

GARÇON!

A PARTAGER...

Jambon Serrano "Gran Reserva Salamanca" 18 mois	17
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	11
Tarama blanc maison et radis roses	9

ENTREES

Couteaux gratinés, beurre d'herbes et amandes	11
Œufs "Mimosame"	8
Tartare de concombres et tomates cerise, gaspacho de tomates au parfum de truffe	9
Ceviche au lait de coco, gingembre et citron vert	15
Burrata, tomates cerise et mousse de roquette	15

PLATS

Tartare de bœuf charolais au couteau, parmesan, pignons de pin, basilic, pommes grenaille	21
Faux-filet Angus, façon "tigre qui pleure", légumes croquants	28
Suprême de volaille, poêlée de champignons et jus de viande réduit	25
Filet de lieu noir, fenouil braisé, condiment betterave, jus de crustacés	26
Poulpe snacké, compotée de tomates au basilic, mousseline de pommes de terre, salicorne	25
Tartare de bar, taboulé aux agrumes, vinaigrette passion	24
Salade César au poulet croustillant tandoori	17
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	18
Assiette de fromage du moment	11

DESSERTS

Tiramisu du chef!	10
Cheesecake du moment	10
Moelleux au chocolat, crumble cacao et noisettes	9
Crème au citron vert et verveine, fraises fraîches	10
Frozen Yoghurt aux fraises	10
Glaces et sorbets	9

FORMULE DU JOUR, le midi ou en livraison/à emporter

Chaque jour, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat à 25€
ou entrée / plat / dessert à 27€

GARÇON!

TO SHARE...

« Gran Reserva Salamanca » 18-month Serrano ham and lomo	17
Sardin can, home made Espelette pepper butter	11
Home made white tarama and pink radish	9

STARTERS

Broiled razor shells, herb butter and almonds	11
Mimosa-style eggs with Sésame	8
Cucumber and cherry tomatoes tartar, tomatoes gazpacho, truffle scent	9
Coconut milk ceviche, ginger and lime	15
Burrata, cherry tomatoes and arugula mousse	15

MAIN COURSES

Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, potatoes	21
Thaï way Angus sirloin steak with crunchy vegetables	28
Chicken Supreme, mushroom pan and meat juice	25
Saithe filet, braised fennel, beet condiment, crustacean juice	26
Grilled octopus, basil and tomato compote, mashed potatoes, salicornia	25
Sea bass tartar, citrus tabbouleh, passion fruit vinaigrette	24
Tandoori chicken Caesar salad	17
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	18
Cheese plate	11

DESSERTS

Chef! Tiramisu	10
Cheesecake of the week	10
Chocolate cake, cacao crumble and nuts	9
Lime and verbena cream, fresh strawberries	10
Frozen Yoghurt with strawberries	10
Ice creams and sorbets	9

TODAY'S MENU, at lunch time or take-away/delivery

Everyday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course 25€ or
starter / main course / dessert 27€

GARÇON!

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

	Comptoir	Salle
EXPRESSO, DECAFEINE OU NOISETTE	1,50	2,90
DOUBLE EXPRESSO, CAFE CREME OU CAPUCCINO	3,60	5
CHOCOLAT CHAUD	4	5
THES "KUSMI TEA" OU INFUSIONS		6

EAUX

	33cl	50cl	75cl
THONON			6
CHATELDON			7
EAU "MAISON" MICRO-FILTREE (plate ou gazeuse)		3,80	5
PERRIER OU EVIAN	4,30		

JUS DE FRUITS, SOFT DRINKS, SODAS

	25cl	33cl	
COCA COLA OU COCA ZERO		4,50	
SODA LURISIA (ORANGE, TONIC, LIMONADE, QUINOTTO)		5,80	
JUS DE FRUIT L'ARBRE A JUS	6,50		
THE GLACE	4,50		

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
SLAVIA	4	8
GRIMBERGEN	4,50	9

BIERES BOUTEILLE

	33cl	
BROOKLYN LAGER, BIERE BLANCHE "REBELLE"	6,50	

CIDRE

	33cl	
CIDRE BIO	6,50	

APERITIFS

ANIS (4cl)		5
VERMOUTH ANTICA rouge et blanc (5cl)		8
PORTO VINTAGE RAMOS		8

ALCOOLS

GIN HENDRICK'S		8,50
RHUM DIPLOMATICO		10
CALVADOS JULIEN FREMONT		8,50
CHARTREUSE « CUVÉE DE FOUS DE CHARTREUSE »		11
FLEURS DE SUREAU		9
PRUNE, POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, MARC D'ALSACE		11

COGNACS DE COLLECTION (4 cl)

GRANDE CHAMPAGNE FOLLE BLANCHE		12
GRANDE CHAMPAGNE 12 ANS D'AGE		16
BOIS ORDINAIRE 89		23

ARMAGNAC (4 cl)

AURENSA 1977		27
LEBERON 1989		23
LEBERON 1978		27

WHISKY (4 cl)

INVER HOUSE (BLEND)		8
MIKKA (SINGLE MAT JAPON)		11
GORDON & MACPHAIL 8 ANS		12
LONGMORN 2002		15
ARDMORE 1997		18

PRIX SERVICE COMPRIS



GARÇON!

LES VINS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE	<u>Verre</u> <u>14cl</u>	<u>Carafe</u> <u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Lallier 2014 Cuvée Brut	12		66
Lallier Rosé Grand Cru Brut	16		82
VIN DOUX			
Cap Corse Muscat 2016 Antoine Arena	11		52
VIN BLANC			
Les Alpes 2016, Cépage Gringet Domaine D Belluard			54
Le Feu 2015 Cépage Gringet Domaine D Belluard			68
Savennières Fides 2015 Eric Morgat			78
Condrieu Pierre Bénetière 2012			85
Condrieu Pierre Bénetière 2013			80
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin	7,50		38
Hauts De Côtes De Beaune Bellis Perennis 2016 C Naudin			62
Mâcon Cruzille "Aragonite" 2015 Julien Guillot			60
Petit Chablis 2018 "Vieilles Vignes" Domaine d'Ampt	8	29	40
Meursault Village 2015 Domaine Henri Germain			86
Meursault En La Barre 2013 Antoine Jobart			94
Figuière Première Côtes de Provence Bio et Vegan	9	33	44
VIN ROSÉ			
L'Ostal IGP Pays d'Oc Domaine JM Cazes	8	29	40
Figuière Première Côtes de Provence Bio	8,50	31	42
Tavel Vintage 2015 Domaine De L'anglore E Piefferlig	11		59

GARÇON!

	<u>Verre</u> <u>14cl</u>	<u>Carafe</u> <u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VIN ROUGE			
Mondeuse (vin de Savoie) 2016 Domaine Belluard			65
<i>Loire</i>			
Bourgueil Les Perrières 2011, Catherine et Pierre Breton			54
Bourgueil Les Perrières 2012, Catherine et Pierre Breton			54
Saumur Champigny Les Poyeux 2015 Domaine Pothiers			60
<i>Bourgogne</i>			
Fixin Les Chenevrières 2015 Ballorin			74
Haute Côte de Beaune Orchis Masculina 2016 Claire Naudin			77
Marsannay Clos Du Roy 2017 Domaine Fournier	9	37	52
Marsannay Les Echezots			65
Côte De Nuit Viola Odorata 2014 Claire Naudin			77
Vosne Romanée Les Hautes Maizières 2014 B Clavier			90
Chambolle Musigny Village 2015 J-F Mugnier			125
Corton Grand Cru 2013 Domaine Follin-Arbelet			114
<i>Rhône</i>			
Côtes du Rhône Saint Vincent 2017 Gabriel Meffre	8	29	40
Chateauneuf du Pape Les Petits Cailloux 2011 Domaine de Marcoux			68
Chateauneuf du Pape 2011 Pierre André			78
Côte Rotie Cordeloux 2013 Pierre Bénetière			90
Morgon Côte Du Py 2017 Domaine Piron	8,50	33	44
VIN ROUGE DE BORDEAUX			
Château Villa Bel Air 2016 Graves	9,50	36	50
Château Sociando Mallet 2007 Haut Medoc			74
Château Poujeaux 2012 Moulis En Medoc			72
GRANDS CRUS			
Château Beau-Séjour Bécot 2006 Saint Emilion			98
Château Cantemerle 2005 Haut Médoc			98
Château Les Carmes Haut Brion 2008 Pessac Leognan			128
Château Grand Puy Lacoste 2001 Pauillac			148
Château Pontet Canet 2012 Pauillac			142
Château Gruaud Larose 2006 Saint Julien			152
Château Rauzan-Ségla 2001 Margaux			158

PRIX SERVICE COMPRIS



GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Lallier 2014 Cuvée Brut	12
Lallier Rosé Grand Cru Brut	16

VIN DOUX

Cap Corse Muscat 2016 Antoine Arena	11
-------------------------------------	----

VIN BLANC

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin	7,50
Hauts de Côtes de Beaune Bellis Perennis 2016 Claire Naudin	12
Petit Chablis 2018 "Vieilles Vignes" Domaine d'Ampt	8
Figuière Première Côtes de Provence Bio et Vegan	9

VIN ROSÉ

L'Ostal IGP Pays d'Oc Domaine JM Cazes	8
Figuière Première Côtes de Provence Bio	8,50
Tavel Vintage 2015 Domaine De L'anglore E Piefferlig	11

VIN ROUGE

Morgon Côte Du Py 2017 Domaine Piron	8,50
Côtes du Rhône Saint Vincent 2017 Gabriel Meffre	8
Marsannay Clos Du Roy 2017 Domaine Fournier	9

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2006 Graves	9,50
-----------------------------------	------