



ON MANGE !

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

LES ENTRÉES.

LES P'TITS GNOCCHIS TRUFFÉS ✓ 10
GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN

LA BRANDADE DE MORUE 9
BRANDADE TRADITIONNELLE, CHAPELURE PROVENÇALE, JUS À L'ARÊTE

LES SALADES REPAS.

LA MONSIEUR SEGUIN ✓ 15
AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS FRITS

LA JULES CÉSAR 16
FILETS DE POULET GRILLÉS, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS

LE BURGER DU CHEF.

LE MAURINOIS HIVERNAL 18
PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE LA BOUCHERIE RHUL, FROMAGE À RACLETTE, JAMBON DE BAYONNE, CONFIT D'OIGNONS

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS » 12
HACHÉ DE BŒUF DE LA BOUCHERIE RHUL
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU BOULE DE GLACE AU CHOIX

LES PLATS TRADITION.

LES GNOCCHIS TRUFFÉS ✓ 18
GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN

LA VOLAILLE AUX CREVETTES 19
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE, CREVETTES GRILLÉES, SAUCE HOMARDINE

LE CASSOULET TOULOUSAIN 24
HARICOTS LINGOTS, SAUCISSE DE TOULOUSE, CUISSE DE CANETTE, SAUCISSON À L'AIL, POITRINE FUMÉE

LA TARTIFLETTE SAVOYARDE 22
POMMES DE TERRE RISSOLÉES, OIGNONS GRILLÉS, CRÈME DE LARD, REBLOCHON DE SAVOIE AOP, SALADE

LA PIÈCE DU BOUCHER VOIR ARDOISE

LA PÊCHE DU JOUR VOIR ARDOISE

LES DESSERTS.

LA TARTE AU CITRON BRÛLÉE ✓ 9
TARTE AU CITRON SUR SABLÉ BRETON, COMME UNE CRÈME BRÛLÉE

LA BRIOCHE PERDUE ✓ 8
TRANCHE DE BRIOCHE, IMBIBÉE AU LAIT CONCENTRÉ, NAPPÉE DE CARAMEL BEURRE SALÉ

LA MOUSSE AU CHOCOLAT ✓ 8
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AMER

LE SAINT-MARCELLIN ✓ 8
SAINT-MARCELLIN, MESCLUN, FRUITS SECS

LE CAFÉ GOURMAND ✓ 10
DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR



ON BOIT !

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

LES BIÈRES EN PRESSION.

	25CL	50CL
LA BLONDE • PHOCÉENNE • 4,2° FINE & LÉGÈRE, LE SOLEIL DE MARSEILLE	3	5.50
L'IPL • OCCICAÑA • 5° FLORALE & HOUBLONNÉE, MADE IN OCCITANIE	3.50	6.50
LA BLANCHE • GALLIA • 4° LÉGÈREMENT ACIDULÉE, BRASSÉE À PARIS	4	7.50
LA BLONDE • CINEY • 7° HOUBLONNÉE & PUISSANTE, ABBAYE BELGE	4.50	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, SCHWEPES 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 MOJITOS RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
LE MONKEY D. DRAGON SIGNATURE WHISKY « MONKEY SHOULDER », CITRON VERT, JUS DE GOYAVE & FRUIT DU DRAGON, « ANGOSTOURA »	10
LE JIMI HENDRICK'S SIGNATURE GIN « HENDRICK'S », TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE JASMIN, BASILIC FRAIS	12

LES APÉRITIFS.

LES ANISÉS RICARD, 51, PANIS, CASANIS, BERGER BLANC	2.50
LES AMERS SUZE, CAMPARI, APÉROL	4
LE KIR MAISON MÛRE, CASSIS, PÊCHE, CHÂTAIGNE	4
LE MARTINEAU MARTINI BLANC OU ROUGE	5



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