

# L'Épicurieux

RESTAURANT



L'Épicurieux



lepcurieux974

## CÔTÉ PEÏ



<b>PUNCH COCO</b> .....	8€
Rhum blanc Isautier 5cl, lait de coco, lait, crème fraîche, sucre, vanille et cannelle	
<b>TI PUNCH</b> .....	8€
Rhum blanc Isautier 5cl, citron vert, cassonade	
<b>KALOU</b> .....	8€
Rhum barrik Isautier 5cl, citron vert, cassonade	
<b>PINA COLADA</b> .....	10€
Rhum blanc Isautier 5cl, glace coco, jus d'ananas frais, cannelle, vanille	
<b>PLANTEUR</b> .....	10€
Rhum blanc Isautier 5cl, jus d'orange et d'ananas frais, cannelle, vanille et sirop de grenadine	
<b>DAÏQUIRI CLASSIQUE/FRUIT</b> .....	9€/10€
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)	
Rhum blanc Isautier 5cl, citron vert, sirop de canne	

## BAR À SPRITZ



<b>NOLO (SANS ALCOOL) *</b> .....	9€
Martini Vibrante 5cl, jus d'orange, tonic	
<b>CLASSIQUE</b> .....	10€
Apérol 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse orange	
<b>PASSION</b> .....	11€
Arhumatik passion 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse	
<b>HUGO</b> .....	12€
Liqueur St Germain 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse, menthe fraîche, citron	
<b>RED FLAG</b> .....	12€
Vodka Eristoff 4cl, liqueur de framboise 2cl, Prosecco 8cl, purée framboise, citron	

## BAR À GIN



<b>GIN LEE</b> .....	11€	<b>SINGAPOUR SLING</b> .....	12€
Gin Rosat (Péi) 4cl, liqueur de letchi 2cl, jus citron vert, sirop d'orgeat		Gin Citadelle 4cl, liqueur de framboise 2cl, triple sec 1cl, jus de citron jaune, jus d'ananas frais, Angostura	
<b>GIN TONIC EPICURIEUX</b> .....	12€	<b>NEGRONI</b> .....	12€
Gin Rosat (Péi) 5cl, indian tonic, botaniques et fruits du moment		Campari 3cl, Martini rouge 3cl, Gin Bombay Sapphire 3cl	
<b>LONDON MULE</b> .....	12€		
Gin Bombay Sapphire 5cl, ginger beer, citron vert			

## BAR À MOJITO



**VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT** ..... 6€/7€  
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

**MOJITO CLASSIQUE/FRUIT** ..... 11€/12€  
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

**FROZEN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT** ..... 13€/14€  
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, servi granité

**MOJITO ROYAL** ..... 15€

Rhum Bacardi Oro 5cl, champagne 6 cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche

## BAR DU MONDE



**AMARETTO SOUR** ..... 10€

Amaretto 5cl, jus de citron, sirop de canne, Angostura, Aquafaba

**MARGARITA CLASSIQUE OU SPICY !** ..... 12€

Téquila Camino 5cl, triple sec 2cl, jus citron vert, sel (Spicy = infusée au piment et sel pimenté)

**JACK SOUR** ..... 12€

Jack Daniel's 5cl, jus de citron jaune, sirop de canne, Angostura, Aquafaba

**NAKED & FAMOUS** ..... 12€

Aperol 2,5cl, Chartreuse jaune 2,5cl, Mezcal 2,5cl, citron jaune

**CECI N'EST PAS UNE BIÈRE** ..... 13€

Jack Fire 4cl, jus de citron jaune, jus de pomme, ginger ale, Aquafaba

**MANGO ALE** ..... 13€

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, purée mangue, citron vert, ginger ale

**TENNESSEE BERRY MULE** ..... 14€

Jack Daniel's 4cl, Amaretto 2cl, purée framboise, jus de cranberry, citron vert, ginger beer

**FRENCH 75** ..... 15€

Gin Citadelle 3cl, champagne 6cl, jus de citron, sirop de sucre

## BAR À VODKA



**MOSCOW MULE** ..... 12€

Vodka Eristoff 5cl, ginger beer, citron vert

**COSMOPOLITAN** ..... 12€

Vodka Eristoff 4cl, triple sec 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert

**JO'S SOUR CANDY** ..... 12€

Vodka Eristoff 3cl, liqueur de framboise 1,5cl, triple sec 1,5cl, purée de passion, ginger ale

**PORNSTAR MARTINI** ..... 12€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, shot de Prosecco

**FROZEN PORNSTAR** ..... 14€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, servi granité

## VINS AU VERRE



Demandez-nous la carte des vins pour les bouteilles

**ROUGE** ..... **VERRE/BOUTEILLE**

**JOSEPH (MERLOT)** ..... 6€/30€

**CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE** ..... 7€/35€

**MAX LION** ..... 7€/35€

**REUILLY (PINOT NOIR)** ..... 8€/40€

**BLANC** ..... **VERRE/BOUTEILLE**

**RICARDELLE (CHARDONNAY)** ..... 7€/35€

**MÉDUSA (VIOGNIER)** ..... 7€/35€

**J'ADORE (1/2 SEC)** ..... 8€/40€

**ROSÉ** ..... **VERRE/BOUTEILLE**

**ESQUISSE CÔTES DE PROVENCE** ..... 7€/35€

**MINUTY CÔTES DE PROVENCE** ..... 8€/40€

## COCKTAILS DESSERTS



<b>CRÈME BRULÉE MARTINI</b> .....	14€
Vodka infusée à la vanille 5cl, crème, sirop de vanille, cassonade caramélisée	
<b>GATEAU PATATE LÉDOU</b> .....	14€
Vodka Sakura (péi) 3cl, Arrangé gâteau patate Isautier 3cl, anisette 1cl, sirop de vanille, crème, chantilly maison	
<b>CHOCO BOURBON</b> .....	14€
Jack Daniel's 4cl, Bailey's 2cl, glace chocolat, sirop de macadamia, caramel et noisettes torréfiées	
<b>RASPBERRY CHEESECAKE</b> .....	14€
Vodka infusée à la vanille 4cl, liqueur de framboise 2cl, purée de framboise, sirop de vanille, lait, crème, chantilly maison	
<b>COLONEL POMPETTE</b> .....	14€
Limoncello 3cl, Vodka Eristoff 2cl, glace citron, Prosecco 6cl, jus citron	

## BIÈRES



<b>FISCHER EN PRESSION 25 CL</b> .....	3€50
<b>FISCHER EN PRESSION 50 CL</b> .....	6€
<b>HEINEKEN 33 CL</b> .....	6€
<b>DESPERADOS 33 CL</b> .....	6€
<b>DALONS (BLANCHE, TRIPLE OU IPA) 33 CL</b> .....	6€

## BAR À EAU



<b>EAU PURIFIÉE 75CL</b> .....	2€50
<b>EAU PURIFIÉE GAZEUSE 75CL</b> .....	3€
<b>SAN BENEDETTO 75CL</b> .....	5€
<b>SAN BENEDETTO GAZEUSE 75CL</b> .....	5€

## BAR À SOFT



<b>COCA 33 CL</b> .....	4€
<b>COCA ZÉRO 50 CL</b> .....	4€
<b>SPRITE 50 CL</b> .....	4€
<b>PERRIER 33 CL</b> .....	4€
<b>MINUTE MAID POMME 33 CL</b> .....	4€
<b>CITRONNADE MAISON</b> .....	5€
<b>CITRONNADE GINGER MAISON</b> .....	5€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> .....	5€
<b>VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT</b> .....	6€/7€
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)	
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>VIRGIN PINA COLADA</b> .....	7€
Jus d'ananas frais, glace coco	
<b>COCKTAIL DE FRUITS FRAIS MAISON</b> .....	7€
Jus d'ananas et d'orange frais, purée de framboise	
<b>NOLO SPRITZ : (SANS ALCOOL)</b> .....	9€
Martini Vibrante 5cl, jus d'orange frais, indian tonic	

## BOISSONS CHAUDES



CAFÉ .....	2€
DÉCAFÉINÉ .....	2€50
DOUBLE CAFÉ .....	3€50
CAPPUCCINO .....	4€

THÉ «KUSMI TEA» .....	4€
IRISH COFFEE .....	12€

Jameson 4cl, sirop de canne, espresso, chantilly maison

## DIGESTIFS ET ALCOOLS 5CL



ARHUMATIK ISAUTIER (parfum au choix) .....	5€
RHUM ARRANGÉ ISAUTIER (parfum au choix) .....	6€
GET 27 OU 31 .....	7€
AMARETTO .....	7€
LIMONCELLO .....	8€
BAILEY'S .....	8€
EAU DE VIE .....	10€
COGNAC H BY HINE VSOP .....	12€
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE .....	12€
WHISKY JOHNNIE WALKER (ÉCOSSE) Red Label - blend scotch .....	7€
WHISKY JAMESON (IRLANDE) .....	7€
WHISKY JACK DANIEL'S (TENNESSEE) .....	9€
WHISKY KILCHOMAN (ECOSSE, ISLAY) single malt fumé .....	12€
WHISKY CRAIGELLACHIE (ECOSSE) single malt 13 ans .....	14€
WHISKY MIYAGIKYO (JAPON) single malt .....	15€
WHISKY SEQUOIA(FRANCE) single malt bio tourbé .....	15€

RHUM VIEUX ISAUTIER 5 ANS (RÉUNION) .....	10€
RHUM ISAUTIER (RÉUNION) Louis et Charles 18 ans .....	18€
RUM SANTA TERESA 1796 (VÉNÉZUELA) .....	18€
RHUM ZACAPA 23 (GUATEMALA) .....	12€
RHUM HAMPDEN (JAMAÏQUE) .....	12€
RHUM PACTO NAVIO (CUBA) .....	12€
TEQUILA CAMINO .....	6€
TEQUILA REPOSADO EL JIMADOR .....	7€
TEQUILA PATRÓN SILVER .....	14€
MEZCAL ALIPÙS .....	15€
GIN BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE) .....	8€
GIN ROSAT (RÉUNION) .....	8€
GIN CITADELLE (FRANCE) .....	12€
GIN DEL PROFESSORE (ITALIE) .....	12€
GIN SANTA ANNA (FRANCE) .....	15€

# MENU

## Restaurant

### TAPAS



JALAPEÑOS (X6) .....	8€
TARTINADE AU CHOIX .....	9€
Rillette de thon, caviar d'aubergine ou stracciatella	
KEFTA DE POULET (X8), SAUCE AIGRE-DOUCE .....	11€
ASSIETTE CRÉOLE .....	11€
Samoussas (x6) poulet, fromage, thon piment beignets maisons x 4	
CALAMARS PANÉS, SAUCE TARTARE .....	12€
POULET CRISPY, SAUCE CHEDDAR .....	13€
BURRATA AU PESTO, TARTARE DE TOMATES .....	15€
CROMESQUIS DE CHAMPIGNON (X4), SAUCE CHAMPAGNE .....	15€
CROQUETTAS À LA TRUFFE (X4) .....	15€
TATAKI DE THON (100GR) .....	15€
FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY .....	18€

### PLANCHES



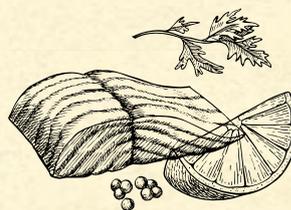
PLANCHE DE CHARCUTERIES (250GR) .....	25€
Spianata, coppa, serrano	
PLANCHE DE FROMAGES (250GR) .....	25€
Comté, takamaka, crème de gorgonzola	

### ENTRÉES



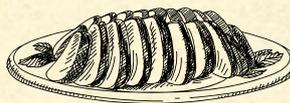
SALADE VÉGÉ .....	16€
Salade, tartare de tomates, caviar d'aubergine, falafels et cromesquis de champignon	
SALADE DE CHÈVRE .....	16€
Salade, toasts de chèvre, noix, miel, (bacon +2€)	
SALADE CÉSAR .....	18€
Salade, poulet crispy, bacon, oeuf, parmesan, tomates, croustons, sauce césar	
SALADE BURRATA .....	18€
Salade, burrata, tartare de tomates, pesto, pignons de pin	

## CÔTÉ MER



<b>STEAK D'ESPADON</b>	25€
Mariné orange vanille	
<b>PASTA DU CHEF</b>	25€
Gambas, espadon, thon	
<b>TARTARES DE THON</b>	25€
180gr accompagnement frites, salade	
<b>THAI</b>	
Soja, miel, gingembre, sésame, menthe fraîche	
<b>ITALIEN</b>	
Pesto, tomates, parmesan	
<b>EPICURIEUX</b>	
Notre suggestion du moment	
<b>LA TRILOGIE</b>	30€
Assortiment de nos 3 tartares (250gr)	
<b>ASSIETTE DE LA MER</b>	30€
Tataki de thon, tartare, rilette de thon, espadon fumé, gambas, wakamé et mousse de wasabi	
<b>LÉGINE RÔTIE</b>	30€
Sauce champagne	
<b>LANGOUSTE ENTIÈRE (SELON ARRIVAGE)</b>	42€
Flambée au pastis, riz coco	

## CÔTÉ TERRE



<b>SUCETTE DE KEFTA DE POULET</b>	24€
<b>RAVIOLES DE ROYAN</b>	24€
Sauce cèpes, gorgonzola ou nature	
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE AIL ET THYM</b>	28€
Tajine de légumes et semoule	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	30€
Sauce au choix : cèpes, gorgonzola ou poivre vert	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300GR)</b>	30€
Sauce au choix : cèpes, gorgonzola ou poivre vert	
<b>CÔTE DE BOEUF FUMÉE PAR NOS SOINS (400GR ENV.)</b>	42€
2 Sauces au choix : cèpes, gorgonzola ou poivre vert	

## BURGERS



Tous nos buns sont faits maison, accompagnement frites, salade, pickles

Au choix : steak haché de bœuf 150 gr / poulet crispy / galette röstti

**L'AMÉRICAIN** ..... 19€

Salade, tomate, cheddar, oignons crispy, cornichons, sauce cocktail

**L'ITALIEN** ..... 21€

Salade, tomate, mozzarella, pesto, serrano

**CHEDDAR LOVER** ..... 22€

Salade, tomate, cheddar, bacon, sauce bbq + sauce cheddar

**SUD OUEST** ..... 26€

Effiloché de canard, galette de pomme de terre, foie gras poêlé, chutney

Suppléments : bacon 2€, cheddar 2€, double viande 6€

## les DESSERTS de Gilles

Tous nos desserts sont faits maison

**COEUR COULANT AU CHOCOLAT** ..... 9€

Avec sa boule de glace

**LA VERRINE DU MOMENT** ..... 9€

**CRÈME BRÛLÉE SELON INSPIRATION** ..... 9€

**LE MACARON DU CHEF** ..... 10€

**LE DESSERT DU JOUR** ..... 10€

**LA TARTE DE GILLES** ..... 11€

**LE DÔME ROYAL (CHAMPAGNE FRAMBOISE)** ..... 12€

**LE PIE NEUF** ..... 12€

**LE CAPRICE** ..... 12€

Chocolat, praliné, cacahuètes

**LE CAFÉ TRÈS GOURMAND** ..... 13€

(Thé kusmi supp. 2€)

## MENU enfant

15€

SODA OU COCA OU JUS DE POMME AU CHOIX

STEACK HACHÉ OU POULET CRISPY OU STEACK D'ESPADON OU FALAFELS

SERVI AVEC DES FRITES

DESSERT MAISON