

L'Épicurieux

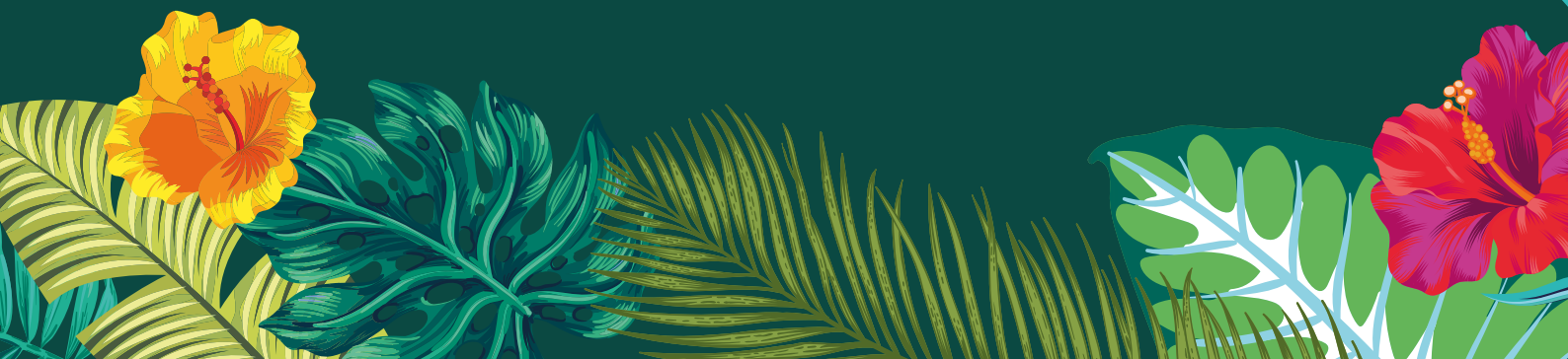
RESTAURANT




L'Épicurieux



lepcurieux974



NOS TAPAS



PANIER DE FRITES MAISON ★	5€
STICKS DE MOZZA PANÉS ★	7€
TARTINADES	7€
Rillettes de thon au combava ou tapenade ou caviar d'aubergine	
TRILOGIE DE TARTINADES	12€
Rillettes de thon au combava et tapenade et caviar d'aubergine	
ASSIETTE CRÉOLE	9€
Samoussas fromage/poulet/thon, bonbons piment, accras de morue (10 pièces)	
PINCHOS	9€
Toasts tomate mozzarella et/ou toasts chèvre chorizo (6 pièces)	
TATAKI DE THON (env. 100g)	12€
BURRATA AU PESTO ★	12€
POULET CRISPY	15€
Sauce cheddar	
ASSIETTE DE FOIE GRAS	17€
Confiture d'oignons (env. 100g)	
DEMI CAMEMBERT RÔTI ★	12€
Salade	
+ Charcuterie (env.100g)	20€

NOS PLANCHES

Petite 150g/ Grande 300g

FROMAGE ★	11€/20€
Comté, brebis, camembert	
CHARCUTERIE	11€/20€
Speck, coppa, lomo	
MIXTE	11€/20€
Fromage et charcuterie	
ÉPICURIEUX	26€
Rillettes de thon, tapenade, pinchos (6 pièces), samoussas (6 pièces), sticks de mozza	
OCÉAN	26€
Tataki, poisson fumé, accras, rillettes de thon, wakamé	

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou pêche du jour ou Poulet Crispy ou Flan de légumes + frites ou légumes + 1 boule de glace + sirop	15€
---	-----



★ VÉGÉTARIEN

Prix net et service compris.

BAR À MOJITO

Base : citron vert, cassonade, menthe et eau gazeuse

CLASSIQUE	10€
Bacardi 5cl	
COCOJITO	10€
Malibu 5cl	
FRUIT	11€
Purée de fruit de la passion ou framboise ou fraise	
JACKITO	11€
Jack Daniel's	
FROZEN	13€
Façon granité	
FROZEN FRUIT	14€
Frozen, purée de fruit de la passion ou framboise ou fraise	
ROYAL	15€
Champagne	

BAR À SPRITZ

CLASSIQUE	10€
Apérol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, orange	
PÉI	10€
Arrangé Tangor 4cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse	
PASSION	10€
Arhumatik Passion 4cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse	
GINGER	10€
Liqueur de gingembre 4cl, Prosecco 10cl, jus de pomme	
COCOLADA	10€
Arhumatik Coco 4cl, Prosecco 10cl, jus d'ananas frais	
SHANGAÏ	10€
Soho 4cl, Prosecco 10cl, jus de cranberry	
MELON	11€
Midori 4cl, Prosecco 10cl, jus d'ananas frais	
HUGO	11€
Saint-Germain 3cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, menthe fraîche, citron	
MENTON	11€
Limoncello 4cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, basilic, citron	

COCKTAILS CLASSIQUES



CAÏPIRINHA	9€
Cachaça 5cl, citron vert, cassonade	
BLUE LAGOON	9€
Vodka 4cl, Curaçao 2cl, citron	
COSMOPOLITAIN	9€
Vodka 4cl, Triple Sec 2cl, citron, jus de cranberry	
CUBA LIBRE	9€
Rhum Havana 3 ans 5cl, citron, coca	
BLOODY MARY	9€
Vodka 4cl, jus de tomate, citron, sel de céleri, sauce worcestershire	
TEQUILA SUNRISE	9€
Tequila 4cl, Triple Sec 1cl, orange fraîche, grenadine	
NEGRONI	10€
Campari 3cl, Martini Rouge 3cl, Gin 3cl, orange fraîche	
MARGARITA	10€
Tequila 4cl, Triple Sec 2cl, citron	
GIN FIZZ	10€
Gin 5cl, citron, sucre, eau gazeuse	
SEX ON THE BEACH	10€
Vodka 4cl, Liqueur de melon 1cl, Chambord 1cl, ananas, cranberry	
JACK SOUR	10€
Jack Daniel's 5cl, Triple Sec 1cl, citron, sucre	
LONG ISLAND ICE TEA	11€
Rhum Havana 3 ans 1,5cl, Gin 1,5cl, Tequila 1,5cl, Vodka 1,5cl, Triple Sec 1,5cl, citron, coca	
JÄGER BOMB	12€
Jägermeister 2cl, Vodka 4cl, Red Bull	



COCKTAILS PREMIUM

SINGAPOUR SLING 12€

Gin 4cl, Chambord 1cl, Triple Sec 1cl, citron, Angostura, jus d'ananas frais

BLACKBERRIES 12€

Gin 4cl, Cassis 2cl, citron, Sprite

GIN TONIC 12€

Gin Supérieur 5cl, Fever tree (tonic water ou elderflower), framboise, citron vert

MOSCOW MULE 12€

Vodka 4cl, citron vert, Ginger Beer

PORN STAR MARTINI 12€

Vodka 4cl, Arhumatik Passion 2cl, Prosecco 4cl, citron vert, sirop de vanille

COCKTAILS PÉÏ (ISAUTIER)

TI PUNCH 7€

Rhum Blanc Isautier 5cl, citron vert, cassonade

PUNCH COCO 7€

Rhum Blanc Isautier 5cl, lait de coco, crème fraîche, sucre, vanille, cannelle

KALOU 7€

Rhum Isautier Barrik 5cl, citron vert, cassonade

PLANTEUR 9€

Rhum Blanc Isautier 5cl, orange et ananas frais, grenadine, cannelle, vanille

PIÑA COLADA 9€

Rhum Blanc Isautier 5cl, glace coco, ananas frais, cannelle, vanille



BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Fischer	3€ ⁵⁰	6€
BOUTEILLES		
Dodo / Radler 33cl		3€
Heineken 33cl		6€
Desperados 33cl		6€
Corona 33cl		6€
Belzebuth (blanche) 33cl		6€
Kriek cerise 25cl		6€
Lefort brune 33cl		6€
Lefort triple 33cl		6€
Omer 33cl		6€

Eaux

Eau purifiée 1L	2€ ⁵⁰
Eau gazeuse purifiée 1L	3€
San Benedetto	5€
San Benedetto gazeuse	5€

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Déca	2€ ⁵⁰
Thé Kusmi Tea	4€
Infusion	4€

SOFTS

Coca Cola 33cl, Orangina 33cl, Minute Maid Pomme 33cl	3€ ⁵⁰
Coca Zero 50cl, Sprite 50cl	4€
Thé glacé maison	4€
Bissap	4€ ⁵⁰
Fever Tree	4€ ⁵⁰
<i>Tonic, ginger ale, elderflower, ginger beer</i>	
Citronnade maison / citronnade gingembre	5€
Indien maison	5€
<i>Jus d'orange frais, eau gazeuse, grenadine</i>	
Red Bull	6€
VIRGIN MOJITO	6€
VIRGIN MOJITO FRUIT (<i>fruit de la passion ou framboise ou fraise</i>)	7€
VIRGIN PIÑA	7€
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	7€



ALCOOLS

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 5l 5cl	4€
Martini Rouge ou Blanc 5cl	5€
Kir Cassis ou Framboise 12cl	5€

WHISKY

Red Label 4cl	7€
Jameson (Irlande)	7€
Jack Daniel's 4cl	8€
Kilchoman (Écosse)	12€
Miyagikyo (Japon)	15€
Brenne (France)	15€
Blanton's Original (USA Bourbon) ..	15€

GIN

Bombay Saphir 4cl	8€
Beefeater 24 4cl	8€
Citadelle 4cl	10€
Del Professore 4cl	12€
Monkey 47 4cl	15€

RHUM

Havana 3 ans 4cl	7€
Isautier 7 ans 4cl	9€
Don Papa (Philippines)	12€
Diplomatico (Venezuela)	12€
Hampden (Jamaïque)	12€
Zacapa (Guatemala)	12€
Pacto Navio (Cuba)	12€
Isautier Louis et Charles 4cl	18€

TEQUILA

El Jimador 4cl	7€
----------------------	----

DIGESTIFS

Arhumatik Coco ou Passion 5cl	5€
Arrangé au choix parmi les parfums disponibles 4cl ..	6€
Get 27 5cl	7€
Get 31 5cl	7€
Bailey's 5cl	8€
Limoncello 5cl	8€
Poire, Mirabelle 4cl	10€
Cognac 4cl	12€
Armagnac 5cl	12€
Chartreuse verte 4cl	12€
Chartreuse jaune 4cl	12€

VODKA

Absolut 4cl	7€
Grey Goose 4cl	12€



VINS

VINS ROUGES

	verre / 50cl / bouteille		
Cuvée Orélie (<i>Ardèche</i>)	5€	17€	25€
Max Lions (<i>Grenache</i>)	7€	25€	35€
Pinot Noir	7€	25€	35€
Sélection du mois	8€	29€	40€

VINS BLANCS

Cuvée Orélie (<i>Ardèche</i>)	5€	17€	25€
Tariquet classique (<i>Ugni Blanc Colombard</i>)	6€	21€	30€
Chardonnay	7€	25€	35€
Tariquet lères grives (<i>Moelleux</i>)	8€	29€	40€

VINS ROSÉS

Sélection du mois	5€	17€	25€
Côtes de Provence	7€	25€	35€

CHAMPAGNES

Pierre Grandet Brut	la coupe 12€	70€
Prosecco		40€
Ruinart Brut		150€
Ruinart Rosé		180€
Ruinart Blanc de Blanc		210€





NOS ENTRÉES ET SALADES

Base : Salade, pickles

CHÈVRE ★	17€
Croustillant chèvre/noix, toasts confiture d'oignons et chèvre, tomates (+bacon 2€)	
CARPACCIO DE BOEUF	17€
Pesto, parmesan, tomates, pignons de pin	
CESAR POULET CROUSTILLANT	18€
Parmesan, croutons, bacon, oeuf parfait	
RAVIOLES	18€
Ravioles frits, roquefort, noix	
BURRATA ★	18€
Mozzarella burrata, tomates, poivrons confits, pesto, balsamique	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ★	19€
Croustillant de chèvre, caviar d'aubergine, poivrons marinés, flan de légumes, légumes du moment	
OCÉANE	21€
Tataki de thon, toast de rillettes, accras, poisson fumé, wakamé	



NOS BURGERS

Base : Pain artisanal, pickles maison.
Servi avec frites fraîches et salade

Au choix : Steak «Black Angus» 180g , poulet croustillant, flan de légumes

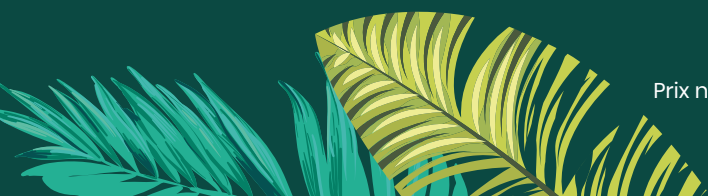
AMÉRICAIN	18€
Salade, tomates, cornichons, cheddar, oignons crispy, sauce cocktail	
ITALIEN	19€
Mozzarella, pesto, tomates sechées, speck	
ARDÉCHOIS	19€
Chèvre, confiture d'oignons, noix	
4 FROMAGES	19€
Roquefort, chèvre, maïdo, mozzarella, salade et noix	
FISH	20€
Pêche du jour pané, salade, tomates, sauce tartare	
LANDAIS	25€
Effiloché de canard, magret fumé, sauce foie gras, comté	
GARGANTUA	26€
Double viande, double cheddar, double bacon, sauce poivre vert	

Suppléments :

double cheddar + 2€

double bacon + 2€

double viande + 6€





CÔTÉ MER

Selon arrivage

TARTARE DE THON (env. 180g)	22€
Classique : cornichons, câpres, oignons, citron, persil	
Thaï : soja, gingembre, huile de sésame, menthe fraîche	
Italien : pesto, tomates, parmesan	
Epicurieux : tomates séchées, citrons confits, pignons de pin, oignons verts	
FISH & CHIPS	22€
Pêche du jour, sauce tartare	
TATAKI DE THON	24€
Sauce thaï, env. 180g	
TRILOGIE DE TARTARE	30€
Thaï, Italien et Épicurieux, env. 300g	
ASSIETTE DE LA MER	30€
Tataki de thon, tartare de thon, espadon grillé, poisson fumé, accras, rillettes, wakamé	

CÔTÉ TERRE

Servi avec frites fraîches, salade ou légumes du moment

Sauces : Roquefort, cèpes, poivre vert, foie gras (+4€)

RISOTTO AUX CÈPES ★ (supplément magret fumé +4€)	19€
RAVIOLES DE ROYANS ★ Sauce roquefort, cèpes ou nature	20€
KANGOUROU Marinées façon thaï, origine Australie, env. 250g	24€
BAVETTE À L'ÉCHALOTE Origine UE, env. 250g	25€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU Classique ou italien	25€
ENTRECÔTE env. 300g, sauce au choix	26€
MAGRET DE CANARD «Rougié», origine France, env. 300g, sauce au choix	30€
MIX GRILL env. 400g Bavette, kangourou, 1/2 magret, 2 sauces au choix	33€

NOS DESSERTS

TARTARE D'ANANAS	6€
À la menthe ou fruits du moment	
CRÈME BRULÉE	8€
Saveur du moment	
TIRAMISU	8€
Au café ou pas !	
COEUR COULANT	8€
Au chocolat Valrhona Ariaga 66% et sa boule de glace	
CAFÉ «TRÈS GOURMAND» (OU THÉ KUSMI TEA + 2€)	11€
Mini crème brulée, mini tiramisu, moelleux au chocolat, financier...	

NOS GLACES

DAME BLANCHE	9€
3 boules vanille, sauce choco, chantilly	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	9€
2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, espresso ou sauce choco, chantilly	
VACHERIN	9€
Sorbet citron et framboise, meringue, coulis fruits rouges et chantilly	
COOKIES	9€
Nutella, choco, vanille, brisures de cookies, sauce choco et chantilly	
EXOTIQUE	10€
Sorbet mangue, passion et ananas, coulis passion et dés d'ananas	
COUPE 3 BOULES AU CHOIX + CHANTILLY + COULIS	10€
Vanille, chocolat, café, coco, pistache, nutella, citron, framboise, ananas, passion, mangue	