



# LES TAPAS DE LA BRASSERIE.

## DU MARDI AU SAMEDI SOIR • ÉTÉ 2026

### LES CRÉATIONS TAPAS.

DES CRÉATIONS CULINAIRES QUE VOUS NE TROUVEREZ QU'À MAURIN !  
SIGNÉES AVEC PASSION PAR LE CHEF JULIEN.

**LE PAN CON TOMATE**  **5**  
LE TRADITIONNEL TAPAS ESPAGNOL REVISITÉ PAR LE CHEF

**LOS PIMIENTOS DEL JULIO**  **5.5**  
PIMIENTOS DE PADRÓN GRILLÉS À LA FLAMME, FLEUR DE SEL

**LES FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF** **6**  
FRITES FRAÎCHES, DOUBLE CUISSON

**LE HOUMOUS « COMME À BEYROUTH »**  **6**  
PAIN PITA, POIS CHICHE, CORIANDRE, HUILE D'OLIVE, SÉSAME

**L'ŒUF MIMOSA AU PIMENT D'ESPELETTE** **6.5**  
SAUCE DU CHEF, RÔSTI DE COURGETTE, ÉCLATS DE NOISETTE

**LA RILLETTE DE SARDINES FRAÎCHES** **7**  
SARDINES FRAÎCHES, BILLES DE VINAIGRE DE « LA GUINELLE »

**L'AUBERGINE À LA MILANAISE**  **7.5**  
CROUSTILLANT D'AUBERGINE, SAUCE YAOURT & CHILI

**LE GASPACHO VERDOYANT**  **7.5**  
SERVI FRAIS, PETITS POIS, MENTHE, FETA

**LE CHICKEN'S POP-CORN** **8**  
BOULETTES DE POULET PANÉ, MAYONNAISE CITRONNÉE

**LE FAMEUX GUACAMOLE**  **8**  
LÉGÈREMENT RELEVÉ, RECETTE DU CHEF

**LA TOMATE MOZZA' DE JUJU**  **8.5**  
TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATINA, NECTARINE

**L'EMPANADA AU « PULLED PORK »** **8.5**  
EFFILOCHÉ DE PORC CUIT 8 HEURES, SAUCE SALSÀ

**LE TARTARE DE SAUMON À LA THAÏLANDAISE** **9**  
SAUMON FRAIS, GARNITURE ASIATIQUE DU JOUR

**LES GAMBAS AU PANKO** **10**  
TEMPURA DE GAMBAS, PANÉES AU PANKO, SAUCE COCKTAIL

**LE TATAKI DE CANARD À LA CERISE** **10**  
TATAKI DE MAGRET, OIGNONS FRITS, GINGEMBRE, CERISE

**LE FOIE GRAS MAISON AU MUSCAT** **13**  
SUR SON PAIN BRIOCHÉ, LE PÉCHÉ MIGNON DU CHEF !

### LA CAVE À FROMAGES.

FROMAGES RARES FINEMENT SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE  
AFFINEUR MAÎTRE BOULENZOU.

**LE GORGONZOLA • LOMBARDIE**  **6**  
VACHE • PERSILLÉ & CRÉMEUX • SERVI À LA CUILLÈRE

**LA TOMME À L'AIL NOIR • PALENCIA**  **6**  
BREBIS • LE PRÉFÉRÉ DU CHEF • SERVIE EN TRANCHE

**LA MIMOLETTE « EXTRA VIEILLE » • NORMANDIE**  **6**  
VACHE • AFFINÉE 18 MOIS • SERVIE EN ÉCLATS

**LA ROUELLE CENDRÉE DU PIC • TARN**  **7**  
CHÈVRE • FLEURI & ÉQUILIBRÉ • SERVIE EN DEMI-LUNE

**LE TENTATION « DOUBLE CRÈME » • VERCORS**  **8**  
VACHE • DOUX & FONDANT • SERVI ENTIER

**LE BRIE TRUFFÉ • ÎLE-DE-FRANCE**  **9**  
VACHE • GOÛT PRONONCÉ • FOURRÉ À LA TRUFFE

**LE P'TIT TERRIEN DU LARZAC • AVEYRON**   **15**  
BREBIS • RÔTI AU FOUR • SERVI CHAUD • À PARTAGER

### LA CHARCUTERIE AVEYRON.

CHARCUTERIES ARTISANALES CHOISIES AVEC PASSION AUPRÈS  
DE LA MAISON CONQUET. TRANCHÉES MINUTE.

**LE CHORIZO DOUX AU BŒUF « AUBRAC »** **5.5**  
VOUS N'AUREZ JAMAIS GOÛTÉ ÇA AILLEURS !

**LA SAUCISSE SÈCHE AU ROQUEFORT** **6**  
LE MARIAGE AVEYRONNAIS PAR EXCELLENCE

**LE JAMBON SEC « SIGNATURE » 18 MOIS** **7.5**  
COCHON LOURD MOULÉ FAÇON PARME • AFFINÉ 18 MOIS

**LE SAUCISSON SEC DE SANGLIER** **8.5**  
HACHÉ AU COUTEAU • SÉCHÉ À L'AIR DE L'AUBRAC

**LE FILET MIGNON SÉCHÉ** **8.5**  
LE MORCEAU LE + NOBLE DU PORC • SÉCHÉ ENTIER À LAGUIOLE

### LE CHARIOT À DESSERTS.

LES DESSERTS FRAIS DU JOUR  
À DEMANDER À VOTRE SERVEUR !

VOIR  
ARDOISE

POUR UN REPAS, LE CHEF RECOMMANDE 3 TAPAS / PERSONNE.



# LES BREUVAGES DE GROBIN.

DU MARDI AU SAMEDI SOIR

## LES BIÈRES EN PRESSION.

	DEMI	PINTE
<b>LA BLONDE • PHOCÉENNE • 4,2°</b> FINE & LÉGÈRE, LE SOLEIL DE MARSEILLE	3	5.50
<b>L'IPL • OCCICAÑA • 5°</b> FLORALE & HOUBLONNÉE, MADE IN OCCITANIE	3.50	6.50
<b>LA BLANCHE • GALLIA • 4°</b> LÉGÈREMENT ACIDULÉE, BRASSÉE À PARIS	4	7.50
<b>LA BLONDE • CINEY • 7°</b> HOUBLONNÉE & PUISSANTE, ABBAYE BELGE	4.50	8.50

## LES ALCOOLS À DÉGUSTER.

	SHOT	VERRE
<b>LES RHUMS ARRANGÉS MAISON</b> PARFUMS ARTISANAUX DU MOMENT, À DEMANDER À VOTRE SERVEUR	4	7
<b>LES LIQUEURS</b> GET 27, GET 31, LIMONCELLO, BAILEYS, MALIBU	3.50	6
<b>LES EAUX DE VIE</b> POIRE, MIRABELLE, PRUNE, MARC DE RAISIN, COGNAC, ARMAGNAC, GÉNÉPI	4.5	8

## LES CLASSIQUES.

<b>LES ANISÉS</b> RICARD, 51, PANIS, CASANIS, BERGER BLANC	2.50	
<b>LES AMERS</b> SUZE, CAMPARI, APÉROL	5	
<b>LE MARTINEAU</b> MARTINI BLANC OU ROUGE	5	
<b>LES « LONG DRINKS » (ALCOOL + SOFT)</b> WHISKY COCA, VODKA HEXIS, GIN TONIC, VODKA ORANGE, RHUM COCA, ETC.	7	

## LES COCKTAILS CRÉATION.

<b>LES SPRITZ</b> APÉROL, PROSECCO, PERRIER, ORANGE OPTIONS : CAMPARI, MELON, SAINT-GERMAIN	8
<b>LA PIÑA COLADA (OPTION VIRGIN : 6)</b> RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, LIME	8
<b>LES MOJITOS (OPTION VIRGIN : 6)</b> RHUM, LIME, MENTHE, SUCRE DE CANNE, PERRIER OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
<b>LE TI' PUNCH</b> RHUM, LIME, SUCRE DE CANNE	8
<b>LES CAÏPIS</b> CACHAÇA (OU VODKA), SUCRE DE CANNE, LIME OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
<b>LE MONKEY D. DRAGON SIGNATURE</b> WHISKY « MONKEY SHOULDER », CITRON VERT, JUS DE GOYAVE & FRUIT DU DRAGON, « ANGOSTOURA »	10
<b>LE JIMI HENDRICK'S SIGNATURE</b> GIN « HENDRICK'S », TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE JASMIN, BASILIC FRAIS	12

## LES SOFTS. (SANS ALCOOL)

<b>L'EAU MINÉRALE (1L)</b> VITTEL	4
<b>L'EAU GAZEUSE (33CL   1L)</b> PERRIER	3.50   5
<b>LES SODAS</b> COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, SCHWEPES TONIC / AGRUMES, LIMONADE	3.50
<b>LES SIROPS (50CL)</b> GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, KIWI, CASSIS, VIOLETTE, CERISE, PAC, GAMBETTA	2.90
<b>LES JUS DE FRUITS</b> ANANAS, POMME, ABRICOT, TOMATE	3.50



UN VIN POUR ACCOMPAGNER VOS TAPAS ? CONSULTEZ NOTRE CARTE DE VINS FINEMENT SÉLECTIONNÉS.