



*Restaurant
La Garrigue*

Bienvenue à La Garrigue

Un petit mot sur nos produits

Tous les plats et desserts de notre carte sont élaborés avec des produits frais et dans notre cuisine.

Pour nos viandes, nous nous approvisionnons au rayon boucherie de Metro ou Promo cash, les abattoirs Alazard et Roux pour le taureau et la maison Chabert pour le pigeon, elles sont d'origine exclusivement française.

Pour les poissons, le rayon marée de Metro et Promo cash nous offre un large choix et des arrivages journaliers.

Notre saumon fumé est fait maison (label rouge écossais ou bio irlandais), est proposé aussi à emporter.

NOS ENTREES :

*La chiffonnade de saumon fumé par
nos soins 13,10 €*

*Le goutillon de La Garrigue 9,80 €
(asst de viandes fumés maison et anti pasti*

*La salade de La Garrigue
(Sv, pdt, œuf, thon, olives, tomate)*

<i>Normal</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Géante</i>	<i>9.90 €</i>

*Possibilité d'un menu végétarien 15.00 €
comprenant entrée, plat dessert.*

NOS POISSONS

<i>Le poisson du jour</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Le saumon à la crème de persil</i>	<i>14.60 €</i>
<i>La daurade royale</i>	<i>16.90 €</i>
<i>La pariadas</i>	
<i>(asst de filet grillés et flambés)</i>	<i>23.90 €</i>

NOS VIANDES

<i>La suggestion du chef</i>	<i>14,10 €</i>
<i>La bavette de bœuf</i>	<i>13.90 €</i>
<i>L'entrecôte</i>	<i>17.90 €</i>
<i>Le filet de bœuf</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Le magret entier</i>	<i>17,10 €</i>
<i>Le pigeon rôti(désossé)</i>	<i>21,90 €</i>

Menu enfant (~ 10 ans) 9.50 €

Steak ou escalope de saumon grillé
Légumes du moment
Glaces

NOS GOURMANDISES

<i>Le Fondant au chocolat</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Le dessert du jour</i>	<i>5.70 €</i>
<i>La Crème brûlée au Basilic</i>	<i>5.90 €</i>
<i>Les Profiteroles au chocolat</i>	<i>7.40 €</i>
<i>La salade de fruits frais</i>	<i>6.20 €</i>
<i>La crème caramel beurre salé</i>	<i>6,10 €</i>

Afin de proposer une carte de glaces et sorbets en constante évolution, elle ne sera plus affichée dans les menus mais sur une ardoise.

La boule : 1.80 €

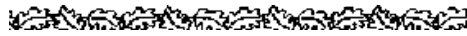
supplément chantilly(maison) : 1,00 €

LES DELICES DU CREMIER

<i>L'assiette de fromages secs</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Le fromage frais de campagne</i>	<i>3.90 €</i>

Menu des Garrigues 24.5 €

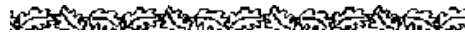
Mise en bouche



La chiffonnade de saumon fumé par nos soins

Ou

Le goutillon de La Garrigue



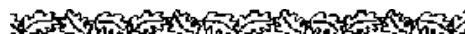
Le filet de bœuf grillé

Ou

Le poisson du jour

ou

La suggestion du chef



Les délices du crémier

Ou

La crème brûlée au basilic

Le dessert du jour

*La salade de fruit de saison
La coupe de glace au choix*

NOS PIZZAS GOURMANDES AU FOUR A BOIS

La chevillard 16.90 €

(Tomate, magret et poulet fumé, foie gras, oignons, emmental, olives)

La pêcheur 14.90 €

(Crème fraîche persillée, filet de poissons, écrevisses, poivrons, emmental, olives)

La crémière 13.50 €

(tomate, séchons de l'Ardèche, bleu de Sassenage, comté, emmental, olives)

La végétarienne 11.50 €

(tomate, carote, oignons, poivrons, fondu de poireaux, olives)

La Garrigue 10.50 €

(tomate, jambon blanc au torchon, champignons, emmental, olives)