

# LE TARMAC

RESTAURATION

## PLAT

PLAT DU JOUR VOIR ARDOISE 15,00€

## PLANCHES

CHARCUTERIE ET FROMAGE 2 PERSONNES 22,00€  
. Chorizo, Saucisson, Jambon de Serrano, Coppa, Lomo  
. Brebis, Cantal, Comté, Chèvre, Bleu

CHARCUTERIE ET FROMAGE 1 PERSONNE 18,00€  
. Chorizo, Saucisson, Jambon de Serrano, Coppa  
. Brebis, Cantal, Comté, Chèvre

CHARCUTERIE 1 PERSONNE 14,00€  
. Chorizo, Saucisson, Jambon de Serrano, Coppa

FROMAGE 1 PERSONNE 14,00€  
. Brebis, Cantal, Comté, Chèvre

## TAPAS

ACCRAS DE MORUE ET SAMOUSSA DE LEGUMES 9 PIECES 9,50€  
12 PIECES 12,00€

## DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT FONDANT OU CARAMEL 7,50€  
. avec sa boule vanille et sa crème chantilly

GLACES 1 BOULE 2,00€, 2 BOULES 4,00€, 3 BOULES 5,00€  
. Vanille et Mangue

# LE TARMAC

## CARTE DES BOISSONS

### BIERES ALARYK

BIERES ARTISANALES 100% BIO

<b>PRESSION</b>	<b>25CL</b>	<b>50CL</b>	<b>BOUTEILLE</b>	
BLONDE	3,80€	5,90€	BLONDE SANS GLUTEN	6,00€
BLANCHE	4,50€	7,80€	BLONDE SANS ALCOOL	6,00€
IPA	4,50€	7,80€	DOUBLE GRAINS	6,00€
CHOUFFE BLONDE	4,50€	7,80€	TRIPLE GRAINS	6,00€
MONACO	4,00€	7,50€		

### APERITIFS ET LIQUEURS

<b>SPRITZ</b> . Aperol, Prosecco et eau gazeuse	7,50€
<b>MUSCAT</b>	4,50€
<b>KIR</b> . Vin blanc avec crème de cassis ou pêche	5,00€
<b>BAILEYS ORIGINAL 17°</b> . Whisky irlandais, crème café	7,00€
<b>LA MENTHEUSE 15°</b> . Crème de menthe	6,00€
<b>LIMONCELLO 18°</b> . Liqueur de citron	6,00€

### CHAMPAGNES

	<b>75CL</b>	<b>COUPE</b>
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC PREMIER CRU	60,00€	
CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU BRUT	65,00€	
CHAMPAGNE BRICE BRUT ROSE	60,00€	
CHAMPAGNE BRICE TRADITIONNEL BRUT	60,00€	10,00€

# LE TARMAC

## CARTE DES VINS

### BLANC

	75CL	VERRE
<b>TETE DE CUVÉE - DOMAINE DE MONTLOBRE 2021</b> . IGP Pays d'Oc - 65% Chardonnay, 25% Viognier, 10% Rolle - 13°	23,00€	6,00€
<b>VIIGNIER - DOMAINE DE CASTAN 2021</b> . IGP Pays d'Oc - bio - 13,5°	23,00€	
<b>JASSE BARRIQUE - DOMAINE DE LA JASSE 2020</b> . IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay - 13°	25,00€	6,00€

### ROSE

	75CL	VERRE
<b>COEUR DE CUVÉE - DOMAINE DE LA JASSE 2021</b> . IGP Pays d'Oc - Syrah, Grenache, Merlot - 13°	23,00€	6,00€
<b>FINES BULLES ROSE - DOMAINE DE LA JASSE 2020</b> . Syrah, Grenache, Merlot	33,00€	
<b>L'INSTANT ROSE - DOMAINE FAMILLE FABRE 2020</b> . IGP Pays d'Oc - Cabernet, Pinot, Merlot - 12,5°	25,00€	
<b>M MINUTY - 2020</b> . AOP Côte de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 13°	23,00€	6,00€

### ROUGE

	75CL	VERRE
<b>VIEILLES VIGNES - DOMAINE DE LA JASSE 2020</b> . IGP Pays d'Oc - 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot - 14°	25,00€	6,00€
<b>RESERVE D'EXCELLENCE - DOMAINE DE LA JASSE 2019</b> . IGP Pays d'Oc - 14°	27,00€	
<b>LA CHAPELLE MONTLOBRE - DOMAINE DE MONTLOBRE</b> . IGP Pays d'Oc - 14° - 2020	27,00€	
<b>RUBIS - 2018</b> . IGP Pays d'Oc - Damien Michel Oenologue - 14°	32,00€	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LE TARMAC

## CARTE DES BOISSONS

### SOFT

<b>GIMBER ORIGINAL</b>	6,00€
. Concentré de gingembre biologique citron, herbes et épices servi avec une eau gazeuse	
<b>GIMBER BRUT</b>	6,00€
. Concentré de gingembre biologique, yuzu et de thym citron, servi avec une eau gazeuse	
<b>COCA COLA ORIGINAL OU ZERO 33CL</b>	3,70€
<b>OASIS TROPICAL 25CL</b>	3,60€
<b>ICE TEA PECHE LIPTON 25CL</b>	3,60€
<b>SCHWEPPE TONIC 25CL</b>	3,60€
<b>SCHWEPPE AGRUM 25CL</b>	3,60€
<b>JUS DE FRUITS 20CL</b>	3,50€
Abricot ou Ananas ou Pomme bio ou Orange	
<b>LIMONADE 33CL</b>	3,70€
<b>PERRIER 33CL</b>	3,70€
<b>SAN PELLEGRINO 50CL</b>	4,00€
<b>EVIAN 50CL</b>	3,00€
<b>SIROP A L'EAU</b>	2,70€
<b>SIROP AVEC LIMONADE</b>	3,80€
<b>SIROP AVEC PERRIER</b>	3,80€
. Menthe ou Citron ou Grenadine	

### BOISSONS CHAUDES

<b>THE MENTHE</b>	3,00€
<b>CAFE</b>	2,00€
<b>CAFE DOUBLE</b>	3,00€