

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison.....	12,00€
Napoléon.....	10,00€
Fondant au chocolat.....	10,00€
Café ou Thé gourmand.....	10,50€

BOISSONS

SODAS (25cl)

Coca cola, Coca zéro, Orangina, Lipton,	
Perrier, limonade (33cl).....	3,50€
Pago 20cl.....	3,00€

EAUX

Eau plate 75cl.....	5,50€
Eau Gazeuse 75cl.....	5,50€
Supplément sirop	1,00€

APÉRITIFS

Kir Pêche, fraise, cassis.....	4,00€
Martini blanc/rouge.....	5,00€

Campari.....	5,00€
Ricard.....	5,00€

BIÈRES

Heineken 33cl	4,00€
Pietra 33cl	5,50€
Kilikia 33cl	5,00€

BIÈRES AROMATISÉES

Desperados 33cl	5,00€
Panaché 33cl.....	4,50€
Monaco 33cl.....	5,00€

COCKTAILS

Black Pearl	10,00€
Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	
Sex & the beach	10,00€
Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry	
Cosmopolitain	10,00€
Vodka, jus de cranberry, citron vert	
Pina colada	10,00€
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
Mojito Original / Fraise	10,00€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	

Apérol Sprits	10,00€
Apérol, prosecco, perrier	
Gin Fiz	10,00€
Gin, citron pressé, limonade	
Gin Tonic	10,00€
Gin, schweppes tonic	
Americano	10,00€
Martini blanc, martini rouge, campari	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Sex on the beach	8,50€
Jus d'ananas, cranberry, sirop de grenadine, citron vert	
Virgin Mojito	8,50€
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade	
Virgin Pina colada	8,50€
Crème de coco, jus d'ananas	

Anthurium	8,50€
Jus de pomme, citron pressé, limonade, sirop de cassis	
Bora Bora	8,50€
Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	

PETITE FAIM

Feuilles de vigne.....	10,00€
Charcuterie Arménienne.....	9,50€
4 Beurek viande ou fromage.....	8,50€
4 Beignets de crevettes.....	8,50€
4 Ailes de poulet.....	6,50€
4 Camemberts frits.....	6,50€

NOS SALADES

Salade du Chef	19,50€
Mixte de Salade, tomates cerises, aubergine frite, taziki, emincé de boeuf mariné	

Salade Exotique	19,00€
Mixte de salade, tomates cerises, avocat, parmesan, pignons de pin, crevettes sautées, sauce au miel	

Salade César	17,50€
Salade romaine, tomates cerises, croutons, parmesan, blanc de poulet au barbecue, sauce césar	

Burrata	18,50€
Mixte de tomates, mixte de salade, sauce pesto, crème balsamique, burrata 125gr	

Carpaccio	17,00€
Mixte de salade, tomates cerises, parmesan, capres, boeuf rustique	

Cherz
Habet

NOS VIANDES DE BOEUF

ORIGINE FRANCE - Aubrac, Salers, Angus
Prix au gramme - Sans accompagnements

Cote de boeuf (900gr/1,2 kg).....	10,50€/100gr
Tomahawk (1,2/1,5kg).....	9,50€/100gr
T-Bone (500/600gr).....	11,00€/100gr
Entrecote (300/400gr).....	11,20€/100gr
Faux filet (300/500gr).....	9,80€/100gr
Filet (200/300gr).....	15,00€/100gr
Hampe (250/350gr).....	7,00€/100gr
Bavette (250/350gr).....	8,00€/100gr

Toutes nos viandes ont une maturation d'environ 30 jours

NOS ACCOMPAGNEMENTS*

Sauces faites maison

Pomme de terre.....	5,50€
Selon préparation du chef	
Légumes.....	5,50€
Selon préparation du chef	
Féculents.....	5,50€
Selon préparation du chef	
Sauces	
Poivre, Forestière, Echalotte.....	3,50€

FORMULES

AU BARBECUE.....le midi **20,00€**
.....le soir **24,50€**

1 viande au choix : Chiche Arménien, cotelettes d'agneau,
pièce de boeuf mariné, salade et accompagnement au choix*

1 boisson : Soda, bière ou verre de vin

ASSIETTE MIXTE.....le midi **34,50€**
.....le soir **38,50€**

Chiche Arménien, cotelettes d'agneau et pièce de boeuf mariné,
salade et accompagnement au choix*

1 boisson : Soda, bière ou verre de vin

UNIQUEMENT LE SOIR

SPECIAL HABET.....**190.00€**

4 à 5 personnes

Entrée à l'Arménienne : Charcuteries, fromages, feuilles de vigne,
amuses bouche, Pickles

Plat : 6 brochettes au choix

Chiche Arménien, cotelettes d'agneau, pièce de boeuf mariné

Accompagnement :

Ratatouille Arménienne, pommes de terre du chef,
champignons et tomates grillées

MENU ENFANT

Nuggets maison ou steak haché maison, accompagnement au choix,
sirops au choix, boules de glaces**15.00€**