

# \*NOS BOISSONS

## SOFTS :

COCA COLA	33cl	3,50€
COCA ZERO	33cl	3,50€
ORANGINA	25cl	3,50€
SCWEPPE	25cl	3,00€
SCHWEPPE AGRUM	25cl	3,50€
ICE TEA PECHE	33cl	3,50€
DIABOLO		3,50€
SIROP		3,50€

## NOS EAUX :

ABATILLES gazeuse	50cl	2,50€	1L	3,50€
ABATILLES plate	50cl	2,00€	1L	3,00€

## NOS JUS DE FRUITS :

### « RAUCH »

ACE	3,50€
TOMATE	3,50€
ANANAS COCO	3,50€
FRAISE	3,50€
PECHE	3,50€

## CAFÉS :

CAFÉ	1,80€
CAFÉ DÉCAFEINÉ	2,00€
CAFÉ CRÉME	2,50€
NOISETTE	1,80€
THE	2,50€

## BIÈRES BELGES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DE CORSENDOK :

### **BIÈRES PRESSIONS**

EXCELSIOR 5,2%	25cl	4,50€	50cl	7,00€
ROUSSE 8%	25cl	5,50€	50cl	6,50€
BIÈRE BLANCHE	25cl	4,50€	50cl	6,00€
MONACO	25cl	5,00€	50cl	6,50€

Supplément sirop 0,50€

## APÉRITIFS :

RICARD 2cl	4,00€	PORTO SANDEMAN 6cl	5,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4cl	7,50€	KIR (cassis/pêche/) 12cl	4,00€
WHISKY COCA 4cl	7,00€	KIR ROYAL (cassis,pêche)	8,00€
RHUM HAVANA 4cl	7,00€	LILLET 6cl	4,50€
VODKA 4cl	7,50€	MARTINI (rouge,blanc,rosé)	6,00€

*\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# CARTE DES VINS\*

## VIN BLANC :

	Verre	75CL
VDP Côtes de Gascogne Domaine Guillaman « Colombard Sauvignon »		12,50€
VDP Côtes de Gascogne Domaine Guillaman « Gros Manseng »	4,00€	15,50€
VDP Côtes de Thongue Domaine la Croix Belle « Le Champs des lys »	4,50€	23,50€
AOP Gaillac La Croix des Marchands « Tradition »		13,50€

## VIN ROSÉ :

AOP Gaillac La Croix des Marchands « Tradition »		13,50€
AOC La Clape Domaine Combe des Ducs « Les pierres blanches »		17,50€
AOP Provence Chateau Ferry Lacombe « Haedus »		24,50€
IGP Terres du Midi « A l'ombre des oliviers »		18,00€

## VIN ROUGE :

AOP Gaillac Domaine la Croix des Marchands « Élégance »		13,50€
AOP La Clape Domaine Combe des ducs « Clos St Estève »		18,50€
AOP Minervois Mas de Paumharel « Tradition »		19,50€
AOP Côtes du Roussillon Château des Hospices « Artemis »		26,50€
AOP Madiran Château Viella « Symbiose »		24,00€

*\*\*Les vins de notre sélection sont issus de vignobles travaillés en lutte raisonnée*

## Vin de pays – Pichets :

	Verre 12cl	1/4L	1 /2L
VDP Côtes du Tarn « Couleur terroir » Rouge Rosé Blanc Sec	3,00€	4,50€	6,00€

## CHAMPAGNE :

	Verre	Bouteille
AOP Champagne Jean Marie Février « Brut Réserve »	6,50€	45,00€
AOP Champagne Jean Marie Février « Rosé Selection »	7,00€	48,00€

## DIGESTIFS :

	Verre
Diplomatico 4 cl	8,00€
Armagnac Maison Gelas « Selection »	7,00€
Cognac 4cl	6,00€
Liqueur de menthe « La Mentheuse »	6,00€
Get 27 6 cl	6,00€
Manzana 4 cl	5,00€
Bailey's 4 cl	6,00€

*\*l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé*

# NOTRE CARTE :

## NOS ENTRÉES :

Carpaccio de Boeuf <i>Pesto, parmean, oignon rouge, tomate cerise</i>	9,00€
Tartare de Saumon <i>Saumon frais, aneth, huile d'olive, citron</i>	9,50€
Foie Gras Maison <i>Toast grillé, et sa confiture de cerise</i>	14,00€

## NOS POKE-BOWL :

Poulet au sésame ou Tartare de saumon : <i>Riz, avocat, mangue, tomates cerises, salades, concombres ( sauce soja et sauce thaï )</i>	16,00€
--	--------

## NOS GRANDES SALADES :

La Salade Gersoïçe <i>Salade, Tomate cerise, Oignon Rouge, Croûtons, Gésiers, Magret fumé, Foie gras</i>	17,00€
La Salade César Crispy Poulet <i>Salade, Tomate Cerise, Oeuf dur, Olive Noire, Croûtons, Oignons rouges, Parmesan, Poulet crispy</i>	15,00€
La Salade Océane <i>Salade, Tomate cerise haricots verts, oignons rouges, avocats, saumon fumé, crevettes, cocktail, crème d'aneth</i>	16,00€
La Salade Fraîcheur <i>Tranche de tomate cœur de bœuf, mozzarella di buffala, pesto, Mesclun de salade</i>	14,00€

# NOS FORMULES

DU MIDI UNIQUEMENT :



## NOTRE FORMULE DU JOUR SUR LA TÉLÉ



ENTRÉE + PLAT + DESSERT	14,90€
ENTRÉE + PLAT <b>OU</b> PLAT + DESSERT	13,90€
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ GOURMAND	17,90€
PLAT DU JOUR	11,00€



## NOS TAPAS :

*(uniquement le soir à partir du Mardi au vendredi soir)*

- L'ardoise de charcuterie 12,00€  
( Jambon serrano, chorizo bellota, saucisson bellota )
- Patatas bravas 3,00€
- Accras de morue ( 6 pièces ) 4,00€
- Bâtonnet de mozzarella 6,00€
- Beignet crispy oignon rings 4,50€
- Chipironnes a la plancha, pépite de chorizo et fevettes en persillade 7,00€
- Pépite de poulet pané cornflakes 6,00€
- Pinchos pan con tomate 7,00€
- Pinchos pan con saumon 9,00€
- Jalapeños 6,00€
- Ardoise de fromages 10,00€  
(cabécou, osso eraty, tomme grise, confiture de cerise noire)

# NOS PLATS :

( Tous nos plats sont accompagnés de salade et frites maison )

## NOS BURGERS :

<b>LE 11 (BEST SELLER) :</b>	<b>18,00€</b>
<i>Double steack haché façon bouchère, cheddar fondu, sauce barbecue, lard grillé, salade, tomate, oignons frits, sauce du 11</i>	
<b>LE PALERME :</b>	<b>16,00€</b>
<i>Steak haché façon bouchère, jambon de pays, salade, tomates confites, mozzarella, parmesan, sauce pesto</i>	
<b>LE DUCK :</b>	<b>17,00€</b>
<i>Haché de magret de canard, sauce foie gras, tomate rôtie, compotée d'oignons</i>	
<b>LE KILLER :</b>	<b>16,00€</b>
<i>Poulet, bacon, cheddar fondu, lard, sauce barbecue, oignons frits, salade, tomate, oignons rouges</i>	
<b>LE VEGGIE :</b>	<b>15,00€</b>
<i>Steack de soja aux légumes, galette de pomme de terre, salades, oignons rouges</i>	
<b>LE LAURIE :</b>	<b>15,00€</b>
<i>Steack haché façon bouchère, tranche de cheddar, salade, tomate, oignons rouges</i>	
<b>LE BASQUE :</b>	<b>16,00€</b>
<i>Steack haché façon bouchère, compotée de poivrons, osso eraty, chorizo ibérique</i>	
<b>LE CROUSTY-FISH :</b>	<b>15,00€</b>
<i>Sauce tartare, crousty-fish, salade, tomate, oignons, rouges</i>	

## NOS VIANDES :

Magret de canard , crème de foie gras	Entier : <b>22,00€</b> 1 / 2 : <b>17,00€</b>
Entrecôte 300gr, sauce vigneronne	<b>21,00€</b>
Bavette d'ailloyau 200gr et sa compotée d'échalotte	<b>16,00€</b>
Tartare de bœuf préparé 180gr	<b>16,00€</b>
L'Assiette CANNIBALE ( Tartare, Carpaccio, Viande grillée)	<b>19,00€</b>

## NOS POISSONS :

Seiche a la plancha riz du « 11 » petits légumes	<b>17,00€</b>
Filet de loup, riz du « 11 » petits légumes	<b>18,00€</b>

## NOTRE MENU ENFANT <10 ans

Steck haché frais charolais, ou Crispy poulet. Glace 2 boules au choix	<b>9,00€</b>
--	--------------



## CARTE DES COCKTAILS

Téquila sunrise : 8,00€

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

Mojito : 9,00€

Rhum havana 3 ans d'âge, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, perrier

Gin Tonic : 8,00€

Gin, schweppes agrum, citron jaune

CocoLoba : 9,00€

Vodka, redbull coco, curaçao

Black Caïpiroska : 9,00€

Vodka black, sucre roux, citron vert, glace pillée

Le **11** : 8,00€

Rhum havana, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Piña Colada : 9,00€

Rhum ambré, jus d'ananas, Lait de coco, Sirop de sucre de canne

Apérol Spritz : 9,00€

Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange

# NOS DOUCEURS :

## NOS FROMAGES :

Assiette de fromages affinés ( 3 variétés ) 8,00€  
*et sa confiture de cerise noire*

## NOS DESSERTS :

Salade de fruits frais 6,00€

Crème brûlée 6,00€

Pana cotta et son coulis aux choix (fruits rouges ou exotique) 6,00€

Brownies crispy popcorn, glace vanille 7,50€

Entremet citron meringuée 6,00€

Café Gourmand ou Thé Gourmand ( +1€) 7,50€

## NOS DESSERTS GLACÉ DE 3 BOULES :

LA BRESTOISE 9,00€

Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

L'AMÉRICAN DREAM 9,00€

Vanille, cookies, caramel, caramel beurre salé, chantilly

L'ALOHA 9,00€

Sorbet mangue, coco, chocolat,chantilly

LA VERGER 9,00€

Sorbet pêche de vigne, pomme verte, poire,coulis fruits rouges, chantilly

LA FRAICHEUR 9,00€

Orange, mandarine, pêche jaune

LA BELLE ROUGE 9,00€

Cassis, litchi, fraise, coulis fruits rouges , chantilly

LA **BUENO** du 11 11,00€

Glace *bueno*,morceaux *bueno*,chantilly



