

# *L'Atmosphère*

FAIT MAISON AVEC BEAUCOUP D'AMOUR



## *Nos Entrées*

SASHIMI DE SAUMON GRAVLAX Mariné à la betterave, sauce Thai	11€
SAMOSSA AUX LÉGUMES Sauce tartare spicy	9€
SAINT MARCELIN RÔTI AU MIEL	11€
LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON Gratinée à l'emmental	9€
STRACCIATELLA DI BURRATTA Tomates cœur de pigeons	12€

## *Nos planches de la Maison Ospital*

LA PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE	16€
LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE	26€
LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES	32€

## *Nos Salades*

LA CHÈVRE CHAUD	17€
Bacon grillé, Chèvre de Stéphane Balaÿ, Salade, Tomates, Pomme, Noix, sauce Pesto	
LA CESAR	17€
Poulet Fermier, Croutons, Laitue Romaine, Parmesan, Sauce César Maison	
LA CESAR PALACE	19€
Saumon Gravlax Mariné, Crudités, Œufs, Laitue Romaine, Parmesan et Sauce Thaï	
LA CANAL	16€
brocolis, Betteraves, Humus, Quinoa, Chou rouge	

## *Nos Burgers*

L'ATMOSPHERE	16€
Buns Fraicheur, Haché de Bœuf, Oignons Rouges, Bacon, Cheddar, Sauce Cocktail et Fromage à Raclette	
LE BLEU	16€
Buns Fraîcheur, Haché de bœuf, Oignons Rouges, Bacon, Cheddar, sauce cocktail et fromage bleu	
LE CANAL	16€
Buns Fraicheur, Haché de Bœuf, Cantal, Crudités, Sauce Tartare Maison	
LE POULAGA	16€
Buns Fraicheur, Poulet Mariné et Pané Maison, Cantal, Crudités, Sauce tartare Maison	

# *Nos Tartares*

LE TRADITIONNEL	17€
Haché de bœuf au Couteau Œuf, Echalottes Cornichons, Persil, Tabasco, Sauce Worcestershire et Frites Maison	
LE THAI	17€
Haché de Bœuf au Couteau, Citronnelle, Gingembre, œuf Coriandre, Soja, Huile de Sésame Petits légumes et frites maison	
TARTARE ITALIEN	17€
Haché de bœuf, pesto maison, parmigiano Reggiano, Câpres et frites maison	

# *Nos Pâtes*

ALLA CARBONARA	19€
Linguines Fraîches, Poitrine de Porc Fumée, Pecorino, Œuf, Parmesan.	
LINGUINES GAMBAS	21€
Linguines Fraîches, Pecorino, jaune d'œuf , monte crémeux et parmesan	

## *Nos Viandes*

L'ENTRECOTE PERSILLÉE Origine Argentine, Frites Maison	26€
PAVE DE BOEUF Sauce aux poivres, Haricots Verts	19€
CONFIT DE CANARD MAISON Pommes grenailles sautées à l'ail et persillade	19€
BOUDIN BASQUE MAISON OSPITAL Pommes Granny Caramélisées, Purée Maison	18€
SUPRÊME DE VOLAILLE Sauce aux Cèpes, Risotto à la crème de truffe	19€

## *Nos Poissons*

NOIX DE SAINT JACQUES Gnocchi, crème de roquette	23€
FILET DE BAR POÊLÉ Ratatouille Maison	19€
POKE BOWL Brocolis, betterave, tomate, Ananas, pommes, riz sushi	19€
WOK DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES Riz Basmati, Sauce Teriyaki, Sésames	18€

## *Nos plats Végétariens*

L'AUBERGINE SARDE	17€
Grillée et Farcie, Caviar d'Aubergine, Echalottes, Ail et Fines Herbes, Accompagnée de Légumes de Saison Saisis à l'Huile d'Olive.	
RISOTTO À LA CREME DE TRUFFE	17€
Servi avec son Parmigiano reggiano.	
LE BURGER.	16€
Steak de Lentilles Maison, Betteraves, Crudités, Cacahuètes, Sauce Tartare	

## *Pour les Enfants*

Un Sirop à l'eau est compris dans le menu.

MENU STEAK HACHÉ DE BŒUF	12.50€
Servi avec Frites Maison	
MENU BURGER COMME LES GRANDS	14€
Steak Haché de Bœuf, Tomate, Cheddar, Ketchup.	
Brownie au chocolat maison	3€
Une boule de glace	2€

## *Nos Fromages*

LES COPAINS	12€
Crottins de Chèvre de Stéphane Balaÿ, Saint Nectaire Fermier, Fourme d'Ambert	
CROTTINS DE CHÈVRE	9€
De Stéphane Balaÿ	

## *Nos Desserts*

NOTRE FABULEUX FEUILLETÉ DE MALIKA	11€
Pomme Pink Lady, Crème d'Amande, Fleur d'Oranger	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8€
Crème Anglaise	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON	8€
TIRAMISU	8€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	9€
Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	
GLACE 1/2 ou 3 BOULES	3,50/6/9€
Vanille, Pistache, Chocolat, Fraise Citron, Café, Mangue	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,50/9,50€

## *Nos Boissons Chaudes*

EXPRESSO	2.50€	CHOCOLAT MAISON	5.00€
ALONGÉ/NOISETTE/DECA	2.60€	CHOCOLAT VIENNOIS	6.00€
DOUBLE EXPRESSO	4.80€	CAFE VIENNOIS	5.00€
CAFÉ CRÈME	4.00€	THÉ PALAIS DES THÉS	4.50€
CAPPUCCINO	5.00€	GROG MAISON	8.50€
CAFE LATTE	4.50€	CHAÏ LATTE	6.50€
CAFÉ LATTE CHÂTAIGNE	5.00€	MATCHA LATTE Amandes	9.50€
Vanille/caramel			

## *Nos boissons fraîches*

COCA COLA /ZÉRO	33cl	5.00€	SIROP À L'EAU	2.50€
PERRIER	33cl	5.00€	DIABOLO	4.00€
ORANGINA	25cl	4.00€	LIMONADE PRESSION	3.50€
ICE TEA	25cl	4.00€	SCHWEPPE 25cl	4.00€
THÉ GLACÉ MAISON		6.50€	SAN PELLEGRINO 50cl	5.00€
JUS PRESSÉ	25cl	5.00€	VITTEL 50cl	5.00€
Orange, citron, mixte			CAFÉ FRAPPER	5.00€
Jus PAGO	25cl	4.00€	CAFÉ LATTE FRAPPER	6.00€
fraise, pomme, ananas, tomate, abricot				



# *Nos Bières pressions*

	<u>25CL</u>	<u>50cl</u>		<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
PELFORTH	4.00€	7.00€	PICON	5.00€	9.00€
GALLIA BLONDE PARIS	4.50€	8.50€	MONACO	4.50€	8.50€
CINEY	4.50€	8.50€	PANACHÉ	4.50€	8.00€
AFFLIGEMM BLANCHE	4.50€	8.50€	DESPERADOS	5.00€	9.00€
IPA LAGUNITAS	4.90€	9.00€	HEINEKEN 0%	5.00€	9.00€

## BIÈRE BOUTEILLES

CORONA	33CL	6€
CIDRE	33CL	5.5€

# *Nos Cocktails*

MOJITO	8€	SOURS	9.5€
<b>Fraise/mangue</b>		MAI THAI	9.5€
MOJITO ROYAL	10.5€	LONG ISLAND	9.5€
CAÏPIRIHNA	8€	BLOODY MARY	9€
<b>Caipirowska/caipirissma</b>		BLACK RUSSIAN	8€
APEROL SPRITZ	8€	<b>White russian</b>	
SAINT GERMAIN SPRITZ	11€	PINA COLADA	9€
TEQUILA SUNRISE	8€	GOD FATHER	10€
GIN FIZZ	9.5€	OLD FASHIONED	10€
GIN TONIC	8€	WHITE LADY	11€
T-PUNCH	7.5€	DEVIL BLOOD	11€
SUZE TONIC	7.5€	ESPRESSO MARTINI	10€
JÄGERBOM	8.5€	LE NANA	9€
		Vodka,citron vert, Violette,limonade	

## *Nos Mocktails*

VIRGIN MOJITO	6€
Citron vert/menthe/sucre de canne/limonade	
VIRGIN PINA COLADA	7€
Lait de coco/crème de coco/ jus d'ananas/lait	
GREEN TEA BEER	8€
Thé vert/miel/citron vert/limonade	
HOT ATMOSPHERE	8€
Fruit de la passion/citron/piment rouge/menthe Fraîche	
DANCING QUEEN	8€
Thé massala chai/jus d'orange pressé/cannelle	

## *Nos Apéritifs*

RICARD	2CL	3.5€	PORTO BLANC	4€
PORTO ROUGE		4€	BAILEY'S	7€
MARTINI	6CL	4.5€	SUZE	5.5€
CAMPARI	6CL	4.5€	GET 27	7€
KIR	12CL	5.5€	LIMONCELLO	5€
KIR ROYAL	12CL	9.5€	CHARTREUSE	8€

# Nos Alcools Supérieurs

JB	8€	GIN BOMBAY	9€
JACK DANIEL'S	9€	HENDRICK'S GIN	14€
GLENFIDDISH 12 ans	12€	TEQUILA	8€
MONKEY SHOULDER	10€	TEQUILA PATRON	16€
JIM BEAM	7€	VODKA	8€
NIKKA	14€	VODKA GREY GOOSE	13€
KNOCKANDO 18 ans	17€	SAINT JAMES	8€
OBAN 14 ans	14€	DIPLOMATICO	12€
HENNESSY	14€	DON PAPA	12€
COGNAC VSOP	10€	ARMAGNAC	8€
COGNAC XO	17€	CALVADOS	7€

# Les Bulles

LA COUPE

LA BOUTEILLE

PROSECO

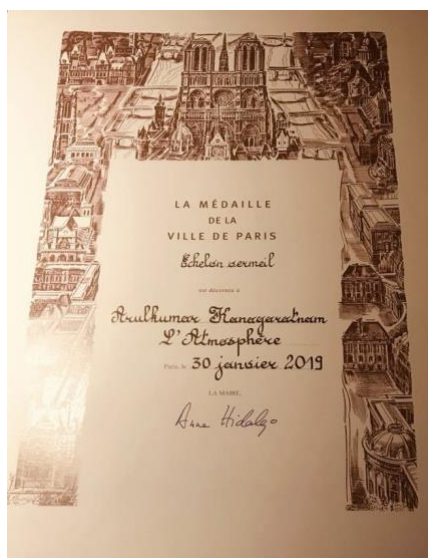
7€

32€

CHAMPAGNE BRUT CLOVIS FOREST

10€

59€



## ALLERGENES

Sésame noir  
Emmental  
Crotin de chèvre  
Brie de Meaux  
Noix  
Oeufs  
Yaourt à la Grecque  
Cheddar  
Brebis  
Arachides  
Parmesan  
Soja  
Saint-Jacques  
Panko

# *Nos Vins*

VINS ROUGES	12CL VERRE	25CL VERRE	50CL	75CL
DOMAINE ORTAS, AOC Côtes du Rhône	5€	9€	17€	24€
BARATHYM, AOP Coteaux du Languedoc	5.5€	10€	19€	27€
LA PEPITE AOP Coteau Bourguignon	5.5€	10€	19€	27€
MORGON D'OLIVIER, AOP cuvée vieilles vignes	6€	11€	20€	30€
ORCA, Vieilles Vignes, AOP Ventoux	6.5€	12€	21€	32€
BROUILLY, La Chapelle Venenge AOP	6.5€	12€	21€	32€
CHÂTEAU VIGNOL AOC Bordeaux	6.5€	12€	21€	32€
PINOT NOIR Wolfberger AOC Alsace	6.5€	12€	21€	32€
VINS BLANCS	12CL VERRE	25CL VERRE	50CL	75CL
FONVENE, IGP ARDÈCHE	5€	9€	17€	24€
PETIT CHABLIS AOP Vincent Wengier	-	-	-	38€
PINOT BLANC Wolfberger AOC Alsace	6€	11€	20€	30€
SAUVIGNON AOP TOURAINE	6.5€	12€	21€	32€
MONBAZILLAC AOC Château Haute-Fonrousse	6€	11€	20€	30€
CHARDONNAY BIO IGP Pays d'Oc	6.5€	12€	21€	32€
VINS ROSES	12CL VERRE	25CL VERRE	50CL	75CL
MAURIN DES MAURES, AOP Côtes de Provence	6€	11€	20€	30€
GRIS BLANC, IGP Gérard Bertrand	6.5€	12€	21€	32€
MINUTY PRESTIGE AOC Côtes de Provence	-	-	-	60€

## *Les coups de cœur du Patron*

JOLIE FILLE ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE

AMOUNTANAGE ROUGE OU BLANC AOC LUBERON

LA VIE EN ROUGE BIO ROUGE IGP PAYS DE L'HERAULT

ART DE VIVRE AOP LANGUEDOC ROUGE OU BLANC

12CL - 6.5€

Le verre

25CL - 12€

Le verre

50CL - 21€

75CL - 32€

