

GARÇON!

A PARTAGER...

Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre	7
Part de Foccacia maison	5
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	11
Rillettes de thon frais maison	12
Assiette de jambon Serrano Gran Reserva	18

ENTREES

Couteaux poêlés aux herbes	14
Ceviche au gingembre, citron, coriandre et lait de coco	15
Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Chou fleur rôti tzatziki et pickles	12,50
Vitello tonnato, câpres frits et mayonnaise au thon	14,50
Potimarron rôti, burrata, zaatar et zeste de citron	15
Velouté du moment	9,50

PLATS

Salade César au poulet croustillant tandoori	18
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	19,50
Risotto au parmesan, réduction de balsamique	24
Tartare de bœuf charolais, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes grenaille	25,50
Thon rouge mi-cuit, purée de céleri rave et fenouil rôti	27
Foie de veau poêlé, écrasé de pommes de terre aux herbes, oignons caramélisés, jus réduit	28
Faux-filet de bœuf, déclinaison de courges et jus réduit	29
Poulpe snacké, crème de pommes de terre, salicorne, huile verte	28,50
Filet de daurade grillée, purée de carottes au gingembre	28
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
Poire pochée, crème de mascarpone à l'amande	10
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	10
Tartelette au citron vert, framboises fraîches	10
Crème au chocolat et noisettes caramélisées	10
Gâteau aux marrons, crème anglaise	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 28€

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	11
Home made fresh tuna "rillettes"	12
"Charcuterie" plate of Serrano Gran Reserva ham	18

STARTERS

Fried razor shells with herb	14
Ginger ceviche, lemon, coriander and coconut milk	15
Mimosa-style eggs "3 ways" (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Roasted cauliflower tzatziki and pickles	12,50
Vitello tonnato, fried capers and tuna mayonnaise	14,50
Roasted pumpkin, burrata, zaatar and lemon zest	15
Season "velouté"	9,50

MAIN COURSES

Tandoori chicken Ceasar salad	18
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	19,50
Parmesan risotto, balsamic reduction	24
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	25,50
Semi-cooked red tuna, mashed celeriac and braised fennel	27
Pan-fried veal liver, mashed potatoes with herbs, caramelized onions, reduced juice	28
Sirloin steak, variation of squash and reduced juice	29
Grilled octopus, potato cream, glasswort, green oil	28
Grilled sea bream fillet, ginger carrot puree	28,50
Course of the day – ARDOISE	
Cheese plate – CLAIRE GRIFFON	11

DESSERTS

Coconut milk cheesecake, citrus coulis	10
Ice creams and sorbets* (3 scoops)	9
Poached pear, and almond mascarpone cream	10
"Brioche perdue", salted butter caramel and vanilla ice cream	10
Lime pie and raspberries	10
Chocolate cream and caramelized hazelnuts	10
Chestnut cake, "sauce anglaise"	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 28€

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...

EAUX	33cl	50cl	75cl
THONON			7
CHATELDON			7,50
OREZZA (1 LITRE)			8
PERRIER OU EVIAN	5,50		
JUS DE FRUITS, SOFT DRINKS, SODAS	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		
BIERES PRESSION		25cl	50cl
SLAVIA		5,50	9,50
BIERES BOUTEILLE		33cl	
BIERE BLANCHE "REBELLE", OU BIERE DU MOMENT		7,50	
BIERE CORSE PIETRA		7	
CIDRE		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

CHAMPAGNE	<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	<u>75cl</u>
	<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	
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
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 ^{er} cru Laroche Les Vaudevey 2020			110
VIN ROSÉ			
Roseblood d'Estoublon Languedoc IGP Méditerranée 2021	7,50	28	38
Figuière Première Côtes de Provence 2021 Bio	8,50	31	42

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
Bourgogne			
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 ^{er} cru Clos Sorbé Domaine Magnien 2015			140
Aloxe Corton Vieilles Vignes Dominique Laurent 2020			95
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 ! 2021 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
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