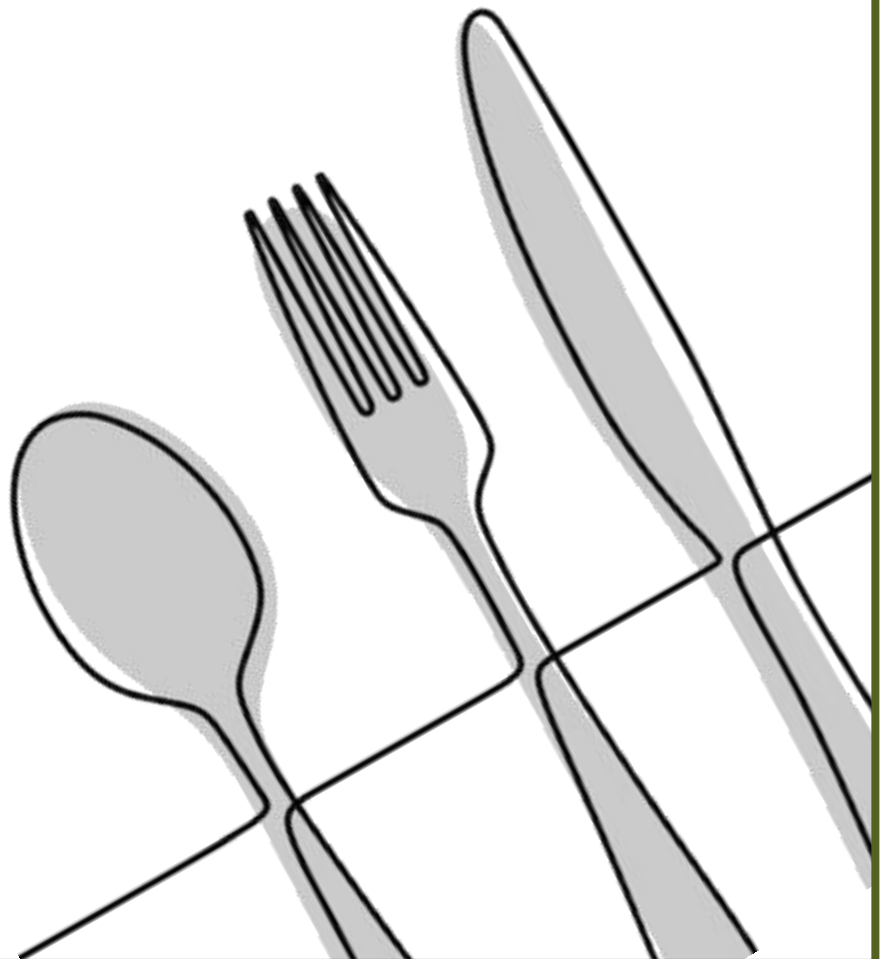


Le Resto'

R E S T A U R A N T

— UN ÉTABLISSEMENT "LE MEDLEY" —



Les Boissons

Drinks

Les Boissons Fraiches

Soft Drinks

Coca Cola 33cl 3.50€

Coca Cola Zéro 33cl 3.50€

Perrier 33cl 3.50€

Orangina 25cl 3.50€

Fuze Tea 25cl 3.50€

Schweppes Tonic 25cl 3.50€

Schweppes Agrum 25cl 3.50€

Limonade au verre 2.50€

Lemonade by the glass

Diabolo 3€

Sirop à l'eau 2.50€

Syrup with water

Jus de fruits 20cl 3.50€

Fruit juice

Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate

Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato

Supp sirop ou rondelle citron 0.50€

Additional syrup or lemon slice

Nos Sirops

Our Syrups

Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Kiwi, Orgeat

Grenadine, Strawberry, Mint, Lemon, Peach, Kiwi, Almond

Les Eaux

Water

Vittel 25cl 2.50€

Vittel 1l 4€

San Pellegrino 1l 4.50€

Les Boissons Chaudes

Hot Drinks

Café Espresso 1.70€

Espresso

Décaféiné 1.90€

Decaffeinated

Noisette 1.80€

Hazelnut

Espresso + Lait

Espresso + Milk

Café Allongé 1.70€

Long Coffee

Café Double 3.40€

Double Coffee

Grand Café Crème 3.80€

Large Cream Coffee

Thé 3€

Tea

Notre sélection

Our selection

Infusion 3€

Herbal Tea

Verveine, Tilleul

Verbena, Linden






Les Boissons

Drinks




Les Bières Pression

Draft Beers

	25cl	50cl
 Alaryk Pills 5°	3.50€	6.50€
 Alaryk IPA 6°	4€	7.50€
 Chouffe 8°	4€	7.50€

Les Bières Bouteilles

Bottled Beers

 Alaryk Blanche Bio 4.5° 33cl	7€
 Alaryk Ambrée Bio 5.5° 33cl	5€
 Heineken Sans Alcool 0.0° 33cl	5€

Les Apéritifs

Aperitifs

Ricard, Pastis 51 2cl	3€
Martini 8cl <i>Bianco, Rosso</i>	4€
Kir Vin Blanc 10cl <i>Crème de cassis, mûre ou pêche</i>	4€
Muscat 10cl	5€
Porto 10cl	5€
Suze 10cl	5€

Les Alcools

Alcoholic Drinks

Whisky Ballantine's 4cl	6€
Whisky Jack Daniel's 4cl	8€
Vodka Absolut 4cl	7€
Rhum Kraken 4cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4cl	8€

Les Digestifs

Digestifs

Coq Ô Rico 4cl <i>Menthe, Citron, Cerise</i>	6€
Cognac 4cl	6€
Calvados 4cl	6€
Vodka Arrangée 3cl <i>Tagada, Carambar, Malabar...</i>	3€
Le Mètre de Shots 3cl <i>Mélange de 10 shots</i>	25€

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération**

*Excessive alcohol consumption is harmful to health.
Drink in moderation*

Le Resto'

Les Boissons

Drinks

Les Cocktails

Cocktails

Le Spritz 12cl
Apérol, prosecco, eau gazeuse

Le Plan à trois 20cl
Vodka, crème de pêche, sirop de kiwi, jus d'orange

L'Alex'plosif 20cl 🍷
Rhum, jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de grenadine, tabasco

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération**

*Excessive alcohol consumption is harmful to health.
Drink in moderation*

Les Mocktails

Mocktails

Le Tropical 20cl 6€
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine

Le Green Bora 20cl 6€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de kiwi

Vin au verre 12cl
Wine by the Glass
Rouge, Rosé, Blanc

Les Vins


Wines

Rouge

Red Wine

8€  **Terre et Mer Rouge** 16€
Côte de Thau IGP – 75cl
Marselan, Syrah – 13°


8€  **22 Garage Rouge** 18€
75cl
Syrah - Merlot – 14.5°

8€  **Resistance Rouge** 22€
Cépage Résistant – 75cl
Artaban – 13.5°

Rosé

Pink Wine

 **22 Garage Rosé** 16€
75cl
Grenache – 13°

 **Pour Elle** 18€
Côtes de Thau IGP – 75cl
Grenache - 13°


Blanc

White Wine

 **Terre et Mer Blanc Moelleux** 16€
Côte de Thau IGP – 75cl
Terret – 12°

6€  **22 Garage Blanc** 18€
75cl
Chardonnay – 14°

Le vin des connaisseurs

4€  **Anima Nostra Rouge – Millésime 2021** 30€
Elevage fût de chêne – 75cl
Syrah – 14°
Production limitée

Le Resto'

La Carte

Menu

A Partager (ou pas)

To Share or not

Saucisson (Nature ou Beaufort) *Cured sausage to slice* **5€**
A trancher

Planche Finger Food (4pers) *Finger Food Board* **19.90€**
Wings de poulet, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sticks de fromage, citron, aioli, sauce barbecue
Chicken wings, calamari rings, onion rings, cod fritters, goat cheese sticks, lemon, aioli, barbecue sauce

Planche Charcuterie (4pers) *Charcuterie Board* **16.90€**
Assortiment de charcuterie selon arrivage
Cooked ham, cured ham, dry sausage, mild chorizo...

Camembert au Four *Baked Camembert* **12.90€**
Miel, origan, ail, pain
Honey, oregano, garlic, bread

Les Salades

Salads

Salade Verte *Green Salad* **4€**
Et sa vinaigrette maison
Served with homemade vinaigrette

Salade Chèvre *Goat Salad* **14.90€**
Salade, tomates, oignons rouges, chèvre, gressin, vinaigrette maison
Salad, tomatoes, red onions, goat cheese, breadstick, homemade vinaigrette

Salade Jules *Caesar Salad* **15.90€**
Salade, tomates, poulet, croûtons, pétales de parmesan, sauce César
Salad, tomatoes, chicken, croutons, Parmesan petals, Caesar dressing



Le Menu Kid's

1 Plat au choix

Tenders de Poulet Frites

Chicken Tenders and Fries

Mini Pizza (margarita ou jambon)

Mini Pizza

Nuggets de Poisson Riz

Fish Stick and Fries

1 Boisson

Sirup à l'eau ou diabolo

Syrup with water or lemonade



Jusqu'à 12 ans

1 Dessert

Mini glace

10.50€

Le Resto'

La Carte

Menu

Steak Haché

180 gr, servi avec frites et salade

14.90€

Carpaccio de Bœuf

Carpaccio de bœuf VBF, huile d'olive, parmesan, roquette, croûtons, balsamique, servi avec frites

16.90€

Bavette de Bœuf Simmental

Environ 300 gr, servie avec frites et salade

18.90€

Tartare de Bœuf préparé

180gr, viande coupée au couteau, servi avec ses condiments, sauces, frites et salade

18.90€

Assiette Mix Grill

Wings de poulet, saucisse, bavette, servie avec frites, salade et sauce barbecue

22.90€

Camembert Paysan

Miel, origan, ail, servi avec jambon blanc, jambon cru, pommes grenailles et salade

19.90€

Seiches à la Plancha

En persillade, servies avec riz, légumes du chef et aïoli

18.90€

Fish n' Chips

Servi avec frites, salade, citron et sauce tartare

17.90€

Le Burger Classique

Steak haché 180gr, cheddar, salade, tomates, oignons confits, sauce burger

18.90€

Le Burger du Chef

Steak haché 180gr, salade, tomates, oignons confits, lard, tomme de Savoie, ketchup

20.90€

Les Accompagnements

Sides

Les Sauces

Sauces

Frites ou Pommes grenailles

Fries or Potatoes

4€

Riz cuisiné ou légumes du chef

Rice or Vegetables

Poivre, barbecue, roquefort, échalote

2€

Le Resto'

Les Pizzas

Pizzas

Nos pizzas sont réalisées avec des fonds artisanaux et locaux!

La Margarita

Tomate, mozza, basilic, olives

Tomato, mozzarella, basil, olives

11.90€

La Reine

Tomate, mozza, jambon, champignons, olives

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives

12.90€

La Diavola

Tomate, mozza, chorizo, olives

Tomato, mozzarella, chorizo, olives

12.90€

La Sicilienne

Tomate, mozza, anchois, câpres, tomates séchées, origan

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, sun-dried tomatoes, oregano

12.90€

La Chèvre Miel

Tomate, chèvre, jambon cru, miel, origan, olives

Tomato, goat cheese, cured ham, honey, oregano, olives

13.90€

La 4 Fromages

Tomate, mozza, chèvre, roquefort, tomme, origan, olives

Tomato, mozzarella, goat cheese, Roquefort, Tomme, oregano, olives

14.90€

La Végétarienne

Tomate, mozza, aubergines grillées, courgettes, artichauts, olives

Tomato, mozzarella, grilled eggplant, zucchini, artichokes, olives

13.90€

La Fruits de Mer

Tomate, mozza, fruits de mer, câpres, citron

Tomato, mozzarella, seafood, capers, lemon

14.90€

La Kebab

Tomate, viande kebab, oignons, mozza, sauce blanche, olives

Tomato, kebab meat, onions, mozzarella, white sauce, olives

14.90€

Sauce piquante sur demande

Spicy sauce available upon request

Suppléments :

origan, olives ... 1€

jambon, jambon cru, œuf, chorizo... 2€

Le Resto'

Les Glaces

Ice Creams

Toutes nos glaces sont artisanales ! Régalez vous !

Nos Parfums :



Vanille
Vanilla



Caramel salé
Salted Caramel



Citron
Lemon



Chocolat
Chocolate



Café
Coffee



Rhum raisin
Rum Raisin



Fraise éclat
Strawberry



Barbapapa
Cotton Candy

1 Boule *1 scoop* **3€**

2 Boules *2 scoops* **5€**

3 Boules *3 scoops* **6€**

Supplément chantilly *Cream* **1.50€**

Supplément Coulis
Chocolat, caramel, fraise **1€**

Chocolat Liégeois **8€**
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat et chantilly

Café Liégeois **8€**
2 boules café, 1 boule vanille, coulis chocolat et chantilly

Dame Blanche **8€**
3 boules vanille, coulis chocolat et chantilly

Les Alcoolisées

Alcoholic

Colonel **9€**
3 boules citron, vodka 2cl, chantilly

Tous les Chemins Mènent au Rhum **9€**
3 boules rhum raisin, rhum 2cl, chantilly

Ice'rish Coffee **9€**
3 boules café, whisky 2cl, chantilly

Licorne to be Alive **9€**
2 boules licorne, vodka tagada 2cl, chantilly

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération**

*Excessive alcohol consumption is harmful to health.
Drink in moderation*

Le Resto'

Les Desserts

Desserts

Pour terminer le repas en beauté! Faites vous plaisir!

L'Assiette de Fromage <i>Cheese Plate</i> <i>Tomme, cabécou, roquefort, confiote, miel, pain</i>	8€
Le Coulant au Chocolat <i>Chocolate Lava Cake</i> <i>Servi avec chantilly et coulis chocolat</i>	7.50€
La Brioche Façon Pain Perdu <i>French Toast Brioche</i> <i>Servie avec glace caramel salé et coulis caramel</i>	7.50€
La Tarte Tatin <i>Servie avec glace vanille et chantilly</i>	7.50€
Le Café Gourmand <i>Café et ses gourmandises</i>	8.50€
Le Thé Gourmand <i>Thé au choix et ses gourmandises</i>	9€
La Bistouille Gourmande <i>Café, shot 2cl de Coq o Rico au choix et ses gourmandises</i>	10.50€

Bon Appétit!

Le Resto'