

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

---- g ----

### NOS ENTREES

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

---- g ----

### NOS SALADES & PLATS

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

## 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