



CARTE
RESTAURANT
Bien manger & bien boire

SPIRITUEUX

CHAMPAGNES

VINS

MENU

BOISSONS





COCKTAILS

Signatures

CARIBBEAN BLISS - 13€

Rhum Especial, sirop de canne, jus de mangue, coulis de fruit de la passion, jus de citron vert, bitter cacao.

COCO CANNELLE - 14€

Rhum Especial, jus de banane, lait de coco, sirop de cannelle, bitter cacao.

PEARTHY GARDEN - 13€

Hendrick's, Italicus, jus de citron vert, sirop de thym, jus de poire.

VELVET RASPBERRY - 14€


Vodka, St Germain, coulis de framboise, jus de cranberry, jus de citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne liquide.

BASIL MAYA MANGO - 14€

Tequila, Mezcal, sirop d'agave, jus de mangue, jus de citron vert, feuilles de basilic.

ÉLÉGANCE EN MINIATURE - 20€

Plateau dégustation 4 fioles de nos cocktails signatures.





COCKTAILS

Classiques

MOJITO - 11€

Rhum Especial, Menthe, Sucre roux, Citron vert.

CAIPIRINHA - 11€

Cachaça, Sucre roux, Citron vert.

CUBA LIBRE - 11€

Rhum Especial, Citron vert, Coca.

MAI TAI - 12€

Rhum Especial, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat.

MARGARITA - 12€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert.

COSMOPOLITAN - 12€

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, sucre de canne liquide.

EXPRESSO MARTINI - 14€

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne liquide.

PORN STAR MARTINI - 14€

Vodka, coulis de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, blanc d'oeuf, shooter champagne, fruit de la passion.

AMARETTO SOUR - 12€

Amaretto, jus de citron jaune, sucre de canne liquide, blanc d'oeuf.

NEGRONI - 12€

Gin, Campari, martini rouge.

OLD FASHIONED - 12€

Monkey Shoulder, sucre roux, sucre de canne liquide

DAIQUIRI - 11€

Rhum Especial, jus de citron vert, sucre de canne liquide

MULES - 11€

London ou Moscow, jus de citron vert, sucre roux, Ginger beer

LES SPRITZ - 12€ / 14€ / 14€

Aperol / St Germain / Italicus
Prosecco, Perrier





COCKTAILS

Sans alcool

BERRY VELVET - 8€


Jus de citron vert, coulis de framboise, coulis de fraise, jus de cranberry.

PASSION BLISS - 8€

Jus de citron vert, sirop de vanille, coulis de passion, jus de mangue.

VIRGIN MOJITO - 8€

Jus de citron vert, sucre roux, menthe, perrier.





APÉRITIFS & DIGESTIFS

En accompagnement

Avec alcool

RICARD 2cl - 6€

MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl - 6€

CAMPARI 6cl - 9€

AMÉRICANO 6cl - 9€

KIR 12cl - 6€

KIR ROYAL 12cl - 10€

MINI MÖET 20cl - 10€

Nos eaux

SAN PELLEGRINO 1L - 5€

VITTEL 1L - 5€



BOISSONS & BIÈRES

Pour se désaltérer

Nos boissons fraîches

COCA, COCA ZÉRO 33cl - 5€

SCHWEPPE AGRUMES 25cl - 5€

SPRITE 25cl - 5€

PERRIER 25cl - 5€

FANTA, FUZTEA 25cl - 5€

JUS DE FRUIT 25cl - 5€
Pomme, orange, ananas, tomate, multivitaminé.

THÉ FRAPPÉ MAISON 25cl - 6€

Nos bières

PRESSION PAULANER BLONDE 25cl - 5€ et 50cl - 10€

CORONA 33cl - 8€

CUBANISTO 33cl - 8€

BUD 33cl - 8€

Nos boissons chaudes

CAFÉ ALLONGÉ OU DÉCA - 2€

NOISETTE - 4€

DOUBLE - 4€

CRÈME - 5€

CAPUCCINO - 4,5€

THÉ ET INFUSION - 4€



MENU

MENU





MENU DU SOIR

42€

Entrées

TARTARE DE VEAU ET OS À MOELLE

Poêlée de girolles, échalote, persil.

Ou

OEUF PARFAIT

Crème de cèpes, croutons.

Plats

TATAKI DE THON MARINÉ

Mélimélo de légumes, crème de curry vert au lait de coco.

Ou

CÔTE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE PUIS RÔTIE

Jus brun, purée de pommes de terre et céleri.

Desserts


TIRAMISU COCO - CANELLE

Jus de passion.

Ou

PANNA COTTA À LA FÈVE DE TONKA

Crumble, figues fraîches, coulis de fruits rouges.





NOS ENTRÉES

Pour bien démarrer !

TARTARE DE VEAU ET OS À MOELLE - 14€

Poêlée de girolles, échalote, persil.

BURRATA DES POUILLES - 12€


Burrata des Pouilles, figues fraîches, basilic, tomates confites, huile d'olive, poivre de timut.

STRACCIATELLA - 13€

Stracciatella, basilic, pak choï rôti au miel, huile olive.

CEVICHE D'ESPADON - 14€

Ceviche d'espadon, poire grillée, piment vert, coriandre, tomates confites, citron vert.



NOS PLATS

Pour bien manger !

SALADE CÉSAR - 20€

Poulet pané, copeaux de parmesan, croutons, tomates confites, œuf parfait.

FILET DE SAINT PIERRE CUIT AU BEURRE DE CAFÉ - 29€

Crèmeux de courgettes, aubergines grillées, pousses de petits pois.

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS - 26€

Bisque de gambas, gambarosso, ciboulette.

CÔTE DE BOEUF 400G - 39€

Jus de girolles, purée de pommes de terre et céleri.

Plat signature Les Mômes

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE TRUFFE - 28€

Copeaux de truffe, burrata, huile de truffe, basilic.



NOS DESSERTS

La petite touche sucrée !

TIRAMISU COCO - CANNELLE - 9€

Jus de passion.

PANNA COTTA À LA FÈVE DE TONKA - 9€

Crumble, figues fraîches, coulis de fruits rouges.

BRIOCHE PERDUE FOURRÉE AU NOCCIALATA - 9€

Pistaches grillées, chantilly, mascarpone.

ASSIETTE FROMAGES ITALIENS - 12€

Gorgonzola, taleggio, fontina.


Pour finir en beauté !

EXPRESSO MARTINI - 14€

Vodka, kahlua, espresso, sucre de canne liquide.

CHAMPAGNE GOURMAND À PARTAGER - 28€

Mini Moët, mignardises.





CARTE DES VINS

Vins Rouges



FAMILLE CROS PUJOL - ZANGRE ROUGE

IGP Pays d'Oc
Carignan / Merlot / Syrah
Friand, souple, charnu

6€

26€

DOMAINE GUIRAUD BOISSEZON - LES CERISES

AOC Saint Chinian
Syrah / Grenache / Carignan / Cinsault
Fruité, frais, juteux

32€

DOMAINE DE L'HORTUS - BERGERIE ROUGE

AOC Pic Saint Loup
Syrah / Grenache / Mourvèdre
Fruité, épicé, gourmand, frais

8€

38€

MAS DES QUERNES - LES RUCHES

AOC Terrasses du Larzac
Grenache / Carignan / Mourvèdre / Syrah
Charnu, tanique, frais

38€

MAS DAUMAS GASSAC - ROUGE

IGP Saint Guilhem Le Désert
Cabernet Sauvignon
Dense, tanique, frais, persistant

75€

Vins Blancs



DÉESSES MUETTES - CHARDONNAY

IGP Saint Guilhem Le Désert
Chardonnay
Equilibré, charnu, frais

6€

26€

DOMAINE LA CROIX BELLE - CHAMP DES LYS

IGP Côtes de thongues
Viognier / Grenache Blanc / Chardonnay /
Sauvignon
Frais, intense, rond

7€

32€

DOMAINE DE L'HORTUS - BERGERIE BLANC

IGP Val de Monferrand
Roussane / Sauvignon Blanc / Viognier / Sauvignon Gris /
Chardonnay / Muscat petit grain
Frais, fruité, persistant

38€

MAS DAUMAS GASSAC - BLANC

IGP Saint Guilhem Le Désert
Viognier / Chardonnay / Petit Manseng / Chenin Blanc
Frais, intense

75€

MAS UBY - UBY N°4

IGP Côtes de Gascogne
Gros Manseng, Petit Manseng
Moelleux, fruité, exotique

7€

28€

Vins Rosés

FAMILLE CROS PUJOL - ZANGRE ROSÉ

IGP Pays d'Oc
Cinsault / Grenache
Frais, fruité



6€



26€

CHÂTEAU MINUTY - M


AOC Côtes de Provence
Grenache / Cinsault / Syrah
Souple, frais, acide

38€

CHÂTEAU MINUTY - PRESTIGE

AOC Côtes de Provence
Grenache / Cinsault / Syrah / Rolle
Franc, direct, dynamique

50€



Champagnes

	20cl	75cl
MINI MOËT	20€	
MOËT BRUT		100€
VEUVE CLICQUOT BRUT		130€
RUINART BLANC DE BLANC		170€
DOM PÉRIGNON LUMINEUX		450€
DOM PÉRIGNON ROSÉ		750€
LOUIS ROEDERER CRISTAL		550€

Spiritueux

Rhum

HAVANA ESP



10€



110€

HAVANA SPICED

110€

BUMBU

12€

130€

DIPLOMATICO

13€

140€

HECHICERA

14€

160€

Gin

BEEFEATER

10€

BEEFEATER 24

120€

HENDRICK'S

12€

130€

HENDRICK'S

GRAND CABARET

140€

Schwepes : Pomelo, Tonic ou Pink pepper + 2€

Schwepes : Pomelo, Tonic ou Pinkpepper + 2€

Spiritueux

Vodka



ZUBRÓWKA
Energy drinks + 2€

10€

ABSOLUT

110€

BELVEDERE
Energy drinks + 10€

12€

130€

Whisky

BALLANTINE'S

10€

JACK DANIEL'S

110€

MONKEY SHOULDER

12€

130€

GLENFIDDICH 12 ANS

14€

180€

BALVENIE 12 ANS

18€

240€

Spiritueux

Cognac

VSOP REMY MARTIN



18€



240€

Tequila

CAMINO

5€

MILAGRO SILVER

130€

CLASE AZUL REPOSADO

20€

360€