



ON MANGE !

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

LES ENTRÉES.

LA PASTÈQUE ANDALOUSE 9

DUO DE GASPACHO ANDALOU MAISON & DE GRANITÉ À LA PASTÈQUE FRAÎCHE

LE P'TIT TATAKI DE BŒUF À LA THAÏ' 12

TATAKI DE CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF « AUBRAC », MARINADE DU CHEF, SAUCE TIGRE QUI PLEURE

LES PLATS TRADITION.

LES GNOCCHIS ESTIVAUX 18

GNOCCHIS FRAIS, SAUCE ARRABIATA, RICOTTA, PIMENT D'ESPELETTE

LA VOLAILLE & LA GAMBAS 22

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, GAMBAS RÔTIES, SAUCE AU CURRY VERT ET COCO

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 23

BŒUF « AUBRAC », SAUCE TOMATE RÉDUITE, PARMESAN, GARNITURE À L'ITALIENNE

LE TATAKI DE BŒUF À LA THAÏ' 24

TATAKI DE CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF « AUBRAC », MARINADE DU CHEF, SAUCE TIGRE QUI PLEURE

LE SAUMON CRU À L'ORIENTALE 24

TARTARE DE SAUMON FRAIS, CITRONS CONFITS, NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE

LE BURGER DU CHEF.

LE BURGER « PULLED PORK » 19

PAIN BRIOCHÉ, EFFILOCHÉ DE PORC CUIT 8 HEURES, SAUCE HOISIN, COLESLAW

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS » 12

HACHÉ DE BŒUF DE LA BOUCHERIE RHUL
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU PETIT POT DE GLACE AU CHOIX

L'ARDOISE DU JOUR.

TOUS LES JOURS, CONSULTEZ NOTRE ARDOISE !

1 ENTRÉE, 1 PLAT & 1 DESSERT DU JOUR

1 PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE)

1 PIÈCE DU BOUCHER

LES SALADES REPAS.

LA MONSIEUR SEGUIN 16

AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS FRITS

LA MADAME BUFFLONNE 19

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA, FRUITS DE SAISON, BRUSCHETTA, JAMBON AVEYRONNAIS « 18 MOIS »

LES DESSERTS.

LE FROMAGE « SAINT-FÉLICIEN » 9

LE TENTATION « DOUBLE CRÈME », SERVI ENTIER

LA PANNA COTTA CHOCOCO' 9

PANNA COTTA MAISON AU CHOCOLAT BLANC & À LA NOIX DE COCO

L'ALASKA DU CHEF 8

ANANAS RÔTI AU MIEL, GLACE COCO, ZESTE DE CITRON VERT

LA CRÈME BRÛLÉE 8

CRÈME BRÛLÉE SIGNATURE, À LA VANILLE « BOURBON » DE MADAGASCAR

LE CAFÉ GOURMAND 10

DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR



ON BOIT !

LE BAR DE GROBIN • DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

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 ANANAS, POMME, ABRICOT, 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
LE KIR MAISON MÛRE, CASSIS, PÊCHE, CHÂTAIGNE	4
LES AMERS SUZE, CAMPARI, APÉROL	5
LE MARTINEAU MARTINI BLANC OU ROUGE	5



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