

Pâté de sardine à l'huile d'olive	6
Pâté de thon épicé	6,5
Crème fine d'olives noires	9,5
Petites sardines à l'huile d'olive bio	9
Crème fine d'artichauts	9,5
Tomates confites	9,5
Crème fine bio de pois chiches citron cumin	9,5
Crème fine de basilic AOP et Parmesan	9,5

Moules à l'escabèche	6,5
Poulpe à la marinière	7
Fuet ibérique	8
Pâté basque au piment d'Espelette	9
Chichon de canard	10
Pâté landais au foie gras	15,5
Biscuit fromage de brebis /brebis & oignons	7
Biscuit fromage de chèvre & cumin	7



La friterie				Toute la journée	
un peu beaucoup à la folie Frites à la Belge 4,5 7,5 10 Poulet frit (FR) 13 24 36 Sauce barbecue, patate douce Fish & Chips 14,5 27 39 Sauce tartare, frites Falafels verts 13 & taboulé libanais Poutines Kentucky 8,5 14 18 Poulet grillé, cheddar, oignons crispy, jus de volaille réduit Ici c'est Berlin 8,5 14 18 Saucisse au fromage, ketchup, mayo, oignons frits, curry				Salades Fregola Sarda 10 Tofu mariné soja, patate douce rôtie, aubergine, pickles de choux rouge, sauce tahini Salade Mix 10 Quinoa, riz, sarrasin et millet, raisin blanc, concombre et radis rose, vinaigrette aneth et câpre, herbes aromatiques	
Le barbecue				Sandwichs Pita de légumes rôtis sauce tahini 9,5 Courgette, aubergine, oignon rouge, carotte, cébette et pickles de choux rouge Pita de volaille 9,5 Poulet rôti, crème aux herbes, carotte, coriandre, aubergine et pickles de choux rouge	
Cochon & Poulet un peu beaucoup à la folie Poulet cajun aux agrumes 13 24 44 Saucisse au couteau 14 27 52 Poitrine de cochon 15 28 54				Desserts & Pâtisseries Tarte citron 5,5 Apple pie 5,5 Carrot cake 5,5 Banana bread (gluten free) 5,5 Fondant chocolat (gluten free) 5,5 Cookie chocolat noir (gluten free) 4,5 Fleur de Sel Tahini	
Boeuf un peu beaucoup à la folie 200g 400g 1kg Poire de boeuf 15 28 55 Bavette (Angus - IR) 18 34 60 Noix d'entrecôte 20 37 70 500g 1kg Ribs de boeuf 29 57 Tomahawk (Angus - IR) 75					
Poisson & Végétarien Maquereau entier simplement grillé 16 un peu beaucoup à la folie Barbecue Végétarien 14 27 48 (Légumes rôtis au barbecue)					
Accompagnements : Pommes grenailles & Légumes rôtis au barbecue. Sauces : Chien, Harissa au piment végétal, Ranch, Barbecue.				Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles, légume rôti et salade. Sauces aux choix : Chien, Harissa au piment végétal, Ranch, Barbecue, Chimichuri, Beurre cowboy. On vous recommande la cuisson saignante. Si toutefois vous préférez une autre cuisson, merci de le signaler à la commande. Menu en ligne 	