

Nos entrées

- Velouté de Butternut chips de chorizo.....8,50€
- Foie gras maison | ≈ 80 g Sud ouest IGP, Maison Olivier Chutney, confiture.....19,80€
- Gravlax de saumon aux agrumes.....13,80€
- Œuf mollet façon Mornay.....8,50€
- 1/2 Camenbert rôti thym miel.....8,60€
- Carpaccio de bœuf.....11,80€

Nos grandes salades

- César Romaine, aiguillettes de poulet panées, croutons, parmesan, sauce César.....16,80€
- Cabécou 3 toasts de cabécou, serrano, noix.....15,80€
- Nordique Tomates, gravlax de saumon, pommes, croutons.....16,80€
- Parisienne Œuf Mollet, tomates, tranches de lard fumé, emmental.....15,80€

Nos grillades

- Magret de canard | ≈ 400 g Sud ouest, Maison Olivier.....25,80€
- 1/2 Magret de canard | ≈ 200 g Sud ouest, Maison Olivier.....15,80€
- Entrecôte | ≈ 220 g Union Européenne.....22,80€
- Bavette à l'échalote | ≈ 170 g France.....15,80€
- Steak à cheval | ≈ 150 g France.....13,80€

Nos poissons

- Pavé de saumon | ≈ 170 g.....17,80€
- Tataki de thon pané aux 3 sésames | ≈ 140 g.....16,80€
- Daurade entière | ≈ 400 g.....19,80€

Nos desserts maison

- Fromage blanc.....5,50€
- Crumble aux pommes avec sa boule de glace.....6,80€
- Crème caramel.....6,00€
- Brioche façon pain perdu.....6,80€
- Tiramisu classique.....6,80€

Nos burgers

- Burger Classique Steak haché français, cheddar, tomates, oignons, frites, salade.....16,80€
- Burger végétarien Galette de quinoa et lentilles corail, Cheddar, tomates, salade, oignons, herbes, frites, salade.....15,80€
- Little Italie Steak haché français, 1/2 Burrata, tomates, salade, oignons, Pesto, frites, salade.....19,80€
- Poulet Galette de poulet pané, cheddar, tomates, oignons, frites, salade.....16,80€

Nos plats

- Camenbert entier miel Pommes de terre grenaille, Serrano.....15,80€
- Confit de canard France.....16,80€
- Souris d'agneau Nouvelle Zélande.....19,80€
- Lasagne épinard ricotta.....16,80€
- Risotto du moment.....17,80€
- Linguine du moment.....14,80€
- Mijoté du jour.....15,80€

Nos tartares

- Tartare Classique Au couteau, frites, salade.....16,80€
- Tartare Classique aller-retour Frites, salade.....16,80€
- Tartare Italien Au couteau, pesto, parmesan, tomates confites, frites, salade.....17,80€
- Tartare Italien aller-retour Au couteau, pesto, parmesan, tomates confites, frites, salade.....17,80€

- Moelleux au chocolat avec sa boule de glace.....7,50€
- Banoffee.....6,80€
- Café gourmand.....8,80€
- Thé gourmand.....9,80€
- Crêpe sucre.....3,00€
- Crêpe Nutella.....4€
- Crêpe caramel.....4€

Vins rouges

- Syrah Merlot - IPG 2018 (Aude-Hauterive) 12,5cl 75cl 4€ 22€ Tanins souples, mûrs et ronds, d'une belle complexité.

- Pic Saint-Loup - Dame Jeanne Bergerie du Capucin - AOP 6€ 33€

- Corbières - Château La Bastide (Syrah, Grenache, Mourvedre) 5€ 25€ Tanin soyeux et mûr, compagnon idéal des viandes rouges.

- Corbières - Exubérance AOP 2017 5,50€ 27€ Tanins souples, belle rondeur, une bonne longueur en bouche.

Vins rosés

- Côtes de Provence - Les Papilles (Domaine Gueissard 2022) 6€ 28€ Tanin fruité, rond et croquant à la fois, dominé aromatiquement par les agrumes, le pamplemousse.

- Pic Saint-Loup - Dame Jeanne Bergerie du Capucin - AOP 5€ 24€

Vins blancs

- Côtes de Gascogne IGP 2018 5€ 25€ (Gros et petit Manseng) Attaque fraîche, milieu de bouche très gourmand aux notes de mangue, pamplemousse et miel.

- Les 100 pas du Berger Chardonnay IGP 5€ 25€ Saint-Guilhem-le-Désert

Champagne

- la coupe 8cl 8€ 50€

Le Scénario!

Restaurant & Bar à Cocktails

MENU

Midi & Soir

A partager autour d'un verre

- Assiette de charcuteries.....14,50€
- Assiette de fromages.....16,50€
- Assiette charcuteries + fromages.....15,50€
- Assiette foie gras maison.....19,80€

Menu express 17€

Plat-Dessert

- Bavette à l'échalote ou Linguine du moment

- Crème caramel ou Fromage blanc ou Brioche façon pain perdu

Menu à 22,80€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Menu à 26,80€

Entrée-Plat-Dessert

- Velouté ou Œuf mollet ou Carpaccio de bœuf

- Risotto ou Confit de canard ou Tataki de thon

- Brioche façon pain perdu ou Crème caramel ou Moelleux au chocolat ou Banoffee

Menu à 33,80€

Entrée-Plat-Dessert

- Foie gras (+4€) ou Gravlax de saumon ou 1/2 Camenbert rôti ou Salade chèvre chaud

- Pavé de saumon ou Lasagne épinard ricotta ou Entrecôte (+4€) ou 1/2 Magret de canard

Dessert au choix

Menu enfant 9€

- Burger ou Nuggets au poulet ou Linguine
- Glace 2 boules ou Crêpe ou Fromage blanc ou Crème caramel
- 1 sirop ou 1 diabol

Formules du Midi

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

- Plat du jour.....12,80€
- Entrée-plat ou plat-dessert.....14,80€
- Entrée-plat-dessert.....16,80€