



Bienvenue chez Mon Restaurant d'Été

Ici, on cuisine des produits choisis, issus du terroir, avec une seule idée en tête : le plaisir.
Une cuisine maison, généreuse et sincère, qui met à l'honneur les viandes de caractère, les poissons frais et les recettes simples, maîtrisées.
Installez-vous, partagez, prenez le temps.
Notre équipe est là pour vous faire passer un bon moment, dans une ambiance conviviale et détendue, à deux pas de la Méditerranée.
Du vrai. Du bon.
Et toujours du plaisir

Un mot sur nos fournisseurs

Un partenariat local fort avec **Maison Bousquet**, qui sélectionne nos viandes françaises directement auprès des éleveurs locaux.
Moins d'intermédiaires, plus de maîtrise, du vrai terroir.

Nous sélectionnons nos vins directement chez les vignerons, sans intermédiaire. Des domaines engagés, respectueux du terroir.
Des cuvées en accord avec notre cuisine, qui racontent notre belle région.

Nos pains et pains burgers sont préparés chaque jour par la **Boulangerie Garcia**, artisan boulanger à Sérignan.
Un partenaire local qui signe l'authenticité de notre cuisine.

Nos glaces artisanales sont élaborées par **Frigexquis**, à Gigean.
Lait français, fruits locaux, exigence constante : un partenaire qui incarne notre vision du produit choisi.

Nous avons choisi **Valrhona** pour la précision et la profondeur de ses chocolats.
Une maison française d'excellence qui sublime nos mousses et nos coulis.



Planches à partager

Charcuterie: saucisson sec tradition Périgord, jambon ibérique, chorizo ibérique, magret de canard séché maison	21,90€
<i>Charcuterie: traditional Périgord dry sausage, Iberian ham, Iberian chorizo, homemade dried duck breast</i>	
Fromages : fromage de chèvre, Roquefort (AOP), Comté (affiné 12 mois)	16,50€
<i>Cheeses: goat cheese, Roquefort (AOP), Comté (aged 12 months)</i>	
Mix : fromage et charcuterie	29,50€
<i>Mix: cheese and cured meats</i>	

Nos viandes d'exception

Entrecôte de bœuf d'Aubrac maturée maison	39€
<i>House-aged Aubrac beef entrecote</i>	
Filet de bœuf d'Aubrac	35€
<i>Aubrac beef fillet</i>	

Le goût de la viande du terroir

Faux filet de bœuf d'Aubrac	28,90€
<i>Aubrac beef sirloin</i>	
Côte de cochon basse température	27,90€
<i>Low-temperature pork chop</i>	
Magret de canard du Sud Ouest	28,90€
<i>Duck breast</i>	

Nos sauces maison

Sauce au poivre vert	3,50€
<i>Green pepper sauce</i>	
Sauce au roquefort AOP	3,50€
<i>Roquefort sauce</i>	



Nos spécialités de la mer

La parillade : notre suggestion de poisson, gambas persillade et filet de loup <i>The parillade: our suggestion of fish, prawns with parsley and sea bass fillet.</i>	33,50€
Dorade royale entière <i>Whole gilthead sea bream</i>	25,90€
Les gambas persillade <i>Prawns with parsley and garlic</i>	24,90€
Le filet de loup frais <i>Fresh sea bass fillet</i>	26,90€

Nos burgers d'exception

Le Cheeseburger du terroir : pain artisanal, steak haché du terroir 150 g, cheddar rouge, salade, oignons frits maison et sauce burger. Doublez le plaisir avec un 2 ^e steak +4,50 € <i>The Local Cheeseburger : artisan bread, 150g local minced steak, red cheddar, salad, homemade fried onions, and burger sauce. Double the pleasure with a second steak +€4.50</i>	21,90€
Le Burger Poulet maison : pain artisanal, filet de poulet pané maison, cheddar rouge, salade, oignons frits maison et sauce burger. Doublez le plaisir avec un 2 ^e steak +4,50 € <i>The Homemade Chicken Burger : artisan bread, homemade breaded chicken fillet, red cheddar cheese, salad, homemade fried onions and burger sauce. Double the pleasure with a second steak +€4.50</i>	21,90€
Le Pulled Pork Burger maison : pain artisanal, porc effiloché maison, cheddar rouge, oignons frits maison, salade et sauce burger. Option double portion de pulled pork +5,50 € <i>Homemade Pulled Pork Burger : artisan bread, homemade pulled pork, red cheddar cheese, homemade fried onions, salad and burger sauce. Double portion option of pulled pork +€5.50</i>	24,90€
L'Authentique Burger Chèvre : pain artisanal, steak haché du terroir, fromage de chèvre fondant, oignons frits maison, salade et sauce burger. Doublez le plaisir avec un 2 ^e steak +4,50 € <i>The Authentic Goat Cheese Burger : artisan bread, locally sourced minced steak, melting goat cheese, homemade fried onions, salad and burger sauce. Double the pleasure with a second steak +€4.50</i>	24,90€
Le Burger Veggie : pain artisanal, galette de légumes, cheddar rouge, oignons frits maison, salade et sauce burger. <i>The Veggie Burger : Artisan bread, vegetable patty, red cheddar cheese, homemade fried onions, salad and burger sauce.</i>	20,90€



Salades fraîches & gourmandes

Duo de chèvre : Une salade généreuse autour du chèvre pané et toasté, accompagnée de lardons fumés, tomates cerises, noix et miel. 19,90€

Goat cheese duo: A generous salad centered around breaded and toasted goat cheese, accompanied by smoked bacon, cherry tomatoes, walnuts and honey.

Terroir du sud-ouest : Salade du terroir, garnie de tomates cerises, grenaille poêlée, gésiers de canard, magret de canard séché maison et croûtons maison. 21,90€

Southwest terroir: Local salad, garnished with cherry tomatoes, pan-fried new potatoes, duck gizzards, homemade dried duck breast and homemade croutons.

César gourmande : Une salade César savoureuse et généreuse, autour du poulet pané, du parmesan, des tomates cerises et des croûtons maison. 18,90€

Gourmet Caesar: A tasty and generous Caesar salad, featuring breaded chicken, parmesan cheese, cherry tomatoes and homemade croutons.

Le menu enfant

Boisson : -Jus de fruit (orange, ananas, pomme). 13,90€
-Sirop (fraise, pêche, grenadine, citron, menthe, cassis, orgeat)

*drink : -Fruit juice (orange, pineapple, apple).
-Syrup (strawberry, peach, grenadine, lemon, mint, blackcurrant, orgeat)*

Plat : -Nuggets : tendres et dorés.
-Steak haché frais : une viande de terroir.
-Aiguillette de cabillaud façon fish and chips

*dish: -Nuggets: tender and perfectly golden.
-Fresh ground beef: locally sourced meat.
-Cod fillet, fish and chips style.*

Dessert : -Crêpe maison : avec chocolat maison, caramel beurre salé maison, sucre ou Nutella
-1 boule de glace artisanale

*dessert: -Homemade crepe: with homemade chocolate, homemade salted caramel, sugar, or Nutella
-1 scoop of homemade ice cream*

Le menu enfant, réservé aux gourmands de moins de 13 ans, pour des petits plaisirs à leur mesure.
The children's menu, reserved for gourmets under 13 years old, offers small pleasures tailored to their size.



Pizzas maison

Base tomate maison

Homemade tomato base

- La margherita authentique : Sauce tomate maison, mozzarella française, olives et une touche d'origan. 11€
The authentic margherita: Homemade tomato sauce, French mozzarella, olives and a touch of oregano.
- La reine des saveurs : Sauce tomate maison, jambon blanc, mozzarella française, olives et origan. 13€
The queen of flavors: Homemade tomato sauce, cooked ham, French mozzarella, olives and oregano.
- La classique royale : Sauce tomate maison, jambon blanc, champignons frais, mozzarella française, olives et origan. 14€
The classic royal: Homemade tomato sauce, cooked ham, fresh mushrooms, French mozzarella, olives and oregano.
- La méditerranéenne : Sauce tomate maison, chorizo doux, poivrons marinés, mozzarella française, olives et origan. 15,50€
The Mediterranean: Homemade tomato sauce, mild chorizo, marinated peppers, French mozzarella, olives and oregano.
- La provençale : Sauce tomate maison, champignons frais, poivrons marinés, oignons fondants, mozzarella française, olives et origan. 14,50€
La provençale: Homemade tomato sauce, fresh mushrooms, marinated peppers, caramelized onions, French mozzarella, olives and oregano.
- L'italienne : Sauce tomate maison, anchois fondants, mozzarella française, olives et origan. 15€
The Italian: Homemade tomato sauce, melting anchovies, French mozzarella, olives and oregano.
- La western : Sauce tomate maison, viande hachée du terroir, oignons fondants, mozzarella française, olives et origan. 17,50€
The Western: Homemade tomato sauce, local minced meat, caramelized onions, French mozzarella, olives and oregano.
- La champêtre : Sauce tomate maison, lardons dorés, champignons frais, œuf, mozzarella française, olives et origan. 16€
The country style: Homemade tomato sauce, golden bacon, fresh mushrooms, egg, French mozzarella, olives and oregano.
- La chevrette : Sauce tomate maison, chèvre fondant, lardons, miel doux, olives et origan. 15€
The goat cheese: Homemade tomato sauce, melting goat cheese, bacon, mild honey, olives and oregano.

Les bases crème fraîche



Pizzas maison

Base crème fraîche

Fresh cream base

La fromagère : Crème fraîche, chèvre fondant, roquefort (AOP), mozzarella française, olives et origan.

15,50€

The cheesemaker: Fresh cream, melting goat cheese, Roquefort, French mozzarella, olives and oregano.

La paysanne : Crème fraîche, lardons dorés, oignons, pommes de terre grenaille, mozzarella française, olives et origan.

16€

The peasant: Fresh cream, golden bacon, onions, melting new potatoes, French mozzarella, olives and oregano.

La gourmande : Crème fraîche, jambon Serrano, chèvre fondant, champignons frais, mozzarella française, olives et origan.

16,50€

The gourmet: Fresh cream, Serrano ham, melting goat cheese, fresh mushrooms, French mozzarella, olives and oregano.

Nos desserts

Coupes de glaces artisanales

Crêpes maison

Coupes de fruits frais

Mousse au chocolat Valrhona

Trilogie de crème brûlée

Tiramisu framboise spéculoos

Café gourmand

Digestif gourmand

Nos profiteroles



Nos pépites rouges

Secret des Dieux AOP Saint Chinian (Château Castigno)

Vignes cultivées en biodynamie, donnant un vin intense et équilibré, aux notes de fruits mûrs, garrigue et épices.

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache

75cl: 45€

Secret des Dieux Organic AOP Saint Chinian (Château Castigno)

Vines cultivated biodynamically, producing an intense and balanced wine with notes of ripe fruit, garrigue, and spice.

Grape varieties: Syrah, Carignan, Grenache

La Rabidote Biodynamie Lanye-Barrac VitiFarm AOP St-Chinian

Rouge de schistes, élevé 16 mois en fûts de chêne : puissance, rondeur et équilibre, avec une belle signature épicée et minérale.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

75cl: 38€

La Rabidote Organic Lanye-Barrac VitiFarm AOP St-Chinian

Red wine from schist soils, aged 16 months in oak barrels: powerful, round, and balanced, with a beautiful spicy and mineral character.

Grape varieties: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Pic Saint Loup AOP (Mas de Jon)

Un vin non filtré, généreux et équilibré, aux tanins soyeux et aux notes de fruits rouges, épices et réglisse.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

75cl: 28,90€

50cl: 20,90€

Pic Saint Loup AOP (Mas de Jon)

An unfiltered, generous, and balanced wine with silky tannins and notes of red fruit, spice, and licorice.

Grape varieties: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Le verre: 7,90€

La suite de nos pépites rouges





Nos pépites rouges

La Falaise AOP La Clape (Château La Négly)

Équilibre et finesse, entre framboise, mûre, chocolat et réglisse, avec une belle longueur en bouche.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

75cl: 42€

La Falaise AOP La Clape (Château La Négly)

Balanced and refined, with aromas of raspberry, blackberry, chocolate, and licorice, and a lovely, lingering finish.

Grape varieties: Syrah, Grenache, Mourvèdre

La Côte AOP La Clape (Château La Négly)

Un rouge de caractère, mêlant fruits noirs et poivre, à la texture soyeuse et à la belle longueur.

75cl: 28,90€

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

50cl: 20,90€

La Côte AOP La Clape (Château La Négly)

A characterful red wine, blending black fruit and pepper, with a silky texture and a long finish.

Grape varieties: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Le verre: 7,90€

Les Amandiers AOC Faugères (Domaine La Liquière)

Léger et savoureux, ce vin de schistes révèle des fruits rouges frais et une touche épicée.

75cl: 24,90€

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

50cl: 18,90€

Les Amandiers AOC Faugères (Domaine La Liquière)

Light and flavorful, this schist wine reveals fresh red fruit and a touch of spice.

Grape varieties: Syrah, Grenache, Carignan

Le verre: 7,50€



Nos pépites blanches

PikNik Biodynamie AOP Saint Chinian (Château Castigno)

Un blanc lumineux et équilibré, aux arômes de fruits blancs et jaunes, marqué par une finale fraîche et élégante.

Cépages : Grenache Blanc, Carignan Blanc, Roussanne

75cl: 39€

PikNik Organic AOP Saint Chinian (Château Castigno)

A bright and balanced white wine with aromas of white and yellow fruits, marked by a fresh and elegant finish.

Grape varieties: Grenache Blanc, Carignan Blanc, Roussanne

Les Bélandes Lanye-Barrac VitiFarm Biodynamie

Un vin blanc de noirs, vinifiée à partir de 4 cépages rouges. Une cuvée fine et équilibrée, offrant fraîcheur, minéralité et délicates notes florales

Cépages : Grenache Blanc, Cinsault, Aramon, Terret.

75cl: 38€

Les Bélandes Lanye-Barrac VitiFarm Organic

A white wine made from four red grape varieties. A fine and balanced cuvée, offering freshness, minerality, and delicate floral notes.

Grape varieties: Grenache Blanc, Cinsault, Aramon, Terret.

Pic Saint Loup **Parenthèse** AOP (Mas de Jon)

Un blanc élégant et lumineux, frais en bouche, aux notes fruitées et à la rondeur délicate.

Cépages : Rolle, Marsanne, Roussanne.

75cl: 28,90€

50cl: 20,90€

Pic Saint Loup **Parenthèse** AOP (Mas de Jon)

An elegant and luminous white wine, fresh on the palate, with fruity notes and a delicate roundness.

Grape varieties: Rolle, Marsanne, Roussanne.

Le verre: 7,90€

La suite de nos pépites blanches 



Nos pépites blanches

L'Oppidum IGP Pays d'Oc (Château La Négly)

Un blanc harmonieux, à la bouche suave et fraîche, porté par les fruits blancs et une pointe anisée.

75cl: 27,90€

Cépages : 100% Chardonnay

50cl: 20,50€

Oppidum IGP Pays d'Oc (Chateau La Negly)

A harmonious white wine, with a smooth and fresh palate, driven by white fruit and a hint of anise.

Grape variety: 100% Chardonnay

Le verre: 7,70€

Séduction vin sucré (Philippe Brun)

Un Pinot Gris riche et harmonieux, mêlant fruits mûrs, élégance et belle profondeur.

75cl: 27,90€

Cépages : 100% Pinot Gris

50cl: 20,50€

Seduction sweet wine (Philippe Brun)

A rich and harmonious Pinot Gris, blending ripe fruit, elegance, and beautiful depth.

Grape variety: 100% Pinot Gris

Le verre: 7,70€

Les Amandiers BIO AOC Faugères (Domaine La Liquière)

Frais et délicat, ce blanc révèle des arômes floraux et d'agrumes tout en finesse.

75cl: 28,90€

Cépages : Roussanne, Grenache Blanc, Viognier.

50cl: 20,90€

Les Amandiers Organic AOC Faugères (Domaine La Liquière) Fresh and delicate, this white wine reveals subtle floral and citrus aromas.

Grape varieties: Roussanne, Grenache Blanc, Viognier.

Le verre: 7,90€



Nos pépites rosées

La Rosée Biodymanie AOP Saint Chinian (Château Castigno)

Expression pure du terroir, ce rosé biodynamique révèle des notes de fraise et de cerise.

Cépages : Cinsault, Grenache

75cl: 35€

La Rosée Organic AOP Saint Chinian (Château Castigno)

A pure expression of the terroir, this biodynamic rosé reveals notes of strawberry and cherry.

Grape varieties: Cinsault, Grenache

L'Écume AOP La Clape (Château La Négly)

Un rosé élégant, porté par la fraise et de subtiles notes exotiques, tout en équilibre.

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah

75cl: 26,90€

50cl: 18,90€

L'Écume AOP La Clape (Château La Négly)

An elegant rosé, enhanced by strawberry and subtle exotic notes, perfectly balanced.

Grape varieties: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Le verre: 7,50€

Les Amandiers BIO AOC Faugères (Domaine La Liquière)

Un rosé ample et lumineux, aux notes de framboise, groseille et d'une touche gourmande de caramel.

Cépages : Cinsault, Mourvèdre, Grenache

75cl: 24,90€

50cl: 18,90€

Les Amandiers Organic AOC Faugères (Domaine La Liquière)

A full-bodied and luminous rosé, with notes of raspberry, redcurrant, and a touch of caramel.

Grape varieties: Cinsault, Mourvèdre, Grenache

Le verre: 7,50€

Nos vins pichet

50 cl : 12€

25cl : 8€



Nos cocktails

- Mojito : Rhum ambré, citron vert, cassonade, feuilles de menthe et une touche de Perrier. 11€
Mojito: Amber rum, lime, brown sugar, mint leaves and a touch of Perrier.
- Mojito Prestige : Rhum 7 ans d'âge , citron vert, cassonade, feuilles de menthe et une touche de Perrier. 14,50€
Mojito Prestige : Rhum 7 ans d'âges , citron vert, cassonade, feuilles de menthe et une touche de Perrier.
- Mojito avec fruits : Au choix fraise, framboise, abricot ou passion. 12,50€
Mojito with fruit: Choose from strawberry, raspberry, apricot or passion fruit.
- Pink Mojito : Martini rosé, citron vert, cassonade, feuilles de menthe et une touche de Perrier. 11€
Pink Mojito: Rosé martini, lime, brown sugar, mint leaves and a touch of Perrier.
- Piña colada : Rhum ambré vanillé, jus d'ananas, morceaux d'ananas frais, une boule de glace artisanale noix de coco et une touche de sucre de canne. 11€
Piña colada: Vanilla amber rum, pineapple juice, fresh pineapple pieces, a scoop of homemade coconut ice cream and a touch of cane sugar.
- Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry et une touche de sucre de canne. 11€
Sex on the beach: Vodka, peach cream, orange juice, cranberry juice and a touch of cane sugar.
- Cranberry Summer : Rhum ambré, crème de cassis, fraises fraîches, jus de cranberry, citron vert et limonade. 11€
Cranberry Summer: Amber rum, crème de cassis, fresh strawberries, cranberry juice, lime and lemonade.
- Caïpirinha : Cachaça, citron vert et cassonade. 11€
Caïpirinha: Cachaça, lime and brown sugar.
- Caïpirinha avec fruits : Au choix fraise, framboise, abricot ou passion. 11€
Caipirinha with fruit: Choose from strawberry, raspberry, apricot or passion fruit.
- Daiquiri passion : Rhum ambré vanillé, jus d'ananas, framboises fraîches, glace artisanale passion. 11€
Passion fruit daiquiri: Vanilla amber rum, pineapple juice, fresh raspberries, artisanal passion fruit ice cream.

La suite de nos cocktails 



Nos cocktails

- Tequila sunrise : Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine. 11€
Tequila sunrise: Tequila, orange juice and grenadine syrup.
- Gin fizz : Gin, citron pressé, Perrier et une touche de sucre de canne. 11€
Gin fizz: Gin, freshly squeezed lemon, Perrier and a touch of cane sugar.

Nos cocktails sans alcool

- Virgin Mojito : Limonade, citron vert, cassonade, feuilles de menthe. 8€
Virgin Mojito: Lemonade, lime, brown sugar, mint leaves.
- Virgin Mojito avec fruits : Au choix fraise, framboise, abricot ou passion. 8,50€
Virgin Mojito with fruit: Choose from strawberry, raspberry, apricot or passion fruit.
- Virgin Piña Colada : Jus d'ananas, morceaux d'ananas frais, une boule de glace artisanale noix de coco et une touche de sucre de canne. 8€
Virgin Piña Colada: Pineapple juice, fresh pineapple pieces, a scoop of artisanal coconut ice cream and a touch of cane sugar.
- Virgin Passion : Jus d'ananas, framboises fraîches, glace artisanale passion et une touche de sucre de canne. 8€
Virgin Passion: Pineapple juice, fresh raspberries, artisanal passion fruit ice cream and a touch of cane sugar.
- Bora Bora : Jus d'orange, jus d'ananas, un peu de citron pressé et sirop de grenadine. 8€
Bora Bora: Orange juice, pineapple juice, a little squeezed lemon and grenadine syrup.
- Virgin Cranberry : Jus de cranberry, framboises fraîches, limonade, et une touche de sucre de canne. 8€
Virgin Cranberry: Cranberry juice, fresh raspberries, lemonade, and a touch of cane sugar.



Nos Spritz

Nos spritz mettent à l'honneur un vin pétillant local.

Our spritzes showcase a local sparkling wine.

L'Aperol Spritz : Apérol, vin pétillant local, tranche d'orange et Perrier.

The Aperol Spritz: Aperol, local sparkling wine, orange slice and Perrier.

9,90€

Le St-Germain Spritz : St-Germain, vin pétillant local, citron vert et branche de thym.

The St-Germain Spritz: St-Germain, local sparkling wine, lime and sprig of thyme.

12,50€

Le limoncello Spritz : Limoncello, vin pétillant local, tranche de citron et Perrier.

The Limoncello Spritz: Limoncello, local sparkling wine, lemon slice and Perrier.

10,50€

Le Spritz framboise : Apérol, vin pétillant local, framboises fraîches et Perrier.

Le Spritz framboise : Apérol, vin pétillant local, framboises fraîches et Perrier.

10,50€

Nos apéritifs

Américano maison

8,90€

Sangria rouge ou blanche (maison)

6,90€

Punch (maison)

6,90€

Kir (cassis, pêche ou mûre)

4,80€

Muscat

4,80€

Campari

4,00€

Martini (blanc ou rouge)

4,50€

Ricard

3,30€

Kir maison au vin pétillant local

8,50€

Homemade Kir with local sparkling wine

Coupe de vin pétillant local

8,00€

Glass of local sparkling wine



Mon Restaurant d'Été

Bières pression

Pelforth : 33cl 4,80€ / 50cl 7,10€
Affligem : 33cl 6,10€ / 50cl 9,00€
Supp. Picon 1,00€

Nos bières bouteille

Heineken 33cl	4,80€
Heineken 0° (sans alcool) 33cl	4,80€
Desperados 33cl	6,50€
Lefte blonde 33cl	6,00€

Nos bières artisanales locales

Gorge Fraîche blonde 33cl	7,50€
Gorge Fraîche blanche 33cl	7,90€
Gorge Fraîche IPA BIO	8,50€

Nos cidres artisanaux

Cidre Kerné brut 25cl	5,50€
Cidre Sorre brut ou doux 75cl	16,50€
Cidre Sorre rosé 75cl	16,90€

Nos spiritueux

Clan Campbell, Gordon's, Captain Morgan, Cachaça, Tequila 5cl	8,00€
Get 27, Get 31, Manzana, Malibu, Baileys 5cl	8,00€
Jack Daniel's, Bombay, Havana especial, Calvados, Limoncello, Grand Marnier	9,50€
Dom Papa, Havana 7 ans	12,50€
Cognac, Poire Williams	11,00€
Whisky japonais Togouchi	14,50€
Rhum Zacapa 23 ans	19,90€

Irish coffee

Irish coffee (Whisky)	9,50€
French coffee (Cognac)	12,00€
Russian coffee (Vodka)	9,50€
Baileys coffee (Baileys)	9,50€
Café normand (Calvados)	10,50€
Tennessee coffee (Jack Daniel's)	10,50€
Jamaican coffee (Rhum)	9,50€
Marnissimo coffee (Grand Marnier)	10,50€



Sodas

Citronnade (maison) 33cl	4,50€
Coca-cola 33cl	3,90€
Coca-cola 0 (sans sucre) 33cl	3,90€
Schweppes Agrum et Tonic 25cl	3,90€
Limonade artisanale 33cl	3,90€
Ice tea pêche (maison) 33cl	4,50€
Oasis 25cl	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Perrier 33cl	3,90€

Fruits pressés

Orange ou citron 4,50€

Nos jus de fruit

Pago orange, ananas, pomme, ACE, abricot 3,70€

Nos sirops artisanaux

Menthe et menthe glaciale, citron, pêche
Fraise, grenadine, orgeat, cassis 2,00€

Nos eaux

100cl 6,50€
Perrier fine bulle 50cl 4,50€
Vittel 100cl 6,50€
50cl 4,50€

Café, thé et infusion

Café BIO, café allongé BIO	2,00€
Café double BIO	3,80€
Café BIO au lait	3,60€
Chocolat chaud à l'ancienne	4,50€
Noisette	2,10€
Chocolat viennois à l'ancienne	5,50€
Cappuccino	4,90€
Décaféiné	2,20€
Décaféiné au lait	3,60€
Décaféiné double	3,90€
Thé ou infusion au choix :	3,40€
Ceylan, Earl Grey, Menthe, Pomme Cannelle, Vert, Fruits Rouges, Infusion Verveine, Infusion Camomille	