

GARÇON!

A PARTAGER...

Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre	7
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

Poireaux vinaigrette au vinaigre de framboises	9,50
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
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
Fregola sarda comme un risotto aux champignons et parmesan	27
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	30
Bavette de bœuf "Angus" purée de pommes de terre à l'ancienne, sucrine grillée et jus corsé	32
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
Pommes et poires rôties au miel, fromage blanc fouetté et crumble	10
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	10
Tartelette au citron vert, meringue	10
Moelleux au chocolat et caramel, éclats de noisette torréfiées	10
Sorbet citron et shot de vodka*	10

FORMULE DU JOUR, au déjeuner uniquement

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
Sardin can, home made Espelette pepper butter	11
Home made fresh tuna "rillettes"	12
"Charcuterie" plate of Serrano Gran Reserva ham	18

STARTERS

"Poireaux vinaigrette" (leeks) with raspberry vinegar	9,50
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
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
"Risotto-style" fregola sarda with mushrooms and parmesan	27
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	30
"Angus" bavette, old-fashioned mashed potatoes, grilled lettuce and full-bodied juice	32
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
Apples and pears roasted with honey, whipped "fromage blanc" and crumble	10
"Brioche perdue", salted butter caramel and vanilla ice cream	10
Lime pie and meringue	10
Chocolate and caramel cake, roasted hazelnut	10
Lemon sorbet and shot of vodka	10

TODAY'S MENU, for lunch only

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

GINS 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			
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2021	7,50	28	39
Hautes Côtes de Beaune Domaine Roux 2021	9	36	50
Vouvray Pierres Rousses 2020 Bio	8	29	40
Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019	12	44	64
Petit Chablis 2021 "Vieilles Vignes" Domaine Damp	8	29	40
Meursault Moillard-Thomas 2020			105
Pouilly Fuissé Premier Cru JM Aujoux 2020			72
Chablis 1 ^{er} cru Laroche Les Vaudevey 2020			110
Saint Aubin Domaine Roux 1 ^{er} cru en Rémyilly 2018			90
VIN ROSÉ			
Roseblood d'Estoublon Languedoc IGP Méditerranée 2021	7,50	28	39
Figuière Première Côtes de Provence 2021 Bio	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
--	--	--	----

Bourgogne

Château Marsannay Les Grandes Vignes 2019	9,50	38	53
Fixin Les Petits Crais Domaine Fournier 2020			65
Chambolle Musigny Vieilles Vignes Domaine Magnien 2017			120
Morey Saint Denis 1 ^{er} cru Clos Sorbé Domaine Magnien 2015			140
Aloxe Corton Les Morais Dom. Machard de Gramont 2021			90

Rhône

Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2021	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

Saumur Champigny Le Boisclair 2021	8	29	40
------------------------------------	---	----	----

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves	9,50	36	50
Les Allées de Cantemerle 2017 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
Château La Louvière 2016 Pessac Léognan			90

GRANDS CRUS

Château Cantemerle 2005 Haut Médoc			98
Château Les Carmes Haut Brion 2017 Pessac Leognan			128
Château Rauzan-Ségla 2001 Margaux			158

GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 15

VIN BLANC

Hautes Côtes de Beaune Domaine Roux 2021 9

Vouvray Pierres Rousses 2020 **Bio** 8

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2021 7,50

Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019 12

Petit Chablis 2021 "Vieilles Vignes" Domaine Dampit 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 2021 8

Château Marsannay Les Grandes Vignes 2019 9,50

Saumur Champigny Le Boisclair 2021 8

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves 9,50

Les Allées de Cantemerle 2017 Haut Médoc 10