



# POURQUOI PAS RESTAURANT

- GRILLADES AU FEU DE BOIS -

## - MIDI -

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

POISSON DU JOUR  
PECHE DU JOUR & GARNITURE DU MOMENT 11€90

GRILLADE DU JOUR  
GRILLADE DE L'INSTANT, FRITES MAISON ET SALADE MÉLANGÉE 11€90

ASSIETTE SERRANO / MANCHEGO  
SALADE MÉLANGÉE, SERRANO, MANCHEGO, TOMATES CONFITES, GRILLADE DE L'INSTANT & FRITES MAISON 15€90



ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

14€50

ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT

17€50

ENTRÉE DE L'INSTANT  
OU  
ASSIETTE MELON / SERRANO  
OU  
SALADE Océane à l'asiatique  
MÉLANGE DE CAROTTES, CHOUX CHINOIS ET GERMES DE SOJA  
ASSAISONNÉS AVEC NOTRE SAUCE ASIATIQUE AU WASABI.  
SAUMON GRAVLAX

GRILLADE DE L'INSTANT  
FRITES MAISON & SALADE MÉLANGÉE  
OU  
ENTRECÔTE 220G  
FRITES MAISON & SALADE MÉLANGÉE +3€50

OU  
PÊCHE DU JOUR  
SELON ARRIVAGE  
GARNITURE DU MOMENT

DESSERT DE L'INSTANT  
OU  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
OU  
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON  
OU  
FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT  
COULIS DE FRUITS ROUGES, MIEL, SUCRE OU NATURE

## MENU ENFANTS 8 ANS MAX

10€50

## LES ENTRÉES

NEMS DE CONFIT DE CANARD 9€00  
3 NEMS DE CONFIT DE CANARD MAISON ET SON POT DE SAUCE FOIE GRAS, SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE FOIE GRAS 12€00  
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, TOASTS GRILLÉS ET CONFITURE DE FIGES

DUO DE CANARDS (À PARTAGER) 16€00  
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, 2 NEMS DE CONFIT DE CANARD MAISON ET LEUR POT DE SAUCE FOIE GRAS, TOAST GRILLÉS ET CONFITURE DE FIGES

PLANCHE DE PAN CON TOMATE & SON JAMBON SERRANO 12€50  
JAMBON SERRANO, TOASTS GRILLÉS, AIL, TOMATE FRAICHE ET SON HUILE D'OLIVE VIERGE

ŒUFS COCOTTE (15 MIN.) SERRANO PARMESAN 9€00  
ET SA SALADE MÉLANGÉE

SAUMON GRAVLAX MAISON 10€00  
CRÈME D'ANETH ET SES BLINIS

## LES SALADES

CAESAR 16€00  
SALADE ROMAINE, POULET PANÉ PANKO ET BACON GRILLÉ (3), CROUTONS, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATE CONFITE, OEUFE DUR, SAUCE CAESAR

LANDAISE 17€50  
SALADE MÉLANGÉE, GÉSIERS, MAGRET SÉCHÉ, TOAST DE FOIE GRAS MAISON, 2 NEMS DE CONFIT DE CANARD ET OIGNONS FRITS

TRILOGIE DE CHÈVRE 16€00  
SALADE MÉLANGÉE, CROUTONS, POULET PANÉ PANKO, TOMATES CONFITES, SAMOUSA DE CHÈVRE ET D'OIGNONS CONFITS, TOASTS DE CABÉCOU ET MOUSSE DE CHÈVRE

Océane à l'asiatique 17€50  
MÉLANGE DE CAROTTES, CHOUX CHINOIS ET GERMES DE SOJA ASSAISONNÉS AVEC NOTRE SAUCE ASIATIQUE AU WASABI. SAUMON GRAVLAX ET SAUCE SOJA, ACCOMPAGNÉ DE 4 GAMBAS PLANCHÉES

## - BURGERS MAISON -

BURGER TOUT CANARD  
PAIN BURGER DE NOTRE BOULANGER, STEAK HACHÉ DE MAGRET DE CANARD 200G, FOIE GRAS POÛLÉ, ECHALOTES CONFITES ET ÉFFILOCHÉ DE CONFIT DE CANARD, SAUCE FOIE GRAS  
SIMPLE / 21€00

BURGER ESPAGNOL  
PAIN BURGER DE NOTRE BOULANGER, STEAK HACHÉ DE BOEUF HACHÉ PAR NOS SOINS 250G, SALADE, TOMATE, JAMBON SERRANO GRILLÉ, MANCHEGO, OIGNONS FRITS, SAUCE MAISON.  
SIMPLE / 17€00 DOUBLE / 22€00

BURGER AMÉRICAIN  
PAIN BURGER DE NOTRE BOULANGER, STEAK HACHÉ DE BOEUF HACHÉ PAR NOS SOINS 250G, SALADE, TOMATE, BACON GRILLÉ, CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SAUCE AMÉRICAIN MAISON.  
SIMPLE / 17€00 DOUBLE / 22€00

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & SALADE MÉLANGÉE.

## - DESSERTS MAISON -

TIRAMISU NUTELLA 8€00

SOUPE DE FRAISES, GLACE MOJITO ET SA MIGNARDISE MAISON 8€00

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON ET SA MIGNARDISE MAISON 7€50

PROFITEROLES 1 CHOU AU CHOIX SAUCE CHOCOLAT MAISON, GLACE CHOCOLAT NOIR OU BLANC OU LAIT ET CHANTILLY MAISON 5€00

PROFITEROLES 2 CHOUX AU CHOIX SAUCE CHOCOLAT MAISON, GLACE CHOCOLAT NOIR OU BLANC OU LAIT ET CHANTILLY MAISON 6€50

PROFITEROLES 3 CHOUX AU CHOIX SAUCE CHOCOLAT MAISON, GLACE CHOCOLAT NOIR OU BLANC OU LAIT ET CHANTILLY MAISON 8€00

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT (15MIN.) & CAMEL BEURRE SALÉ 8€50  
MCELLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT AU CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE MACADAMIA, TUILE CARAMBAR® ET CHANTILLY MAISON

CRÈME BRÛLÉE ET SA MIGNARDISE MAISON VANILLE BOURBON OU PARFUM DU MOMENT 7€00

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES, MIEL, SUCRE OU NATURE 6€00

SALADE DE FRUITS DE SAISON ET SON SORBET ARTISANAL 7€00

## CAFÉ GOURMAND

9€00

ET SES 5 DESSERTS MAISON

MINI MOUSSE AU CHOCOLAT  
-  
CRÈME NUTELLA  
-  
MINI CRÈME BRÛLÉE  
-  
DESSERT DU JOUR  
-  
DESSERT DU CHEF  
-  
CHANTILLY MAISON

AUSSI DISPONIBLE AVEC  
- THÉ  
- DÉCAFÉINÉ  
- INFUSION

## - GLACE ARTISANALE - GLACES DES ALPES



1 BOULE / 3€50

2 BOULES / 5€00

3 BOULES / 6€50

ACCOMPAGNÉ DE SA CHANTILLY MAISON

## - GRILLADE AU FEU DE BOIS - VOIR L'ARDOISE

### - TARTARE -

TARTARE DE BOEUF HACHÉ PAR NOS SOINS  
CORNICHONS, CÂPRES, ŒUF, OIGNON ET PERSIL - PRÉPARÉ / NON PRÉPARÉ / POÛLÉ ALLER-RETOUR -  
SIMPLE 200G / 16€00 DOUBLE 400G / 22€00

TARTARE DE BOEUF HACHÉ PAR NOS SOINS À LA PARMESAN  
PARMESAN, CORNICHONS, CÂPRES, ŒUF, OIGNON ET PERSIL - PRÉPARÉ / NON PRÉPARÉ -  
SIMPLE 200G / 17€00 DOUBLE 400G / 23€00



## - POISSON ENTIER AU BARBECUE -

SELON ARRIVAGES

VOIR L'ARDOISE

## - RISOTTO - VOIR L'ARDOISE

## - MENU DU SOIR -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€  
PLANCHE DE PAN CON TOMATE & SON JAMBON SERRANO  
OU  
DEMI MELON, SHOOTER DE PORTO, JAMBON SERRANO ET TOAST GRILLÉ  
OU  
SAUMON GRAVLAX MAISON, CRÈME D'ANETH & SES BLINIS

BROCHETTE DE BOEUF XL 300 G, SAUCE FOIE GRAS, SALADE MÉLANGÉE & FRITES MAISON  
OU  
SEICHE & GAMBAS À LA PLANCHA EN PERSILLADE, RISOTTO PARMESAN & LÉGUMES DU JOUR  
OU

BAVETTE (400G) ÉCHALOTES CONFITES FAÇON JFB,  
SALADE MÉLANGÉE & FRITES MAISON

PROFITEROLES 2 CHOUX AU CHOIX

OU  
CRÈME BRÛLÉE  
OU  
SALADE DE FRUITS  
OU

CAFÉ GOURMAND +4€



IT'S TIME TO



# BARBECUE

FOOD, FRIENDS AND FUN

## - SOFTS -

COCA, COCA ZÉRO, PERRIER	33CL	4€00
ORANGINA, ICE TEA	25CL	4€00
JUS DE FRUITS	20CL	4€00
SIROP À L'EAU	33CL	1€50
LIMONADE	33CL	3€00
SCHWEPES	25CL	4€00
DIABOLO	33CL	3€30
EVIAN	50CL	3€50
EVIAN	100CL	5€50
BADOIT	50CL	3€50
BADOIT	100CL	5€50
CHATELDON	75CL	6€50

## - CAFÉS -

CAFÉ MALONGO		1€90
DÉCAFÉINÉ		2€00
NOISETTE		2€00
DOUBLE		3€50
THÉ OU INFUSION		3€50

## - PRESSIONS -

STELLA	25CL	4€00
STELLA	50CL	8€00
LEFFE	25CL	4€50
LEFFE	50CL	9€00
HOEGAARDEN	25CL	4€50
HOEGAARDEN	50CL	9€00

## - BIÈRES BOUTEILLES -

BUDWEISER	33CL	5€50
TRIPLE KARMELIET	33CL	6€00
LINDEMANS FRAMBOISE	25CL	5€50
LINDEMANS PECHERESSE	25CL	5€50
CHOUFFE BLONDE	33CL	6€00
VEDETTE	33CL	6€00
CORONA	33CL	6€00
CUBANISTO	33CL	6€00

## - APÉRITIFS -

PICON BIÈRE	25CL	5€00
MONACO	25CL	3€80
GALOPIN	12,5CL	2€50
PANACHÉ	25CL	3€80
RICARD	2CL	3€80
SUZE	6CL	5€00
MARTINI (ROUGE, BLANC, ROSÉ)	6CL	4€50
PORTO	6CL	4€00
MUSCAT	6CL	4€00
KIR VIN BLANC	12CL	4€50
(FRAMBOISE, CASSIS, PÊCHE, MÛRE)		
KIR ROYAL	12CL	10€50
(FRAMBOISE, CASSIS, PÊCHE, MÛRE)		
COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	10€00
VODKA ERISTOFF	4CL	6€00
WHISKY	4CL	6€00
BACARDI	4CL	6€00
RHUM (ST JAMES)	4CL	6€00
VODKA SUPÉRIEURE (GREY GOOSE)	4CL	8€00
BOURBON (FOUR ROSES)	4CL	8€00
JACK DANIEL'S	4CL	8€00
GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	4CL	8€00

## - DIGESTIFS -

COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	4CL	7€00
DIPLOMATICO	4CL	8€50
MANZANA	4CL	7€00
POIRE	4CL	7€00
PRUNE	4CL	7€00
TARIQUET ARMAGNAC	4CL	8€00
BAILEYS	6CL	7€00
GET 27	6CL	5€50



## - NOS VINS -



### - VINS ROUGES - 37,5 CL 75 CL

- SUD OUEST -		
AOP FRONTON CHATEAU CRANSAC	12,00	17,00
- BORDEAUX -		
AOP GRAVES CHATEAUX DORLÉAC		26,00
AOP LALANDE POMEROL CHATEAUX AU PONT DE GUITRES		34,00
AOP PESSAC LEOGNAN CHATEAU BROWN		46,00
- LOIRE -		
AOP SAUMUR LA MOURAUDE		21,00
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL MARIE DUPIN	14,00	23,00
- BOURGOGNE -		
AOP MERCUREY DOMAINE NINOT VIEILLES VIGNES		46,00
- BEAUJOLAIS -		
AOP BROULLY MANOIR DU CARRA TERRES DE COMBIATY		29,00
- RHÔNE -		
AOP CÔTES DU RHÔNE CAPRICE D'ANTOINE	16,00	23,00
AOP LIRAC LOU CAMINE		25,00
AOP ST JOSEPH LES CAPELETS		35,00
AOP GIGONDAS GRAND ROMANE		38,00
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE LES PAILLOUSSES		44,00
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES		51,00
- LANGUEDOC -		
SELECTION DU POURQUOI PAS LA BASTIDE D'AUSSOU		19,00
AOP LA CLAPE DOMAINE SARRAT DE GOUNDY LE MOULIN		21,00
AOP PIC SAINT LOUP DE LA GRAVETTE		26,00
AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE DOMAINE PECH QUISOU		24,00
AOP ST CHINIAN DOMAINE DE LANDEYRAN L'ANARSCHISTE		27,00
AOP CORBIÈRES BOUTENAC ST LUCIE D'AUSSOU BELLA DAMA		29,00
AOP TERRASSE DU LARZAC CLOS DU LUCQUIER		27,00
AOP COLLIOURE LES CLOS DE PAULILLES		28,00
AOP CORBIÈRES BOUTENAC		39,00
CHATEAU LA VOULTE GASPARETS ROMAIN PAUC		
AOP CORBIÈRES CAVE DE CASTELMAURE CUVÉE N°3		44,00
- ESPAGNE -		
DOC RIOJA MARQUES DE CACERES CRIANZA		25,00
DOC RIOJA MARQUES DE RISCAL RESERVA		42,00
- ARGENTINE -		
VIENTO SUR MALBEC		24,00

### - VINS BLANCS - 37,5 CL 75 CL

- GASCOGNE -		
IGP CÔTES DE GASCOGNE TARIQUET 1ÈRES GRIVES		26,00
- LANGUEDOC -		
IGP D'OC VIOGNIER DOMAINE VIRANEL		25,00
IGP VAL DE LOIRE TERRA LIGERIA CHARDONNAY		17,00
AOP CHABLIS LAROCHE SAINT MARTIN	18,00	30,00

### - VINS ROSÉS - 37,5 CL 75 CL

- PROVENCE & CORSE -		
VAOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ DOMAINE RIMAURESQ		
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ R DE RIMAURESQ	50 CL 20,00	32,00
AOC CÔTES DE PROVENCE MINUTY		35,00
- LANGUEDOC -		
IGP D'OC QUESTION D'ÉQUILIBRE GRIS		18,00
IGP PAYS D'OC VIN GERARD BERTRAND GRIS BLANC		24,00

### - VINS AU VERRE - 12,5 CL

- ROUGES -	
AOP LA CLAPE DOMAINE SARRAT DE GOUNDY LE MOULIN	5,00
DOC RIOJA MARQUES DE CACERES CRIANZA	5,00
- BLANCS -	
IGP CÔTES DE GASCOGNE TARIQUET 1ÈRES GRIVES	5,00
IGP VAL DE LOIRE TERRA LIGERIA CHARDONNAY	5,00
- ROSÉS -	
AOC CÔTES DE PROVENCE ST TROPEZ VILLAGE	5,00
IGP PAYS D'OC VIN GERARD BERTRAND GRIS BLANC	5,00