

# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI

SAUF JOUR FÉRIÉ

---

## MENU ENFANT (-12 ANS)

Filet de volaille pané au panko, frites ou  
Gnocchi sauce tomate chair à saucisse \_\_\_\_\_ 12€  
Sirop aux choix et glace en dessert

## ENTRÉES

Salade verte à l'ail et lardons vinaigrette balsamique \_\_\_\_\_ 6€

Entrée du jour \_\_\_\_\_ 12€

Soupe de poisson, rouille et croutons \_\_\_\_\_ 12€

Déclinaison d'asperges et parmesan en plusieurs textures \_\_\_\_\_ 13€

Filet de Rouget, petits pois, stracciatella et olives taggiasca \_\_\_\_\_ 14€

Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé \_\_\_\_\_ 13€

Salade César \_\_\_\_\_ 12€ ou en plat 18€

Terrine de Foie gras mi-cuit maison \_\_\_\_\_ 18€

## PLAT VÉGÉTARIEN

Plat de légumes du moment \_\_\_\_\_ 16€



# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI  
SAUF JOUR FÉRIÉ

---

## PLATS VIANDES

Ribs de porc d'Albion grillée, marinade barbecue, frites	17€
Andouillette d'Eyragues, sauce moutarde, frites	16€
Plat du jour (sauf le vendredi, voir ardoise)	16€
Pâte du jour (voir ardoise)	16€
Tartare de boeuf, frites (préparé par le chef ou non préparé)	20€
Pièce du Boucher, frites et sauce au choix	22€
Cervelle d'Agneau rôti au beurre de câpres, paillasse de pomme de terre	22€
Entrecôte grillée Française 300g, frites et sauce aux choix	28€
Jambonnette de lapin farcie aux champignons, macaroni gratinés aux épinards, jus à la moutarde	25€
Filet de Boeuf, frites et sauces au choix	31€

## PLATS POISSON

Poisson du moment	22€
Aïoli du Chef (uniquement le vendredi)	20€
Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pomme de terre aux chorizo	22€
Maigre grillé, mousseline d'artichaut, légumes printaniers, jus façon barigoule	25€

---



M A S D E S L O N N E S

# Menu à 30 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE / PLAT / DESSERT  
OU

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT À 25€

---

## ENTRÉE

Entrée du jour  
ou  
Salade ail et lardons  
ou  
Salade César  
ou  
Croustillant de gambas  
ou  
Soupe de poisson

## PLAT

Pièce du boucher, frites  
ou  
Tartare de bœuf, frites  
ou  
Tentacule d'encornet géant, croustis de pomme de terre au chorizo  
ou  
Poisson du moment

## DESSERT

Voir dessert inclus dans le menu  
avec le logo :



M A S D E S L O N N E S

# Menu à 39 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

M I D I E T S O I R E T J O U R F É R I É

---

## ENTRÉES

Déclinaison d'asperges et parmesan en plusieurs textures  
ou  
Filet de Rouget, petits pois, stracciatella et olives taggiasca  
ou  
Suggestion du chef ( uniquement le soir )

## PLATS

Maigre grillé, mousseline d'artichaut, légumes printaniers  
jus façon Barigoule  
ou  
Jambonnette de Lapin farcie aux champignons  
gratin de macaronis aux épinards, jus à la moutarde  
ou  
Suggestion du chef ( uniquement le soir )

## DESSERTS

Au choix parmi tous les desserts

---



# Carte du soir

## MENU ENFANT -12 ANS

Filet de volaille pané au panko maison et frites ou  
Gnocchi sauce tomate, chair à saussice \_\_\_\_\_ 12€  
Sirop et glace en dessert

## ENTRÉES

Déclinaison d'asperges et parmesan en plusieurs textures \_\_\_\_\_ 13€  
Filet de Rouget, petits pois, stracciatella et olives taggiasca \_\_\_\_\_ 14€  
Croustillant de Gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé \_\_\_\_\_ 13€  
Terrine de foie gras mi-cuit maison \_\_\_\_\_ 18€  
Entrée suggestion \_\_\_\_\_ 13€

## PLATS VIANDE ET POISSON

Cervelle d'agneau rôtie au beurre de câpres \_\_\_\_\_ 22€  
Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pommes de terre aux chorizo \_\_\_\_\_ 22€  
Jambonnette de lapin farcie aux champignons, gratin  
de macaronis aux épinard, jus à la moutarde \_\_\_\_\_ 25€  
Maigre grillé, mousseline d'artichaut, légumes printaniers  
jus façon barigoule \_\_\_\_\_ 25€  
Epaule d'agneau confite, garniture du moment \_\_\_\_\_ 31€  
Filet de boeuf, béarnaise, mousseline de carotte et  
paillasse de pomme de terre \_\_\_\_\_ 31€  
Plat suggestion \_\_\_\_\_ 25€  
Linguini au homard \_\_\_\_\_ 60€



# Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

Ile Flottante 	_____	6€
Snickers glacé à la cacahuète 	_____	6€
Crème brulée à la vanille 	_____	6€
Crumble pomme et fruits rouges 	_____	6€
Tiramisu café et spéculoos 	_____	7€
Baba aux Rhum, chantilly 	_____	7€
Profiterole au chocolat 	_____	7€
Affogato (Glace vanille/amaretto/café/chantilly)	_____	7€
Riz au lait à la vanille, sauce caramel, praliné cacahuète 	_____	7€
Mi-cuit au chocolat origine 66% Valrhona	_____	8€
Assiette de Fromages (deux morceaux au menu du midi) 	_____	8€
Cookie géant chocolat/noisette/crème bueno/glace vanille	_____	9€
Dessert suggestion du chef	_____	9€
Vacherin du moment	_____	9€
2 Boules de Glaces artisanale 	_____	5€
<u>Glaces</u> : Vanille/Chocolat/Yaourt/Menthe-Chocolat/Caramel/Pistache		
Rhum-raisin/Café/Noix de coco/ Satraciatella/Banane Nuty/Amarena		
Barbe à papa		
<u>Sorbets</u> : Fraise/Framboise/Cassis/Citron/Ananas/ Mangue/Poire		



INCLUS DANS LE  
MENU DU MIDI

# Carte des Boissons

## SOFT

Bulleur du sud \_\_\_\_\_ 33cl 5€

Citron-Framboise / Citron vert-Yuzu / Agrumes-Fleur de sureau  
Passion-Coco / Gingembre-Zeste de Citron

Coca Cola classique / zero / cherry \_\_\_\_\_ 33cl 3.80€

Orangina \_\_\_\_\_ 25cl 3.80€

Schweppes tonic / agrumes \_\_\_\_\_ 25cl 3.80€

Limonade \_\_\_\_\_ 25cl 3.80€

Perrier \_\_\_\_\_ 33cl 3.80€

Jus de Fruits \_\_\_\_\_ 25cl 3.50€

orange / pomme / ace / pamplemousse / abricot / fraise / ananas

Jus de tomate des Lonnes \_\_\_\_\_ 25cl 5€

Sirop \_\_\_\_\_ 2€

menthe / citron / fraise / grenadine / orgeat / fun blue / gambetta  
cerise / pêche / violette

Fuztea \_\_\_\_\_ 25cl 3.80€

Oasis \_\_\_\_\_ 25cl 3.80€

Thé glacé vert sencha \_\_\_\_\_ 3€

Fraise-Rhubarbes / litchi / mojithé / peche-passion / maté-cola

Energy Frate Mate \_\_\_\_\_ 25cl 4.50€

Citron-gingembre / sans bulle

## EAUX

Evian / Badoit / \_\_\_\_\_ 50cl 4€

San Pellegrino \_\_\_\_\_ 100cl 6€

## BIÈRE

Licorne blonde  25cl 4€ / 50cl 8€

Floreffe Blanche  25cl 4€ / 50cl 8€


Floreffe Triple blonde  25cl 4€ / 50cl 8€

Floreffe Rosé \_\_\_\_\_ 33cl 4€

Desperados \_\_\_\_\_ 33cl 4€

Biere ambrée \_\_\_\_\_ 33cl 4€

licorne Black \_\_\_\_\_ 33cl 4€

 biere pression

## COCKTAILS

Mojito avec ou sans alcool \_\_\_\_\_ 10€

Pornstar avec ou sans alcool \_\_\_\_\_ 10€

Cocktail maison avec ou sans alcool \_\_\_\_\_ 10€

Spritz Apérol / St germain / Limoncello \_\_\_\_\_ 10€

Gin Tonic \_\_\_\_\_ 10€

Americano \_\_\_\_\_ 10€

## WHISKY

Classique \_\_\_\_\_ 6cl 6€

Jack Daniel \_\_\_\_\_ 6cl 6€

Nikka Days \_\_\_\_\_ 6cl 10€

Dalwhnnie 15 ans d'age \_\_\_\_\_ 6cl 10€

Bellevoe \_\_\_\_\_ 6cl 10€



# Carte des Boissons

## APÉRITIFS

Pastis, Ricard _____	2cl 2€
Campari _____	6cl 5€
Martini Blanc / Rouge _____	6cl 5€
Kir Cassis / Mure / pêche / Chataigne _____	8cl 4€
Porto / Muscat _____	7cl 5€
Coupe de Champagne _____	10 cl 10€
Prosecco _____	10 cl 6€
Suze _____	6cl 5€
Vodka _____	6cl 6€
Gin _____	6cl 6€

## RHUM

Bacardi _____	4cl 5€
Captain Morgan _____	4cl 5€
Havana Club _____	4cl 6€
Rhum arangée _____	4cl 8€
Bum Bum Original / X.O _____	4cl 10€
Don Papa _____	4cl 10€
Diplomatico _____	4cl 10€
Clement V.O _____	4cl 10€
Crème de Rhum Artisanale / Banane _____	4cl 10€

## DIGESTIFS

Get 27/31/Mentheuse _____	4cl 5€
Limoncello _____	4cl 5€
Baileys _____	4cl 5€
Amaretto _____	4cl 5€
Frigolet _____	4cl 10€
Camargaise _____	4cl 10€
Poire _____	4cl 10€
Caraxès Manguin poire et rhum _____	4cl 10€
Cognac Camus _____	4cl 10€
Bas armagnac 6 ans d'âge _____	4cl 10€
Calvados Chateau du Breuil _____	4cl 10€

## LE CHAUD

Café _____	2.50€
Décafeiné _____	2.50€
Cappuccino _____	4€
Chocolat _____	3€
Viennois Café / Chocolat _____	6€
Thé Vert / menthe / Fruits rouge / Noir _____	2.50€
Infusion Verveine / Menthe _____	2.50€
Irish Coffee _____	10€

