COCKTAILS de la Guinguette

MOJITO — 10,00€
Rhum ambré Embargo, menthe fraiche, perrier et citron vert

SPRITZ — 10,00€

MOSCOW MULE — 10,00€
Vodka, jus de citron vert et ginger beer

LE CLOS PASSION — 12,00€
Rhum ambré Embargo, lait de coco, liqueur passion, jus mangue et jus ananas

BASILIC INSTINCT — 10,00€
Gin Greenseed, purée de fraise, basilic, citron vert fumé

SUMMER DRINK — 12,00€
Tequila malinche, Curaçao bleu, menthe fraiche et ananas

LE CLOS DES OLIVIERS

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CARTE Guinguette

NOS PLANCHES

• Planche de la mer : 33,00€

- Saumon mariné façon Gravlax du Clos
- Rillettes de thon blanc à l'aneth et tomates confites
- Anchois frais marinés au piment d'Espelette
- Terrine de rouget et trio de poivrons façon Aspic
- Beurre au poivre aux 5 baies

• Planche de la terre : 33,00€

- Jambon blanc à la Truffe
- Jambon cru Serrano Reserva 24 mois
- Fuet Catalan
- Terrine de campagne maison au poivre vert
- Beurre au poivre aux 5 baies

• Planche de foie gras au magret de canard : 18,00€

NOS GRILLADES À PARTAGER

accompagnées de ses légumes et frites maison

Côte de Boeuf Héreford affinée (1.2kg)	90,00€
Seiche entière grillée en persillade (500/600g)	49,00€
Pluma ibérique de Bellota grillée (600g)	49,00€
Gambas géantes grillées au Tandoori (500g)	59,00€
Homard canadien entier grillé (900g)	85,00€
Poulpe selon arrivage (500gr)	52,00€
Frites Maison :	7,00€
Sauce Maison supplément : Sauce Barbecue / Sauce Tartare / Sauce Chimichuni	3,00€

NOS DESSERTS EN POTS

Tiramisu Nutella	8,00€
Tarte aux agrumes destructurée	8,00€
Baba bouchon au rhum et crème vanillée	8,00€
Planche de fromages affinés *de la maison du fromage de St Gely du fesc*	18,00€

LE CLOS DES OLIVIERS

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.