

# COCKTAIL D' HIVER CHEZ GRANNY

## CREATION AVEC ALCOOL

|                |   |     |
|----------------|---|-----|
| WINTER :       | Amaretto / Jus de pomme / Jus de citron / Ginger beer                         | 8€  |
| ARTIC BREEZE : | Vodka / Sirop de menthe glaciale / Jus de citron / Limonade                   | 8€  |
| LE MANGO :     | Amaretto / Purée de mangue / Jus de citron vert / Feuille de menthe           | 10€ |
| WHITE LINEN :  | Gin / Liqueur de sureau / Jus de citron / Sirop de sucre / Badoit / Concombre | 10€ |

## CLASSIQUE

|            |   |     |
|------------|---|-----|
| SPRITZ:    | St Germain 10€ / Apérol 8€ / Amaretto 9€ / Limoncello 9€ / Sart 9€      |     |
| MULE :     | Moscow 8€ / London 10€ / Jamaican 9€ / Mexican                          | 8€  |
| MOJITO:    |   | 9€  |
| MOJITO:    | Avec purée de fruits ( mangue ou fruit de la passion ou fruits rouges ) | 11€ |
| GIN TONIC: |   | 10€ |

## SANS ALCOOL

|                     |   |    |
|---------------------|---|----|
| VIRGIN SPRITZ:      |   | 7€ |
| VIRGIN BLUE LAGOON: | Sirop de curacao / Jus de citron / Limonade                       | 8€ |
| VIRGIN MOJITO:      |   | 7€ |
| VIRGIN MOJITO:      | Avec purée de fruits (Mangue; fruit de la passion; fruits rouges) | 8€ |

--- g ---

## BIERES EN PRESSION

|              | 25cl                       | 33cl  | 50cl  | 3L  |
|--------------|----------------------------|-------|-------|-----|
| BLUE BAY:    | Biere blonde Pale Ale 5%   | 4,30€ | 8,00€ |     |
| WHITE CLEEF: | Biere blanche wheat ale 5% | 4,50€ | 8,30€ |     |
| GREEN LITE:  | IPA 6%                     | 5,00€ | 8,70€ |     |
| AFFLIGEM:    | Biere Abbaye blonde 6,8%   | 5,00€ | 9,00€ |     |
| PANACHE:     |                            | 4,50€ | 8,30€ |     |
| MONACO:      |                            | 5,00€ | 9,00€ |     |
| GIRAFE:      |                            |       |       | 31€ |

--- g ---

## BIERES EN BOUTEILLE

|                     |      |
|---------------------|------|
| DESPERADOS:         | 6€   |
| RED STORM: “Ambrée” | 5€   |
| BIERE SANS ALCOOL:  | 4.5€ |

## APERITIFS

|   |     |
|---|-----|
| MARTINI rouge ou blanc                    | 5€  |
| KIR CLASSIQUE cassis/mûre/framboise/pêche | 6€  |
| KIR PETILLANT cassis/mûre/framboise/pêche | 8€  |
| RICARD                                    | 4€  |
| WHISKY BALLANTINES                        | 6€  |
| WHISKY/RHUM COCA                          | 8€  |
| WHISKY NIKKA / ABERLOUR                   | 11€ |
| RHUM CLEMENT                              | 10€ |
| ESPRESSO MARTINI                          | 10€ |

## LES SOFTS

|   |       |
|---|-------|
| COCA COLA / COCA COLA ZERO / ORANGINA / SCHWEPPES (Tonic ; Agrumes) | 4€    |
| DIABOLO menthe/grenadine/pêche/fraise/citron                        | 3,50€ |
| SIROP menthe/grenadine/pêche/fraise/citron                          | 2,50€ |

--- g ---

### INFUSIONS GLACEES

|  |       |
|--|-------|
| Petillante Menthe douce                    | 4,50€ |
| Détoxifiante sauge, sureau et pommes       | 4,50€ |
| Energisante thym, menthe poivrée et citron | 4,50€ |
| Relaxante verveine, lavande et cerise      | 4,50€ |

--- g ---

### BOISSONS ARTISANALES

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Bapla thé pêche            | 4,50€ |
| Limonade « la petillette » | 4,50€ |

--- g ---

### JUS DE FRUITS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Jus de pomme Jus d'orange      | 4,50€ |
| Jus de pomme kiwi Jus d'ananas | 4,50€ |
| Jus de raisin Jus d'abricot    | 4,50€ |
| Jus de tomate Jus ACE          | 4,50€ |

--- g ---

### LES EAUX

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| Evian ou Badoit | 4,50€ (50CL) 6,00€ (1L) |
|-----------------|-------------------------|

# CARTES DES VINS

## VINS BLANCS

|   |      |       |      |     |
|---|------|-------|------|-----|
| ARMONIA   | 12cl | 5€    | 75cl | 22€ |
| Moelleux - IGP Côte de Gascogne -               |      |       |      |     |
| PERDREAUX                                       | 12cl | 5,30€ | 75cl | 24€ |
| Sauvignon - Saumur ; Coteaux de Layon -         |      |       |      |     |
| COUP DE GUEULE                                  | 12cl | 5,30€ | 75cl | 26€ |
| Sauvignon - IGP Pays d' OC -                    |      |       |      |     |
| LE LION DES CORBIERES                           | 12cl | 5,50€ | 75cl | 25€ |
| Aromatique & fruité - AOP Corbières ; Vin BIO - |      |       |      |     |
| ALBARINO  | 12cl | 7€    | 75cl | 30€ |
| Sec & fruité - IGP Corbières -                  |      |       |      |     |
| PICHET DE BLANC                                 | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

---- g ----

## VINS ROSES

|   |      |       |      |     |
|---|------|-------|------|-----|
| BELLE DU SUD                                      | 12cl | 5,30€ | 75cl | 25€ |
| Arômes exotique & Pamplemousse rose - Languedoc - |      |       |      |     |
| PICHET DE ROSE                                    | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

---- g ----

## VINS ROUGES

|  |      |       |      |     |
|--|------|-------|------|-----|
| PERDREAUX  | 12cl | 5,50€ | 75cl | 26€ |
| Léger,doux au palais - Terrasses du Larzac -                     |      |       |      |     |
| LE LION DES CORBIERES  | 12cl | 5,60€ | 75cl | 27€ |
| Gourmand et voluptueux - AOP Corbières ; Vin BIO -               |      |       |      |     |
| BLAIREAU   | 12cl | 6€    | 75cl | 29€ |
| Notes de fruits noirs,de réglisse et d' épices - AOC LANGUEDOC - |      |       |      |     |
| CARIGNAN 100 ANS   | 12cl | 6€    | 75cl | 29€ |
| Cuvée unique, tannins élégants - IGP Pays d' AUDE -              |      |       |      |     |
| BENONI   | 12cl | 7€    | 75cl | 33€ |
| Puissant et tanic - AOC Saint Chinian -                          |      |       |      |     |
| PICHET DE ROUGE  | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

---- g ----

## VINS PETILLANT / CHAMPAGNE

|                |      |       |      |     |
|----------------|------|-------|------|-----|
| PROSECO        | 12cl | 5€    | 75cl | 21€ |
| FLEUR ET SEKT  | 12cl | 5,50€ | 75cl | 24€ |
| CHAMPAGNE MUMM |      |       | 75cl | 80€ |

# MENU

## L' ART DU PAIN & L' ESPRIT DES SAISONS

### NOS PLANCHES A PARTAGER

|  |        |
|--|--------|
| Planche de charcuterie   | 19,00€ |
| <i>"Serrano, Coppa, Saucisse sèche, Chorizo, Magret séché"</i> |        |
| Planche de Fromage   | 19,00€ |
| <i>"Rocamadour, Comté, Bethmale, Gorgonzola"</i>               |        |
| Planche Mixte  | 22,00€ |

--- g ---

### NOS ENTREES

|  |       |
|--|-------|
| Trio de Houmous Maison                               | 7,00€ |
| <i>"Feuilletage doré de nos boulangers"</i>          |       |
| Soupe à l' Oignon Traditionnelle                     | 6,50€ |
| <i>"Oignons caramélisés, jus de viande"</i>          |       |
| Velouté de Choux-Fleurs                              | 6,80€ |
| <i>"Coco, gingembre &amp; mini buns au parmesan"</i> |       |

--- g ---

### NOS SALADES & PLATS

|  |        |
|--|--------|
| Salade César   | 17,20€ |
| <i>"Œuf mollet, poulet pané maison, sauce César, parmesan"</i>       |        |
| Salade de Chèvre Chaud "Fromagement Vôtre"                           | 17,20€ |
| <i>"Pain d' épices, chèvre miel, serrano, noisettes"</i>             |        |
| Salade Gersoise  | 18,50€ |
| <i>"Magret séché, gésiers, pommes, croûtons, vinaigrette canard"</i> |        |
| Crèmeux du Jura Rôti "Fromagement Vôtre"                             | 18,90€ |
| <i>"Baguette garnie aux pommes grenailles et lardons"</i>            |        |
| <i>"Vins suggéré : Albarino"</i>                                     |        |
| Clin d' Œil Végétarien   | 17,00€ |
| <i>"Légumes de saison &amp; pains gourmands"</i>                     |        |

## NOS VIANDES & POISSONS & BURGERS

Tartare de Bœuf au Couteau 18, 50 €

*“Préparé à la façon du Chef”*

*“ Vins suggéré : Le Perdreaux Rouge ”*

Magret de Canard du Coin 24, 00 €

*“Magret Aveyronnais, Jus corsé au fond de veau”*

*“Vins suggéré : Le blaireau”*

Aiguillettes de Canard 18, 50 €

*“Sauce forestière, pain toasté”*

*“Vins suggéré : Le Lion des Corbières”*

Croque' Billaud 17, 50 €

*“Pain de mie de nos boulangers, mousseline de cabillaud, sauge du Jardin”*

*Allergène : noisettes torréfiées*

*“Vins suggéré : Le coup de gueule”*

Viande ou Poisson du Moment “Création du Chef selon l' arrivage”

— — — *g* — — —

Burger Le Granny 19, 50 €

*“Steak de bœuf, tome du Ramier, moutarde Granny, cornichons, salade”*

Burger Le Raclette 19, 50 €

*“Steak de bœuf, fromage à raclette, oignons, bacon fumé, sauce raclette”*

Burger du Moment “Création du Chef selon l' arrivage”

*“Tous nos Burgers sont disponibles en version végétarienne”*

— — — *g* — — —

## DESSERTS DE NOS PÂTISSIERS

Charlotte Framboise 7, 50 €

Brioche ou Babka Perdue 7, 50 €

Croissant Gourmand 6, 00 €

Savarin au Marron 7, 50 €

Mousse au Chocolat 7, 50 €

Café ou Thé Gourmand 9, 00 €

Le Digeo' Gourmand 12, 00 €

Glaces | 1 boule 3, 50 € | 2 boules 4, 80 € | 3 boules 6, 50 € |

*“suppléments chantilly, coulis 0, 60 € ”*

## CÔTE BARISTA

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Espresso          | 2€    |
| Café allongé      | 2€    |
| Double espresso   | 3,70€ |
| Décaféiné         | 2,20€ |
| Café au lait      | 3,30€ |
| Cappuccino        | 3,50€ |
| Latte Macchiato   | 3,90€ |
| Chocolat chaud    | 3,00€ |
| Café frappé       | 4,50€ |
| Thé voir la carte | 4€    |

## CÔTE DIGESTIFS

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Get 27                   | 7€    |
| Get Perrier              | 8,50€ |
| Armagnac                 | 8€    |
| Cognac                   | 8€    |
| Poire Williams           | 8€    |
| Rhum arrangé             | 6€    |
| Shooter                  | 3€    |
| La gourmandise du Barman | 10€   |
| Espresso martini         | 10€   |
| Irish coffee             | 10€   |

Cette carte est également proposée les **jeudis et vendredis soirs**, accompagnée de nos **planches à partager** lors des Happy Hours de 17h à 19h

**Chez Granny – L'art de recevoir avec le Coeur depuis 2018**