



ON MANGE !

LE MENU DU CHEF OLIVIER • DU LUNDI AU VENDREDI MIDI • HIVER 2026

LES ENTRÉES.

LES P'TITS GNOCCHIS TRUFFÉS GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN

10

LA BRANDADE DE MORUE
BRANDADE TRADITIONNELLE, CHAPELURE PROVENÇALE,
JUS À L'ARÈTE

9

LES SALADES REPAS.

LA MONSIEUR SEGUIN AUMONIÈRE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS FRITS

15

LA JULES CÉSAR
FILETS DE POULET GRILLÉS, SALADE ROMAINE, CROÛTONS,
COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS

16

LE BURGER DU CHEF.

LE MAURINOIS HIVERNAL
PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE LA BOUCHERIE RHUL,
FROMAGE À RACLETTE, JAMBON DE BAYONNE, CONFIT D'OIGNONS

18

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS »
HACHÉ DE BŒUF DE LA BOUCHERIE RHUL
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU BOULE DE GLACE AU CHOIX

12

LES PLATS TRADITION.

LES GNOCCHIS TRUFFÉS GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN

18

LA VOLAILLE AUX CREVETTES
SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE, CREVETTES GRILLÉES,
SAUCE HOMARDINE

19

LE CASSOULET TOULOUSAIN
HARICOTS LINGOTS, SAUCISSE DE TOULOUSE, CUISSE DE CANETTE, SAUCISSON À L'AIL, POITRINE FUMÉE

24

LA TARTIFLETTE SAVOYarde
POMMES DE TERRE RISSOLÉES, OIGNONS GRILLÉS,
CRÈME DE LARD, REBLOCHON DE SAVOIE AOP, SALADE

22

LA PIÈCE DU BOUCHER Voir Ardoise

LA PÊCHE DU JOUR Voir Ardoise

LES DESSERTS.

LA TARTE AU CITRON BRÛLÉE TARTE AU CITRON SUR SABLÉ BRETON, COMME UNE CRÈME BRÛLÉE

9

LA BRIOCHE PERDUE TRANCHE DE BRIOCHE, IMBIBÉE AU LAIT CONCENTRÉ,
NAPPÉE DE CARAMEL BEURRE SALÉ

8

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AMER

8

LE SAINT-MARCELLIN SAINT-MARCELLIN, MESCLUN, FRUITS SECS

8

LE CAFÉ GOURMAND DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR,
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

10



ON BOIT !

LE BAR DE GROBIN • DU LUNDI AU SAMEDI MIDI • HIVER 2026

LES BIÈRES EN PRESSION.

LA BLONDE • PHOCÉENNE • 4,2°
FINE & LÉGÈRE, LE SOLEIL DE MARSEILLE

L'IPL • OCCICAÑA • 5°
FLORALE & HOUBLONNÉE, MADE IN OCCITANIE

LA BLANCHE • GALLIA • 4°
LÉGÈREMENT ACIDULÉE, BRASSÉE À PARIS

LA BLONDE • CINEY • 7°
HOUBLONNÉE & PUISSANTE, ABBAYE BELGE

25CL

3

5.50

50CL

4

7.50

25CL

3.50

6.50

50CL

4

8.50

LES SOFTS. (SANS ALCOOL)

L'EAU MINÉRALE (1L)
VITTEL

4

L'EAU GAZEUSE (33CL | 1L)
PERRIER

3.50 | 5

LES SODAS
COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA,
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES, LIMONADE

3.50

LES SIROPS (50CL)
GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT, CITRON,
FRAISE, FRAMBOISE, KIWI, CASSIS, VIOLETTE,
CERISE, PAC, GAMBETTA

2.90

LES JUS DE FRUITS
ORANGE, ANANAS, POMME, ABRICOT,
PAMPLEMOUSSE, TOMATE

3.50

LES COCKTAILS CRÉATION.

LES SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE
OPTIONS : CAMPARI, LIMONCELLO, MELON, SAINT-GERMAIN

8

LA PIÑA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, CITRON VERT

8

LES APÉRITIFS.

LES ANISÉS

RICARD, 51, PANIS, CASANIS, BERGER BLANC

2.50

LES MOJITOS

RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE
OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION

8

LES AMERS

SUZE, CAMPARI, APÉROL

4

LE MONKEY D. DRAGON **SIGNATURE**

WHISKY « MONKEY SHOULDER », CITRON VERT, JUS DE GOYAVE &
FRUIT DU DRAGON, « ANGOSTOURA »

10

LE KIR MAISON

MÛRE, CASSIS, PÊCHE, CHÂTAIGNE

4

LE JIMI HENDRICK'S **SIGNATURE**

GIN « HENDRICK'S », TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE JASMIN,
BASILIC FRAIS

12

LE MARTINEAU

MARTINI BLANC OU ROUGE

5



UN VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS ? CONSULTEZ NOTRE CARTE DE VINS FINEMENT SÉLECTIONNÉS.