



POURQUOI PAS RESTAURANT

- GRILLADES AU FEU DE BOIS -

- MIDI -

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

POISSON DU JOUR
PÊCHE 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
SALADE LANDAISE
SALADE MÉLANGÉE, GÉSIERS, AUMONNIÈRE DE CONFIT DE CANARD, OIGNONS FRITS

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, ŒUF 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

- 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 / POÊLÉ ALLER-RETOUR -
SIMPLE 200G / 16€00 DOUBLE 400G / 22€00

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



- POISSON -

SELON ARRIVAGES

VOIR L'ARDOISE

- RISOTTO -

VOIR L'ARDOISE

- BURGERS MAISON -

BURGER TOUT CANARD

PAIN BURGER DE NOTRE BOULANGER, STEAK HACHÉ DE MAGRET DE CANARD 200G, FOIE GRAS POÊLÉ, 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

SABLÉ BRETON MAISON FAÇON CHEESECAKE 8€00
ET SA GLACE BULGARE

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 7€50
ET SA MIGNARDISE MAISON

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

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

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

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 7€00
VANILLE BOURBON OU PARFUM DU MOMENT

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

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

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

- MENU DU SOIR -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

PLANCHE DE PAN CON TOMATE & SON JAMBON SERRANO

OU

SALADE LANDAISE

SALADE MÉLANGÉE, GÉSIERS, MAGRET SÉCHÉ, AUMONNIÈRE DE CONFIT DE CANARD, TOAST DE FOIE GRAS MAISON ET OIGNONS FRITS

OU

SAUMON GRAVLAX MAISON, CRÈME D'ANETH & SES BLINIS

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD 280G, SAUCE FOIE GRAS, SALADE MÉLANGÉE & FRITES MAISON

OU

LAMELLES D'ENCORNET & GAMBAS À LA PLANCHA EN PERSILLADE, RISOTTO PARMESAN & LÉGUMES DU JOUR

OU

BAVETTE (800G) ÉCHALOTES CONFITES FAÇON JFB,
SALADE MÉLANGÉE & FRITES MAISON (POUR 2 PERSONNES)

OU

RISOTTO DU MOMENT

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 SEGAFREDO		1€80
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 ST LUCIE D'AUSSOU		20,00
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		27,00
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 1 ^{ÈRES} 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 -		
AOP CÔTES DE PROVENCE DO YOU TROPEZ		26,00
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ DOMAINE RIMAURESQ	50 CL	20,00
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ R DE RIMAURESQ		32,00
- 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 1 ^{ÈRES} GRIVES		5,00
IGP VAL DE LOIRE TERRA LIGERIA CHARDONNAY		5,00
- ROSÉS -		
AOP CÔTES DE PROVENCE DO YOU ST TROPEZ		5,00
IGP PAYS D'OC VIN GERARD BERTRAND GRIS BLANC		5,00