

GARÇON!

A PARTAGER...

Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre	7
Part de Focaccia maison	5
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	10
Tarama blanc maison et radis roses	12
Assiette de charcuterie du moment, beurre et cornichons	18

ENTREES

Asperges blanches rôties, œuf mollet et poutargue	15
Ceviche au gingembre, citron, coriandre et lait de coco	14
Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Carpaccio de tomates anciennes, fêta et vinaigrette miel moutarde	13,50
Vitello tonnato, câpres frits et mayonnaise au thon	14,50
Burrata, edamame et pois verts aux herbes	14,50
Entrée du jour – ARDOISE	

PLATS

Salade niçoise au thon frais	22,50
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	19
Risotto vert, courgettes, basilic et parmesan	23
Tartare de bœuf charolais, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes grenaille	23,50
Tataki de thon, façon miso, mesclun, vinaigrette au sésame	24
Vitello tonnato, câpres frits et mayonnaise au thon, version XL	23
Bavette Angus, asperges vertes et sauce chimichurri	28
Poulpe snacké, poêlée de légumes croquants, huile aux herbes	27
Cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose, écrasé de pommes de terre, huile verte	27
Tartare de bar, taboulé aux agrumes et vinaigrette passion	24
Plat du jour – ARDOISE	

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

DESSERTS

Cheesecake au lait de coco, coulis aux agrumes	10
Glaces et sorbets* (3 boules)	9
Fraîcheur d'agrumes : sorbet citron, suprême de pamplemousse et orange, poivre de Timut*	9
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	10
Crème au citron vert, framboises et éclats de meringue	10
Crème au chocolat et noisettes caramélisées	10
Ananas frais à la menthe et sorbet citron	9
La véritable tarte tropézienne de A. Micka	10
Sorbet citron et shot de vodka*	10

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...

Chickpea hummus with lime and coriander	7
Home made focaccia	5
Sardin can, home made Espelette pepper butter	10
Home made white tarama and pink radish	12
“Charcuterie” plate of cold meats, butter and pickles	18

STARTERS

Roasted white asparagus, soft-boiled egg and bottarga	15
Ginger ceviche, lemon, coriander and coconut milk	14
Mimosa-style eggs “3 ways” (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Heirloom tomato carpaccio, with feta cheese and honey mustard vinaigrette	13,50
Vitello tonnato, fried capers and tuna mayonnaise	14,50
Burrata, edamame and green peas with herbs	14,50
Starter of the day – ARDOISE	

MAIN COURSES

“Salade niçoise” with fresh tuna	22,50
“Croque-Garçon!” truffled toasted sandwich, salad	19
“Green” risotto with zucchini, basil and parmesan	23
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	23,50
Tuna tataki, miso style, mesclun, sesame vinaigrette	24
Vitello tonnato, fried capers and tuna mayonnaise, XL version	23
Beef Angus skirt, green asparagus and chimichurri sauce	28
Grilled octopus, fried crunchy vegetables, herb oil	27
Cod in coconut milk and pink grapefruit, mashed potatoes, green oil	27
Sea bass tartar, citrus tabbouleh, passion fruit vinaigrette	24
Course of the day – ARDOISE	

Cheese plate – CLAIRE GRIFFON	11
-------------------------------	----

DESSERTS

Coconut milk cheesecake, citrus coulis	10
Ice creams and sorbets* (3 scoops)	9
“Fraîcheur d’agrumes” : lemon sorbet, grapefruit and orange, Timut pepper *	9
“Brioche perdue”, salted butter caramel and vanilla ice cream	10
Lime cream, raspberries and meringue chips	10
Chocolate cream and caramelized hazelnuts	10
Fresh pineapple with mint and lemon sorbet	9
“Tarte tropézienne” by A. Micka	10
Lemon sorbet and shot of vodka	10

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

GARÇON!

LES VINS ET CHAMPAGNES

	<u>Verre</u> <u>14cl</u>	<u>Carafe</u> <u>50cl</u>	<u>75cl</u>
CHAMPAGNE			
Charles Heidsieck	15		79
VIN BLANC			
Le Feu 2015 Cépage Gringet Domaine D Belluard			68
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2020	7,50	26	38
Vouvray Pierres Rousses 2020 Bio	8	29	40
"Le Clou 34" VDF Claire Naudin (Aligoté de C. de Nuit) 2019			40
Chénas Les Petites Pierres Gandelins 2018			44
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Bellis" C. Naudin 2018	12	44	64
Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019	12	44	64
Petit Chablis 2020 "Vieilles Vignes" Domaine Damppt	8	29	40
Meursault Village 2015 Domaine Henri Germain			86
Meursault Village 2016 Domaine Henri Germain			90
Vin blanc du moment			
VIN ROSÉ			
Estoublon La Réserve 2020 Bio	7,50	28	38
Figuère Première Côtes de Provence 2021 Bio	8,50	31	42

GARÇON!

<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	
<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>

VIN ROUGE

Mondeuse (vin de Savoie) 2016 Domaine Belluard			65
Bourgogne			
Haute Côte de Beaune Orchis Masculine Claire Naudin 2019			77
Marsannay Les Longeroies Domaine Fournier 2019 Bio	9	37	52
Hautes Côtes de Nuit Myosotis Arvensis Claire Naudin 2018			70
Corton Grand Cru Domaine Follin-Arbelet 2013			114
Fixin Les Petits Crais Domaine Fournier 2018			65
Rhône			
Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2020	8	29	40
Châteauneuf du Pape Les Petits Cailloux D. de Marcoux 2018			69
Morgon Les Charmes Domaine Piron 2020	8,50	33	44
Bourgeuil Trinch ! 2020 Domaine Breton Bio	8	29	40
Bourgeuil Les Perrières 2018 Domaine Breton Bio			54
Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016	7	26	37

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves	9,50	36	50
Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc	10	38	55
Château Poujeaux 2017 Moulis En Medoc			74
Château Lacoste Borie 2017 Pauillac			72
Château Sociando Mallet 2017 Haut Medoc			74

GRANDS CRUS

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 Rauzan-Ségla 2001 Margaux			158

GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 15

VIN BLANC

Vouvray Pierres Rousses 2020 **Bio** 8

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2020 7,50

Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019 12

Petit Chablis 2020 "Vieilles Vignes" Domaine Damppt 8

Vin blanc du moment

VIN ROSÉ

Estoublon La Réserve 2020 **Bio** 7,50

Figuière Première Côtes de Provence 2021 **Bio** 8,50

VIN ROUGE

Morgon Les Charmes Domaine Piron 2020 8,50

Bourgeuil Trinch ! 2020 Domaine Breton **Bio** 8

Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016 7

Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2020 8

Marsannay Les Longeroies Domaine Fournier 2019 **Bio** 9

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves 9,50

Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc 10