



# MENU

---

## TAPAS

Le Melsat ou Saucisse ou Chorizo grillé	8,00€
Le Pérail de brebis rôti, lard "bonbon" et toast à l'ail	14,00€
Le tataki de boeuf façon thaï	12,00€
Les couteaux en persillade	12,00€
Dip de petits pois, menthe et coriandre	8,00€
Le bol de frites ou de salade	4,00€
Tomates de couleur, crème de pesto, croûtons	14,00€
Tartare de tomates et fraises, brousse	14,00€
La planche de Jeny : charcuterie et fromages locaux	16,00€
Fricandeau, saucisse sèche, jambon sec, roquefort et tomme de brebis	
Sardines grillées, huile d'olive, citron	12,00€

---

## DESSERTS

Le baba de flafla, chantilly parfumée au rhum et shoot de rhum arrangé	8,00€
Riz au lait, vanille et caramel beurre salé	8,00€
La coupe façon "Snickers"	8,50€
Mousse au chocolat, boule de glace caramel beurre salé, chantilly	
La coupe façon "Bounty"	8,50€
Mousse au chocolat, boule de glace noix de coco, chantilly	
Tarte tatin, glace vanille et chantilly	8,00€
La Mousse au chocolat	6,00€
La Flaune	7,00€
Glaces artisanales (la boule)	2,50€
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Noix de coco, Framboise, Mangue, Citron-Basilic	



# MENU

## PLATS INDIVIDUELS

<b>Le Magret de canard</b> entier, réduction balsamique et orange	32,00€
Servi avec frites maison et salade	
<b>Pièce de boeuf</b> - Sauce au choix	24,00€
Servi avec frites maison et salade	
<b>Les Gambas en persillade</b>	24,00€
Servies avec frites maison et salade	
<b>Salade burrata, tomates et poivrons confits, fruit du moment</b>	20,00€
Pesto, coulis balsamique, supplément jambon sec +1	
<b>Brochettes d'aubergines snackées</b> - Vinaigrette au tahini	23,00€
Servie avec frites maison et salade	

## ENFANTS

8,00€

Saucisses grillées ou steak haché d'aubrac, Frites - Sauce au choix

## LES GRILLADES A PARTAGER... OU PAS !

Toutes nos pièces sont uniques et cuites au barbecue minute

Voir tableau ardoise avec le prix et le poids des pièces du moment

### ACCOMPAGNEMENTS

Bol de salade verte fraîche avec vinaigrette légère	4,00€
Bol de frites maisons	4,00€

### SAUCES MAISON

Poivre	Chimichuri
Roquefort	Beurre Maître d'Hôtel (+1)

Origine des viandes : FRANCE - Boeuf Label Rouge de Race AUBRAC



# MENU

---

## COCKTAILS

9,00€

**Mojito** - Rhum, Limonade, Citron vert, Sucre de canne&blanc, Menthe, Angostura

*Version : Fraise ou Mangue (+1)*

**Hugo Spritz** - Prosecco, Limonade, Liqueur de fleur de sureaux, Menthe 10,00€

**Strawberry Margarita** - Tequila, Triple sec, Purée de Fraise, Citron 10,00€

**Espresso Martini** - Vodka, Kahlua, espresso 10,00€

**Caïpirinha** - Cachaça, citron vert - *Version : Fraise ou Mangue (+1)* 9,00€

**Punch ou Pichet punch (1L)** 5,00€ / 19,00€

**Spritz** - Prosecco, Aperol, Limonade, Orange 9,00€

**Peach Fizz** - Prosecco, Liqueur de pêche, Eau gazeuse 9,00€

**Gin Tonic Framboise Rhubarbe** - Gin, Tonic aromatisé 10,00€

**Margarita** - Tequila, Triple sec, Citron 9,00€

**Le cocktail du moment - selon l'envie de Camille - 12,00€**

---

## MOCKTAILS

**Pas un Basil Smash** - sirop de sucre - citron - basilic 8,00€

**Mango Mint cooler** - Purée de mangue, citron, menthe, eau gazeuse 6,00€

**Pas un Moscow Mule** - gingerbeer - citron 8,00€

**Virgin Mojito** - Limonade, Citron vert, Sucre de canne&blanc, menthe 8,00€

*Version Fraise ou Mangue (+1)*

---

## DOUCEURS

8,00€

Loco Loco: Liqueur de pêche artisanale

Liqueurs du Renard (BIO): Citron / Menthe et menthe poivrée / Verveine-Thym

Eau de vie de poire

Le Rhum arrangé du patron



# MENU

---

## BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Bières artisanales et régionales (bouteilles)		6,00€	
Au choix <i>blonde ou blanche ou ambrée</i>			
Brasserie de la Jonte - Blonde 4°	4,50€	6,00€	8,00€
Brasserie la Berlué - L'insoumise IPA BIO 5°	4,50€	6,00€	8,00€

---

## SOFTS

Softs Artisanaux : Cola/Cola Zéro/Fresh Tea/Limonade (33cl)		5,00€
Jus de fruits BIO : Pomme, Ananas ou Abricot (25cl)		4,90€
Ginger Ale (20cl)		4,50€
Tonic framboise-rhubarbe (20cl)		4,50€
Diabolo		3,00€
Sirop menthe, fraise, grenadine, citron, pêche (25cl)		2,00€

---

## VINS AU VERRE

4,00€

**Blanc** - Grenache - Viognier - Chenin

**Rouge** - Grenache - Syrah

**Rosé** - Cinsault - Syrah

**Blanc Moelleux** - Gros Manseng

5,00€

---

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	2,00€	<b>Allongé</b>	3,00€
<b>Double Espresso</b>	4,00€	<b>Décaféiné</b>	2,50€
<b>Chocolat chaud</b>	3,50€	<b>Noisette</b>	3,00€



# MENU

---

## VINS ROUGES

<b>Garriga</b> - Terrasses du Larzac	32,00€
Syrah - Grenache - Mourvedre	
<b>L'Inattendu</b> - IGP Saint Guilhem le Désert	26,00€
Syrah - Cabernet	
<b>1950</b> - Terrasses du Larzac	28,00€
Syrah - Grenache - Mourvedre	

---

## VINS BLANCS

<b>Grenache</b> - IGP Saint Guilhem le Désert	19,00€
Grenache - Viognier - BIO	
<b>Le Chemin</b> - IGP Saint Guilhem le Désert	22,00€
100% Chenin blanc - BIO	
<b>Domaine de Millet</b> - IGP Côtes de Gascogne - Moelleux	28,00€
Gros Manseng	

---

## VINS ROSÉ

<b>Garriga</b> - IGP Saint Guilhem le Désert	24,00€
Cinsault - Syrah - BIO	
<b>Le Gris de Nathalie</b> - Sable de Camargue - BIO	24,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Belles du Sud</b> - Rosé Gris - Chateau Cicéron	26,00€



# LE BRUNCH DU BASTINGUE

**SERVICE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT**

---

## **SALÉ**

Pancakes, oeufs bacon et sirop érable	9,00€
Brioche toastée, éffiloché de boeuf, oeuf au plat	10,00€
Brioche toastée, avocat, oeuf au plat	10,00€
Bagel, fromage frais, saumon, avocat	12,00€
Brioche toastée, saumon, oeuf au plat, sauce yaourt citron - moutarde	10,00€

---

## **ON PERSONNALISE LA RECETTE ? SUPPLÉMENTS**

Saumon fumé +2	Bacon +2
Oeuf au plat +0,5	Avocat +1,5
Effiloché de boeuf +2	Fromage frais +0,5

---

## **SUCRÉ**

Pancakes OU Brioche perdue, chantilly	10,00€
Topping au choix :	
• Nutella	
• Purée de Mangue	
• Purée de Fraise	