

GARÇON!

A PARTAGER...

Assiette de charcuterie du moment	17
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	11
Tarama blanc maison et radis roses	10
Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre, focaccia	9
Saucisse sèche, beurre et cornichons	10

ENTREES

Vitello tonnato et câpres frits	15
Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Burrata, tomates anciennes, tapenade d'olive noire et condiment basilic	13,50
Ceviche au lait de coco, herbes et citron vert	15
Soupe froide de saison	9
Friture mixte de poissons "Frito Misto"	15
Entrée du jour – ARDOISE	

PLATS

Vitello tonnato, version XL	23
Tartare de bar, taboulé aux agrumes, vinaigrette passion	24
Poulpe snacké, crème de petits pois et légumes méditerranéens	25
Thon mi-cuit, artichauts poivrade à la menthe, sauce vierge à la tomate	25
Tartare de bœuf charolais au couteau, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes ratte	21
Filet d'agneau rôti au parmesan et pesto verde, purée à l'ancienne, jus court	26
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de parmesan	24
Salade niçoise au thon frais snacké (olives, œufs, tomates cerise, anchois, cébettes...)	21
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	18
Assiette de mini-légumes glacés, avec ou sans œuf mollet – VEGETARIEN	21
Plat du jour – ARDOISE	

Assiette de fromages affinés – CLAIRE GRIFFON	12
---	----

DESSERTS

Fraîcheur d'agrumes : sorbet citron, suprême de pamplemousse et orange, poivre de Timut*	9
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	9
Tartelette aux fraises, crème pâtissière à la vanille	10
Frozen Yoghurt aux fruits rouges*	9
Moelleux à l'orange, crème Yuzu et suprême d'agrumes	9
Brownie aux noisettes, ganache chocolat et myrtilles	10
Glaces et sorbets* (3 boules)	9

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

Du mardi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat / dessert à 25€

Nous sommes en mesure de vous fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

* non disponible en livraison ou à emporter



GARÇON!

TO SHARE...

“Charcuterie” plate of cold meats	17
Sardin can, home made Espelette pepper butter	11
Home made white tarama and pink radish	10
Chickpea hummus with lime and coriander, focaccia	9
Dried sausage, butter and pickles	10

STARTERS

Vitello tonnato and fried capers	15
Mimosa-style eggs “3 ways” (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Burrata, tomatoes anciennes, tapenade d’olive noire et condiment basilic	13,50
Coconut milk ceviche, herbs and lime	15
Season cold soup	9
Fried fishes "Frito Misto"	15
Starter of the day – ARDOISE	

MAIN COURSES

Vitello tonnato, XL version	23
Sea bass tartar, citrus tabbouleh, passion fruit vinaigrette	24
Grilled octopus, cream of peas and Mediterranean vegetables	25
Half cooked tuna, pepper and mint artichokes, tomato "sauce vierge"	25
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	21
Roasted lamb fillet, pesto verde and parmesan cheese, old-fashioned mashed potatoes	26
Beef tagliata, argula and parmesan	24
"Niçoise" style salad with seared tuna (olives, eggs, cherry tomatoes, anchovy, cbettes...)	21
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	18
Plate of mini-vegetables – VEGETARIAN	21
Course of the day – ARDOISE	
Mature cheese plate – CLAIRE GRIFFON	11

DESSERTS

Fraîcheur d’agrumes : lemon sorbet, grapefruit and orange supreme, Timut pepper*	9
"Brioche perdue", salted butter caramel and vanilla ice cream	9
Strawberry pie, vanilla custard	10
Frozen Yoghurt with red fruits*	9
Orange mellowness, Yuzu cream and citrus suprême	9
Nuts brownie, chocolate ganache and blueberries	10
Ice creams and sorbets* (3 scoops)	9

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

From Tuesday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 25€

We are able to provide you any information concerning the origin and provenance of meat and fish served in our restaurant

* not in take away / delivery

GARÇON!

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

	Comptoir	Salle
EXPRESSO, DECAFEINE OU NOISETTE	1,50	2,80
DOUBLE EXPRESSO, CAFE CREME OU CAPUCCINO	3,60	5
CHOCOLAT CHAUD	4	5
THES "KUSMI TEA" OU INFUSIONS		5,60

EAUX

	33cl	50cl	75cl
THONON			6
OREZZA (1 LITRE)			8

PERRIER OU EVIAN

5

JUS DE FRUITS, SOFT DRINKS, SODAS

	25cl	33cl	
COCA COLA OU COCA ZERO		5,50	
LIMONADE		5	
JUS DE FRUIT L'ARBRE A JUS	6,50		
THE GLACE	5		

BIERES PRESSION

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

BIERES BOUTEILLE

	33cl	
BIERE BLANCHE "REBELLE", OU BIERE DU MOMENT	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> 14cl	<u>Carafe</u> 50cl	<u>75cl</u>
Charles Heidsieck	14		78
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
Condrieu Pierre Bénetière 2013			80
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin	7,50		38
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
Figuière Première Côtes de Provence BIO & 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!

Verre Carafe
14cl 50cl 75cl

VIN ROUGE

Mondeuse (vin de Savoie) 2016 Domaine Belluard 65

Loire

Saumur Champigny Les Poyeux 2015 Domaine Pothiers 60

Bourgogne

Haute Côte de Beaune Orchis Masculina 2016 Claire Naudin 77

Marsannay Les Longeroies 2017 Domaine Fournier 9 37 52

Côte De Nuit Viola Odorata 2014 Claire Naudin 77

Chambolle Musigny Village 2015 J-F Mugnier 125

Corton Grand Cru 2013 Domaine Follin-Arbelet 114

Rhône

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 Bénétière 90

Morgon Côte Du Py 2017 Domaine Piron 8,50 33 44

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2015 Graves 9,50 36 50

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

GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 14

VIN DOUX

Cap Corse Muscat 2016 Antoine Arena 11

VIN BLANC

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 7,50

Petit Chablis 2018 "Vieilles Vignes" Domaine d'Ampt 8

Figuière Première Côtes de Provence **BIO & 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 Les Longeroies 2017 Domaine Fournier 9

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2015 Graves 9,50