



*Des produits frais*  
cuisinés sur place !

# LES FORMULES À VOLONTÉ

## ENTRÉES ET PLATS

le midi, du lundi au vendredi 13,90 €  
les soirs, week-ends et jours fériés 16,90 €

*Prix par personne, à consommer sur place. Hors desserts et boissons.*

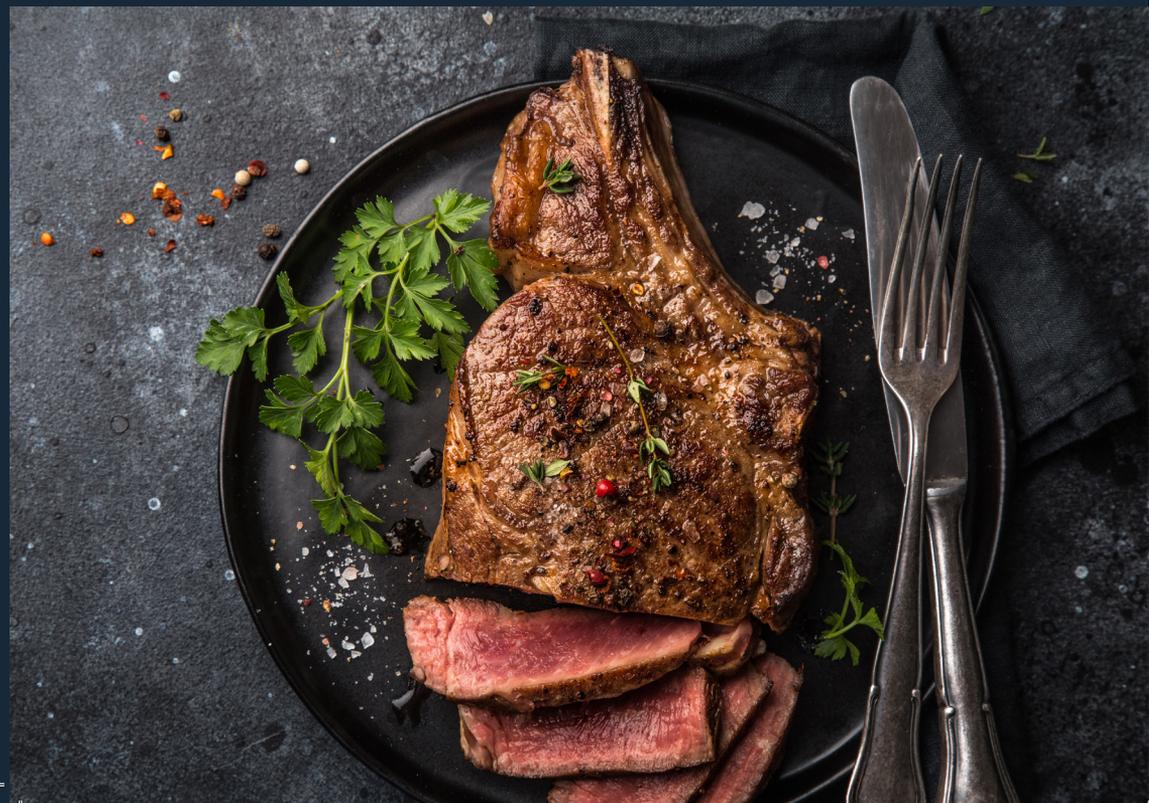
## FORMULES ENFANT

- 3 ans offert  
- 10 ans 9,90 € } *Boisson et dessert compris  
au choix suivant la sélection*

## CÔTE DE BOEUF (2 PERSONNES)

1kg à partager, sauces et accompagnements à volonté 50 €  
Servi à table incluant la formule entrée et plat à volonté  
les soirs et week-ends

*sous réserve de disponibilité*



## Nos Softs

<b>Sirop à l'eau</b>	2,00 €
<b>Limonade</b>	2,00 €
<b>Diabolo</b>	2,50 €
<b>Jus de fruits</b> 20cl	3,00 €
au choix : orange, pomme ou ananas	
<b>Soda</b>	3,00 €
33cl : pepsi, pepsi max, 7up	
25cl : orangina, lipton ice tea	

	<b>50cl</b>	<b>1L</b>
<b>Vittel</b>	2,50 €	3,50 €
<b>S.Pellegrino</b>	3,00 €	4,25 €

## Nos Apéritifs

<b>Sangria maison</b> 20cl	4,00 €
<b>Sangria maison à partager</b> (pichet 50cl)	8,00 €
<b>Kir</b> 10cl	3,50 €
<b>Kir pétillant</b> 10cl	5,00 €
<b>Ricard</b> 2cl	3,75 €
<b>Martini blanc/rouge</b> 4cl	4,00 €
<b>Porto</b> 4cl	3,75 €
<b>Whisky Clan Campbell</b> 4cl	4,50 €
<b>Whisky Jack Daniel's</b> 4cl	5,00 €

## *Nos Bières & Cidres*

---

<b>Pression</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Heineken	3,75 €	6,50 €
Affligem	4,25 €	7,00 €
Panaché	4,00 €	5,75 €
Monaco	4,00 €	5,75 €
Picon bière	4,25 €	7,00 €

**Supplément sirop** 0,50 €

### **Bouteille**

<b>Bière locale blanche</b> 33cl	5,00 €
<b>Bière locale ambrée</b> 33cl	5,00 €
<b>Bière locale blonde</b> 33cl	5,00 €
<b>Desperados</b> 33cl	4,50 €
<b>Cidre Loïc Raison (brut)</b> 27,5cl	3,50 €

### **Sans Alcool**

**Heineken 0.0 sans alcool** 33cl 4,00 €

## *Nos Cocktails sans alcools*

---

**O'Alice** 5,00 €  
Purée de fraise, purée de passion, citron jaune, orange, eau

**Virgin Mojito** 5,00 €  
Citron vert, cassonade, menthe, limonade  
● Purée au choix : fraise, passion, mangue

**Virgin punch** 5,00 €  
jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine

## *Nos Cocktails*

**Americano maison** 6,00 €  
4cl de Martini rouge, 4 cl de Campari, Perrier

**Maï Tai** 7,00 €  
2cl rhum blanc, 2cl rhum brun, 1cl Cointreau, 1cl d'Amaretto, Pulco citron, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine, sirop de sucre de canne citron vert, menthe

**Ti Punch** 6,00 €  
6cl rhum Delaitre, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, quartiers de citron vert

**Cuba Libre** 6,50 €  
6cl rhum blanc, quartiers de citron vert, Pepsi

## *Comme vous l'aimez*

**Mojito** 7,00 €  
4cl de rhum blanc, Perrier, sirop de sucre de canne, Angostura bitter citron vert, menthe fraîche  
● Purée de fruit au choix : passion, mangue, fraise

**Spritz** 6,00 €  
6cl de Prosecco, Perrier  
● Base au choix : Apérol ou Limoncello

**Alice Colada** 7,00 €  
4cl de Rhum, jus d'ananas  
● Boule de glace au choix : coco, fraise, citron, cassis

**Tête de Mule** 6,50 €  
Ginger beer, citron vert  
● Base au choix : Vodka ou rhum brun 4cl

**Bora Bora** 7,00 €  
4cl de Rhum, jus d'ananas, Pulco citron, sirop de grenadine  
● Purée de fruit au choix : passion, mangue, fraise

# Nos Vins



12cl



50cl



75cl

## Coup de coeur du caviste

Selon la sélection du moment

4,50€

22,00€

## Rouges

**Beaumes de Venise** - Chapelle Notre Dame d'Aubune

Nez de fruits noirs rôtis et épicés, un rien de garrigues, de terres chaudes

29,00€

**Bourgogne Pinot Noir** ❤️

Beaux fruits rouges au nez, bien kirschés, finement épicés.

5,50€

27,00€

**Saumur Champigny** - Les Tuffes Domaine des Sanzay

Nez frais et serré de beaux fruits noirs poivrés et d'épices

5,25€

16,00€

25,00€

**Côtes de Bordeaux Vignoble Gabriel** - Blaye

Admirable nez concentré de fruits noirs écrasés et d'épices.

4,50€

13,00€

19,00€

**Faugère BIO Vieilles Vignes** - Mas Des Capitelles ❤️

Bouche charnue, opulente dotée de fiers et fermes tanins. Une chair dense, gorgée d'un fruité pulpeux et sanguin.

32,00€

**Comté-Tolosan I.G.P** - Le Fil Rouge

Nez confituré avec des notes de fraises, de cassis et d'épices.

4,25€

12,00€

18,00€

## Pichets

**Ribeaupierre Syrah** (Rosé)

*pichet 25cl 8,00€*

*pichet 50cl 12,00€*

**Vaucluse I.G.P Syrah** (Rouge)

*pichet 25cl 8,00€*

*pichet 50cl 12,00€*

## Champagnes / Mousseux

**CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER BRUT**

9,00€

50,00€

**Adrien Romet Blanc de Blancs brut**

4,95€

22,00€





## Nos Vins



12cl



50cl



75cl

### Blancs

#### Sauvignon - UBY Tortue

Nez aromatique, aux notes gourmandes de pêches de vigne fraîches, d'agrumes

4,50€ 13,00€ 19,00€

#### Monbazillac - Bajac

Au nez, on perçoit le raisin frais, l'abricot mêlé de miel et d'herbe fraîche. La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée.

5,25€ 24,00€

#### Chardonnay - Préjugés

Fruits blancs agru-més, touches de pêche, nuances d'un boisé brioiché adroitement vanillé.

5,00€ 16,00€ 24,00€

#### Cabane du Pyla

Nez de citrons verts et jaunes, touches d'exotisme  
Bouche saline à la tonicité hors pair

18,00€

#### Anjou Chenin - Le logis de Bray

Nez majestueux de fruits jaunes, d'épices douces, quelques touches balsamiques.

4,95€ 22,00€

### Rosés

#### Côtes-de Provence - La Santonnière

Nez de mandarines, de noyaux et de cerises écrasées.

22,00€

#### Var I.G.P - Terre Marine

Nez frais et agrume de framboise et d'amande fraîche.

4,50€ 13,00€ 19,00€

#### Pays d'Oc - Gris Blanc

Nez floral de fruits à chair blanche, alliant du poivre gris.

5,25€ 16,00€ 24,00€

#### Var I.G.P - Di Vins

Nez à la fois aromatique, floral, fruité et frais.

18,00€

#### Île-de-Beauté I.G.P - TORRA DI SERENA

Nez de pêche de vigne avec des touches de baies rouges acidulées.

4,50€ 12,50€ 19,00€



Nos coups de coeur

# *Nos Glaces*

## Parfums au choix :

Chocolat, vanille, café, fraise, caramel, beurre salé, sorbet citron, sorbet cassis, rhum-raisins

<b>1 boule</b>	2,50 €
<b>2 boules</b>	4,50 €
<b>3 boules</b>	5,50 €

## **Dame Blanche**

2 boules vanille, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée

5,50 €

## **Coupe Antillaise**

2 boules rhum-raisins, 2cl de rhum, crème fouettée

6,50 €

## **Rocky Brownie**

3 boules vanille, moelleux au chocolat tiède, coulis de caramel au beurre salé, cacahuètes, crème fouettée et copeaux de chocolat

6,75 €

## **Les suppléments**

<b>Crème fouettée</b>	1,00 €
<b>Coulis chocolat, caramel ou fruits rouges</b>	1,00 €



## *Nos Desserts*

<b>Crème brûlée</b>	5,10 €
<b>Tirami Breizh</b> Pommes caramélisées, palets bretons, crème mascarpone, caramel au beurre salé	5,75 €
<b>Tarte tatin gourmande</b> avec sa boule de glace vanille et sa crème fouettée	6,00 €
<b>Moelleux au chocolat gourmand</b> Avec sa boule de glace vanille et sa crème fouettée	6,00 €
<b>Moelleux au chocolat</b> Avec sa crème anglaise	4,50 €
<b>Baba au Rhum</b> Avec sa crème fouettée	6,50 €
<b>Salade de fruits de saison</b>	4,25 €
<b>Tartelette citron</b>	5,50 €
<b>Fromages du jour</b>	4,50 €

## *Comme vous l'aimez*

<b>Brioche perdue et boule de glace vanille</b> Coulis au choix : Caramel au beurre salé ou chocolat	6,00 €
<b>Vacherin</b> Meringue, crème fouettée et fruits de saison, 2 boules de glaces au choix : chocolat, caramel, café, vanille, fraise coulis au choix : fruits rouges, caramel, chocolat	6,50 €
<b>Profiteroles</b> 3 boules de glaces au choix : chocolat, caramel, café, vanille, fraise Coulis au choix : fruits rouges, caramel, chocolat	6,25 €
<b>Coupe liégeoise</b> 2 boules de glaces au choix : chocolat, caramel, café, vanille, fraise Coulis au choix : caramel, chocolat, fruits rouges	5,75 €
<b>Panna cotta</b> Coulis au choix : fruits rouges, caramel, chocolat	4,50 €
<b>Digestif gourmand</b> 3 minis-desserts 1 digestif au choix : bailey's, limoncello, poire william, get27	8,00 €

## *Nos Boissons Chaudes*

<b>Espresso</b>	1,80 €
<b>Lungo café allongé</b>	1,80 €
<b>Décaféiné</b>	1,80 €
<b>Double décaféiné</b>	3,20 €
<b>Double espresso</b>	3,20 €
<b>Café noisette</b>	1,90 €
<b>Grand crème</b> double espresso, lait crémeux	3,30 €
<b>Grand viennois</b> double espresso, crème fouettée	3,60 €
<b>Cappuccino</b> espresso, mousse de lait, cacao	3,40 €
<b>Chocolat chaud</b>	3,20 €
<b>Chocolat viennois</b> chocolat chaud, crème fouettée	3,60 €
<b>Sélection de thé/infusion Dammann</b>	3,20 €

## *Nos Digestifs*

<b>Get 27</b> 4cl	4,50 €
<b>Rhum Delaitre</b>	5,00 €
<b>Limoncello</b> 4cl	5,00 €
<b>Baileys</b> 4cl	5,00 €
<b>Rhum Don Papa</b> 4cl	7,00 €
<b>Cognac V.S Delaitre</b> 4cl	6,00 €
<b>Poire William</b> 4cl	5,00 €

## *Tea & coffee time*

<b>Café plaisir</b> Expresso, 1 mini-dessert	3,25 €
<b>Thé plaisir</b> Thé ou infusion, 1 mini-dessert	3,75 €
<b>Café gourmand</b> Expresso, 3 mini-desserts	5,50 €
<b>Thé gourmand</b> Thé ou infusion, 3 mini-desserts	5,75 €
<b>Irish coffee</b> 12cl	8,00 €



## **Vente à emporter**

*Un peu de nous, chez vous !*

Formule entrées et plats 11,90€

Formule entrées et plats 16,50€

+ 1 dessert  + 1 boisson 



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

Prix nets, service compris. Visuels non contractuels. Liste des allergènes disponibles sur tablette en caisse.  
Création SAS Crescendo Restauration RCS Agen 412 824 559.