

# 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
Rillettes de thon frais maison	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 snacké	23
"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	24,50
Tataki de thon rouge mi-cuit, façon miso, mesclun, vinaigrette au sésame	26
Vitello tonnato, câpres frits et mayonnaise au thon, version XL	24
Bavette Angus, asperges vertes et sauce chimichurri	30
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	25
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 26€

*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 fresh tuna "rillettes"	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 snacked fresh tuna	23
"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	24,50
Half cooked red tuna tataki, miso style, mesclun, sesame vinaigrette	26
Vitello tonnato, fried capers and tuna mayonnaise, XL version	24
Beef Angus skirt, green asparagus and chimichurri sauce	30
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	25
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 26€

*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 CHAUDES...

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

## EAUX, JUS, BIERES...

<b>EAUX</b>	33cl	50cl	75cl
THONON			7
CHATELDON			7,50
OREZZA (1 LITRE)			8
PERRIER OU EVIAN	5,50		
<b>JUS DE FRUITS, SOFT DRINKS, SODAS</b>	25cl	33cl	
COCA COLA, COCA ZERO, ORANGINA		5,50	
LIMONADE		5	
JUS DE FRUIT PRESSE		6,50	
JUS DE FRUIT L'ARBRE A JUS	6		
THE GLACE	5,50		
<b>BIERES PRESSION</b>		25cl	50cl
SLAVIA		5,50	9,50
<b>BIERES BOUTEILLE</b>		33cl	
BIERE BLANCHE "REBELLE", OU BIERE DU MOMENT		7,50	
BIERE CORSE PIETRA		7	
<b>CIDRE</b>		33cl	
CIDRE BIO		6,50	

# GARÇON!

## ... ET APERITIFS, DIGESTIFS ET ALCOOLS

### APERITIFS

PASTIS 51, RICARD (4cl)	5
VERMOUTH ANTICA rouge et blanc (5cl)	8
MARTINI rouge / blanc	8
PORTO ROUGE	8
KIR / KIR ROYAL	9 / 15,50
SPRITZ	10

### COCKTAILS

SAINT GERMAIN SPRITZ	12
MOJITO, CAÍPIRINHA	12
NEGRONI	13

### ALCOOLS

GIN HENDRICK'S OU BARTOLOMEO	9
RHUM DIPLOMATICO	10
HAVANA CLUB	8
CALVADOS JULIEN FREMONT	8,50
CHARTREUSE « CUVÉE DE FOUS DE CHARTREUSE »	11
SAINT GERMAIN	9

### COGNACS (4 cl)

ILE DE RE	12
ILE D'OLERON	23

### ARMAGNAC (4 cl)

CHATEAU LAUBADE HORS D'AGE	14
AURENSA 1977	27
LEBERON 1989	23
LEBERON 1978	27

### WHISKY (4 cl)

INVER HOUSE (BLEND)	8
NIKKA (SINGLE MAT JAPON)	11
GORDON & MACPHAIL 8 ANS	12
WOODFORD RESERVE	14
LAPHROAIG	12
ABERLOUR	14

### DIGESTIFS

FLEURS DE SUREAU	9
PRUNE, POIRE WILLIAMS, MIRABELLE	11
FRAMBOISE SAUVAGE "MASSANEZ", MARC D'ALSACE "MASSANEZ"	11
AMARETTO DI SARONNO, LIMONCELLO	11

# GARÇON!

## LES VINS ET CHAMPAGNES

<b>CHAMPAGNE</b>	<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	<u>75cl</u>
	<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	
Charles Heidsieck	15		79
<b>VIN BLANC</b>			
Le Feu 2015 Cépage Gringet Domaine D Belluard			68
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2020	7,50	26	38
Vouvray Pierres Rousses 2020 <b>Bio</b>	8	29	40
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
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Laroche Les Vaudevey 2020			110
<b>VIN ROSÉ</b>			
Roseblood d'Estoublon Languedoc IGP Méditerranée 2021	7,50	28	38
Figuière Première Côtes de Provence 2021 <b>Bio</b>	8,50	31	42

# GARÇON!

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

## VIN ROUGE

Mondeuse (vin de Savoie) 2016 Domaine Belluard			65
<b>Bourgogne</b>			
Marsannay Clos du Roy Domaine Fournier 2019	9	37	52
Corton Grand Cru Domaine Follin-Arbelet 2013			114
Fixin Les Petits Crais Domaine Fournier 2018			65
Chambolle Musigny Vieilles Vignes Domaine Magnien 2017			120
Morey Saint Denis 1 <sup>er</sup> cru Clos Sorbé Domaine Magnien 2015			140
Aloxe Corton Vieilles Vignes Dominique Laurent 2020			95
<b>Rhône</b>			
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 ! 2021 Domaine Breton <b>Bio</b>	8	29	40
Bourgeuil Les Perrières 2018 Domaine Breton <b>Bio</b>			54
Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016	7	26	37
Chenas Les Petites Pierres Gandelins 2018			44

## 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

PRIX SERVICE COMPRIS



# 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

Roseblood d'Estoublon Languedoc IGP Méditerranée 2021 7,50

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

### VIN ROUGE

Morgon Les Charmes Domaine Piron 2020 8,50

Bourgeuil Trinch ! 2021 Domaine Breton **Bio** 8

Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016 7

Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2020 8

Marsannay Clos du Roy Domaine Fournier 2019 9

### VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves 9,50

Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc 10