

LES TAPAS ET ENTRÉES

(à partager ou à déguster seul(e) comme une entrée, à vous de choisir)

CÔTÉ MER

- Plateau d'huîtres de Bouzigues n°3 (petit beurre, vinaigre, échalote et citron)
x 6 huîtres 12,00€
x 9 huîtres 18,00€
x 12 huîtres 22,00€ 
- Moules gratinées du chef légèrement persillées 12,00€
- Couteaux à la plancha en persillade 12,00€
- Accras de morue, et sa sauce sweet chili 7,90€
- Friture de Joëls (petits poissons frits), et son aioli 12,00€
- Tataki de thon mariné au sésame et son bouquet de salade et sauce soja 12,90€
- Filets de rouget pochés au four et pesto (5 pièces) 10,90€
- Tartare de thon, avocat, concombre, assaisonné d'une sauce maison à base d'huile de sésame 14,00€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- Patatas bravas 5,90€ 
- Toasts chèvre oignons frits noix et miel (4 pièces) 7,80€
- Artichauts marinés aux herbes 9,90€
- Poivrons de padron 6,50€ 
- Portion de frites fraîches 5,50€
- Petite salade végétarienne 10,00€
- Petit bol de poêlée de légumes 7,90€

CÔTÉ CHARCUTERIE

- Croquetas de serrano (4 pièces) 7,90€
- Planchette de serrano, ramequin de pan con tomates et pain grillé 10,00€
- Planchette de jambon blanc légèrement truffé, pain grillé et petit beurre 14,00€
- Planchette de jambon belota, ramequin de pan con tomate et pain grillé 16,00€
- Fuet catalan entier (à couper soi même, cornichons et petits beurres) 9,50€

PLANCHES À PARTAGER

- Planche charcuterie fromage : (serrano, jambon légèrement truffé, lonzo de l'île de beauté, 1/2 fuet catalan, jambon belotta, camembert rôti, petit beurre, cornichons, pan con tomates et pain grillé) 38,00€ 
- Planche tapasaria : (Accras de morue, croquetas de serrano, poivrons de padron, tataki de thon, sauce soja et sweet chili sauce) 30,00€

LES SUPPLÉMENTS

- Bol de salade verte et vinaigrette 5,50€
- Cornet de frites fraîches 5,00€
- Bol de risotto au parmesan 6,50€
- Bol de poêlée de légumes 7,90€
- Sauce soja sucre ou salée 1,00€
- Sauce sweet chili 1,00€
- Sauce roquefort 2,00€
- Sauce au poivre 2,00€
- Aioli 2,00€
- Sauce bravas 2,00€ 

Prix nets - Service compris. Le registre des allergènes est disponible à votre demande.

LES SALADES REPAS



19,50€

- Salade César (salade verte, poulet pané, avocat, lardons, tomates cerises, parmesan, croûtons, sauce césar)
- Salade Chèvre (salade verte, toasts chèvre miel oignons, lardons, tomates cerises, pomme, noix, raisin, vinaigrette)
- Salade Normande (salade verte, camembert rôti, serrano, tomates cerises, croustons, vinaigrette)
- Salade Végétarienne (salade verte, assortiment de légumes du moment, olives noires, féta)
- Salade Océane (salade verte, poulpe, tataki de thon, accras de morue, tomates cerises, oignons, sauce césar)



LES BURGERS

(tous les burgers sont servis accompagnés de frites fraîches et salade)

- Burger charolais (steak charolais 180g, cheddar, bacon, oignons rouges, sauce bravas) 19,00€
- Burger Chèvre (steak charolais 180g, cheddar, fromage de chèvre, bacon, oignons rouges, sauce au poivre) 20,00€

LES MOULES

(les moules sont servies accompagnées de frites)

- Sauce marinière ou roquefort 14,50€

LES VIANDES



- Pièce du boucher (filet de bœuf sauce au poivre ou roquefort accompagné de frites fraîches et d'une poêlée de légumes) 26,00€
- Filet de poulet (sauce au poivre ou roquefort accompagné de frites fraîches et salade) 15,00€
- Tartare de bœuf à l'italienne (préparé par le chef à la minute (pesto, parmesan, pignons de pin, jaune d'œuf, frites et salade) 19,90€

LES POISSONS



- Pavé de thon frais juste snacké et pesto (accompagné de risotto au parmesan et poêlée de légumes) 24,00€
- Seiche à la plancha (accompagné de risotto au parmesan et poêlée de légumes) 22,00€
- Fish and chips (cabillaud pané accompagné de sauce aioli, frites fraîches et salade) 19,00€



Consultez également l'ardoise des suggestions pour les différents arrivages de poissons frais et création du chef

MENU ENFANT



- Soft, Sirop ou Jus de fruit (ananas, pomme, orange) 
- + Steak haché ou nuggets frites et salade
- + 1 boule de glace 12,00€

LA BOURRIQUE

LES DESSERTS

- Café ou Thé gourmand 10,00€
(Muffin fruits rouges, Browkie chocolat, Apple pie, Financier amande)

LES PÂTISSERIES

- Moelleux chocolat cœur coulant caramel 8,90€
(boule de glace vanille, chantilly et brisure Oréo)
- Rondement citron
(pâte sablée à la farine de blé à l'ancienne, poudre d'amande, sucré de fleur de coco, crèmeux citron au sirop d'agave, coulis de fraise)
- Soufflé Grand Marnier glacé
- Dessert du moment



LES GLACES ARTISANALES

- 1 boule : 3,50€ • 2 boules : 6,00€ • 3 boules : 8,00€

NOS PARFUMS

(café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, menthe chocolat, pistache, poire, rhum raisin, vanille)



LES COUPES GLACÉES

- Café liégeois (1 boule vanille, 2 boules café, café frappé, chantilly, topping brisure de spéculoos) 10,00€
- Chocolat liégeois (1 boule vanille, 2 boules chocolat, chantilly, coulis de chocolat chaud, topping brisure Oréo) 10,00€
- Ardéchoise (3 boules vanilles, crème de marron, chantilly, topping brisure au Daim) 10,50€
- Bounty (3 boules coco, chantilly, coulis de chocolat, brisure Oréo) 10,50€
- Caramello (2 boules caramel, 1 boule vanille, chantilly, coulis de caramel, topping brisure au Daim) 10,50€
- Banana split (1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, chantilly, coulis de chocolat) 12,00€
- Colonel (2 boules citron, vodka 3cl) 12,00€
- Williamine (2 boules de sorbet poire, liqueur de poire 3cl) 12,00€

LES GAUFRES

- Nature 4,00€
- Sucre 4,50€
- Nutella 5,00€
- Nutella banane 6,00€
- Crème de marron 5,00€
- Caramel beurre salé 5,00€

LES SUPPLÉMENTS :

- Chantilly 1,50€
- Nutella 1,50€
- Coulis de chocolat 1,50€
- Caramel beurre salé 1,50€
- Brisure d'Oréo 1,50€
- Brisure de Daim 1,00€
- Brisure de spéculoos 1,00€
- Boule de glace 2,00€

LES PETITS DÉJEUNERS

(servi 7J/7 de 8h00 à 11h00)

- Le Continental : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, déca, déca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud) et jus d'orange pressé 9,00€
- L'English Breakfast : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, déca, déca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud) et jus d'orange pressé, 2 tranches de jambon, 2 tranches de fromage et un œuf à la coque 12,00€
- Le Norvégien : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, déca, déca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud au choix) et jus d'orange pressé, 2 tranches de saumon gravlax, 2 tranches de fromage et un œuf à la coque 14,00€
- Supplément : croissant 2,00€ / tartines 4,00€

RESTAURANT BAR & COCKTAILS



LA BOURRIQUE

MENU

OUVERT 7J/7

SERVICE CONTINU

12H00 > 23H30 (juillet et août)

12H00 > 22H30 (le reste de l'année)

PETIT DÉJEUNER

8H00 > 11H00



COCKTAILS CLASSIQUES

- Spritz 10,00€
- Spritz Saint-Germain 12,00€
- Mojito 10,00€
- Mojito fruits (fraise, framboise, passion ou mangue) 11,00€
- Caïpirinha 10,00€
- Americano 10,00€
- Cuba libre 10,00€



COCKTAILS SIGNATURES < by Fresh Cocktail >

- Pornstar : vodka 4cl, sirop maison vanille bourbon, purée de mangue alphonso, jus de fruits de la passion, jus de citron vert 12,00€
- Basilic Instinct : gin 4cl, purée de pomme granny smith, sirop maison basilic, jus de pomme bio, thé à la menthe fraîche, jus de citron vert, blanc d'oeuf 12,00€
- Julietta : rhum 4cl, sirop maison vanille bourbon, purée de mangue alphonso, jus de fruits de la passion, jus de mangue, graines de fruits de la passion, jus de citron vert 12,00€
- Cherry in Paris : gin 4cl, purée de cerise griotte, liqueur de framboise artisanale, hibiscus, jus de citron vert, jus de framboise, cherry bitters, notes de menthe fraîche 12,00€
- Peachy Blinders : vodka 4cl, purée de pêche blanche, sirop maison vanille bourbon, jus de pêche, jus de citron vert 12,00€
- Vanilla Piña Colada : rhum 4cl, liqueur de coco, purée d'ananas, sirop, maison vanille bourbon, crème & lait de coco, jus d'ananas, cacao bitters 12,00€
- Mango & Ginger Star : gin 4cl, sirop maison gingembre, purée de mangue alphonso, jus de fruits de la passion, jus de citron vert, piment de cayenne, ginger ale 12,00€
- Margarita : tequila 4cl, triple sec, jus de citron vert, sirop d'agrumes maison 12,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL & SMOOTHIES

- Virgin mojito classique 8,00€
- Virgin mojito fruits : fraise, framboise, mangue ou passion 9,00€
- Coconut fever : lait de coco, ananas, banane 8,00€
- Papaya mania : fraise, pêche, papaye 8,00€
- Funny Berries : fraise, mure, pêche 8,00€
- Smoothie du moment... 8,00€



BIÈRES PRESSION (Allemagne Munich)

- Paulaner blonde 25cl 4,00€
- Paulaner blonde 50cl 7,00€
- St Thomas (bière d'abbaye) 25cl 5,00€
- St Thomas (bière d'abbaye) 50cl 9,00€
- Paulaner blanche 25cl 4,50€
- Paulaner blanche 50cl 8,00€
- Supplément Picon 1,00€
- Supplément Sirop 0,20€



BIÈRES BOUTEILLE

- Heineken 25cl 4,00€
- Desperados 33cl 7,00€
- Chouffe blonde 33cl Belgique 7,00€
- Cherry chouffe 33cl Belgique 7,00€
- Estrella sans alcool 4,00€



SODAS 33cl

- Coca, coca zéro, coca cherry, Ice tea, Limonade, Orangina, Oasis, Fanta citron, Fanta orange, Schweppes Tonic ou Agrum 3,50€
- Redbull canette 25cl 5,00€

JUS DE FRUITS PAGO 20cl

- Abricot, ACE, ananas, fraise, mangue, orange, pamplemousse, pêche, poire, pomme, tomate 3,50€

FRUITS PRESSÉS 33cl

- Orange ou Citron ou Pamplemousse 5,50€

APÉRITIFS

- Ricard, pastis, mauresque, tomate, perroquet 2cl 4,00€
- Martini blanc, Martini rouge, Campari, Suze 5cl 5,00€
- Cristal 0° sans alcool 2cl 3,00€
- Kir pêche, mure, cassis 12cl 5,00€
- Kir royal 12cl 10,50€
- Coupe de Champagne 12cl 10,00€
- Coupe de Prosecco 12cl 6,00€
- Kir Prosecco 12cl 7,50€

WHISKYS

- Grant's 4cl 9,00€
- Jack Daniel's 4cl 12,00€
- Glenfiddich 12 ans 4cl 14,00€
- Monkey Shoulder 4cl 12,00€
- Aberlour Casg Annamh 4cl 15,00€



GINs & TONICS

- Gordon's 4cl 9,00€
- Bombay Sapphire 4cl 10,00€
- Hendrick's 4cl 11,00€



VODKAS

- Zubrowska Biala 4cl 9,00€
- Absolut 4cl 10,00€
- Greygoose 4cl 12,00€
- Redbull canette 25cl 5,00€

RHUMS

- Havana 3 ans 4cl 9,00€
- Trois Rivières 4cl 10,00€
- Kraken 4cl 11,00€
- Don papa 4cl 12,00€
- Bumbu « The Original » 4cl 12,00€
- Diplomatico 4cl 12,00€
- Millonario 4cl 14,00€
- Zacapa 4cl 18,00€

DIGESTIFS

- Baileys 4cl 7,00€
- Jägermeister, Get 31 4cl 7,00€
- Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse 4cl 7,00€
- Limoncello, Amaretto Sinfonia 4cl 7,00€
- Poire williams Saint Florian 4cl 9,00€
- Domaine Tariquet Bas-Armagnac 4cl 9,00€
- Grand Marnier 4cl 9,00€
- Cognac Meukow VS 4cl 9,00€
- Cognac Meukow XO 4cl 16,00€
- Calvados La Hetraie 4cl 10,00€
- Chartreuse verte 4cl 16,00€



SIROPS 33cl

- Anis, caramel, cassis, cerise, citron, fraise, pêche, framboise, gambetta, grenadine, menthe, orgeat, PAC, passion, pomme verte, vanille, violette 3,00€

EAUX

- Vittel 25cl 3,50€
- Perrier 33cl 3,50€
- Acqua Panna, San Pellegrino 70cl 6,00€

BOISSONS CHAUDES

- Café, Déca, Noisette 2,00€
- Grand café, Café crème 3,90€
- Café viennois, Chocolat viennois 5,00€
- Cappuccino 5,00€
- Café frappé 5,50€
- Thé, infusion 3,00€
- Chocolat chaud 4,00€



LES BULLES

- Coupe de Prosecco 12cl 6,00€
- Bouteille de Prosecco 75cl 24,00€
- Coupe de Champagne 12cl 10,00€
- Champagne du mois 75cl 45,00€
- Champagne Ruinart Blanc de blancs 75cl 190,00€



VINS BLANCS

- Verre Dune Chardonnay 14cl 4,00€
- Verre Domaine Joy (moelleux) 14cl 5,00€
- Verre Mas d'Arcay (Viognier) 14cl 5,00€
- Verre Bergerie de l'Hortus 14cl 7,00€

- Vin du mois 75cl 22,00€

- Domaine Haut Lirou 75cl 23,00€
IGP d'OC 100% Chardonnay
- Mas d'Arcay 75cl 25,00€
Jean l'Effronté 100% Viognier
- Domaine Joy 75cl (moelleux) IGP Côtes-de-gascogne 25,00€
Saint-André 100% Gros manseng
- Bergerie de l'Hortus 75cl 32,00€
AOP Pic Saint Loup (Roussanne, Sauvignon, Viognier, Chardonnay, Muscat petit grain)
- Mas Granier « Les Marnes » 75cl 34,00€
(Grenache blanc, viognier, roussanne)



VINS ROSÉS

- Verre Domaine des Dunes 14cl 4,00€
- Verre de Vin du mois 14cl 5,00€
- Verre Puech Haut Argali 14cl 6,00€

- Domaine des Dunes 75cl IGP Sables de Camargue 20,00€
« Gris de gris » Grenache, Carignan
- Château Grézan AOP Faugères 75cl 29,00€
Syrah, Grenache
- Bergerie de l'Hortus AOP Pic Saint Loup 75cl 29,00€
Grenache, Syrah, Mourvèdre
- Puech Haut AOP Languedoc 75cl 30,00€
« Argali » Grenache, Cinsault



VINS ROUGES

- Verre Domaine des Dunes Merlot 14cl 4,00€
- Verre Bergerie de l'Hortus 14cl 7,00€
- Verre de vin du mois 14cl 5,00€

- Vin du mois 75cl 25,00€

- Château Grézan AOP Faugères 75cl 28,00€
Grenache, Syrah, Carignan
- Les Conquêtes IGP Pays de l'Hérault 75cl 29,00€
Guillaumette Syrah, Marselan, Grenache
- Métaphysique AOP Côtes du Rhône 75cl 32,00€
Syrah, Mourvèdre, Grenache
- Bergerie de l'Hortus AOP Pic St Loup 75cl 32,00€
Syrah, Mourvèdre, Grenache
- Mas des Quernes Terrasses du Larzac 75cl 35,00€
Les Ruches, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah



PICHETS BLANC, ROUGE, ROSÉ

- Domaine des Dunes Aigues Mortes 25cl 8,00€
- Domaine des Dunes Aigues Mortes 50cl 14,00€

SANGRIA MAISON 14cl 6,00€

Prix nets - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

RESTAURANT BAR & COCKTAILS



LA BOURRIQUE

BOISSONS

OUVERT 7J/7
SERVICE CONTINU

12H00 > 23H30 (juillet et août)
12H00 > 22H30 (le reste de l'année)

PETIT DÉJEUNER
8H00 > 11H00



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.