

Brasserie Pizzeria

G A R E N N E

Menu déjeuner

*Du lundi au jeudi midi
Vendredi midi c'est Aïoli*

LE MIDI, ON AIME FAIRE SIMPLE ET BON.

Un menu qui se renouvelle chaque semaine, des produits frais issus des champs voisins, une cuisine maison et surtout, l'envie de vous faire passer un bon moment à table.

NOS FORMULES

ENTRÉE · PLAT · DESSERT

35 €

-
ENTRÉE · PLAT

ou

PLAT · DESSERT

28 €

-
PLAT DU JOUR

22 €

À table, on s'occupe de tout.
Vous n'avez plus qu'à profiter.

Tapas & Entrées

Tapas

Panisse aioli 8€

Poivrons farcis cream cheese 8€

Caviar d'aubergine 8€

Arancini boeuf et sauce tomate 14€

Calamar frit mayonnaise citronnée 16€

Petites sardines millésimées 18€

Planche mixte charcuterie - fromage 25€

Jambon ibérique Cinquo Jotas 29€

Maison Petrossian

Tarama 18€

Saumon fumé 50 gr - crème montée raifort 25€

Caviar Tsar impérial 30gr - crème épaisse, échalote et ciboulette 90€

Entrées

Gaspacho de légumes de saison 10€

Burrata pesto 12€

Melon jambon cru 15€

Carpaccio de tomates 18€

Pizzas

Marga 14€

Tomate, mozza, basilic

Regina 18€

Tomate, mozza, basilic, jambon blanc, copeaux de champignons frais

4 fromages 18€

Tomate, mozza, ricotta, parmesan, gorgonzola

Massilia 18€

Tomate, moitié emmental, moitié anchois, olives noires

Hells angels 20€

Tomate, mozza, Nduja (saucisse épicée), stracciatella, basilic

Légumes du soleil 20€

Tomate jaune, légumes confits, stracciatella, pecorino, basilic, balsamique réduit

Pistache 24€

Crème, stracciatella, ricotta, mortadelle, pistache concassée

Truffe 35€

Crème, jambon blanc à la truffe, stracciatella, pecorino, truffe fraîche de Grignan

Plats

Tagliatelles fraîches 22€
sauce tomate, basilic, parmesan

Halloumi grillé 25€
légumes de saison

Gnocchis truffe fraîche de Grignan 35€
crème parmesan et pecorino

Pêche sauvage en panure 29€
sauce tartare et une garniture au choix*

Classic Hamburger 28€
cuisson au feu de bois, ketchup de poivron, laitue, tomate, sauce
cheddar et une garniture au choix*

Tartare de boeuf Black Angus 180gr 29€
taillé au couteau et une garniture au choix *

Escalope de veau Milanaise 29€
panure maison et une garniture au choix *

Coeur d'entrecôte d'Argentine 250gr 35€
cuisson au feu de bois, sauce béarnaise et une garniture au choix *

** frites, salade de haricots verts ou ratatouille*

Desserts

Beignets Nocciolata 8€

Pavlova aux fruits frais 10 €

Moelleux chocolat 12€

Glace (Pistache, Vanille, Stracciatella, Chocolat) 3€ la boule

Sorbet (Melon, Pêche de vignes, Framboise, Citron jaune) 3€ la boule

Supplément Chantilly 2€ - Supplément Nocciolata 2€

Boissons

Les cocktails 25 cl

Alcool

Classic Spritz (Spritz Vrignaud, Proceso, eau pétillante) 15€

Spritz liqueur de sureau (Liqueur de sureau, Proseco, eau pétillante) 15€

Cocktail Signature (Champagne, gingembre, verveine, gin, poivre) 18€

Sans alcool

Classic Spritz (Bulles 0% et Spritz 0% French Bloom, eau pétillante) 14€

Lovely Drôme (Pêche des vignes, lavandin, thé vert) 12€

Les coupes 12,5 cl

Coupe de Proseco 12€

Coupe de Champagne - André Heucq 18€

Coupe de Champagne sans alcool - French Bloom 18€

Les bières - Brasserie La Pleine Lune

Les pressions 25cl 50cl

Panaché 4€

Blonde 4,50€ 7€

Blanche 4,50€ 7€

IPA 5€ 8€

Panaché 4€

Monaco 5€

Les bouteilles 33cl

Blonde 6€

Blanche 6€

Blanche framboise 6€

Ambrée 6,50€

IPA 6,50€

Boissons

Les softs

Les sirops

Grenadine, menthe, pêche, mirabelle, lavandin, châtaigne 25cl 3€

Les jus de fruits

Pomme, pomme-framboise, pomme-gingembre, nectar abricot, nectar de framboise, cocktail pomme pêche abricot, tomate 25cl 5€

Les sodas

Cola zero - Community Cola 33cl 6€

Limonade - La Pleine Lune 25cl 4 €

Diabolo - Sirop au choix 5€

Les rafraichissants

Thé glacé BIO - Les Jardins de l'Hermitage 33cl

Pêche des vignes ou Basilic citron vert 6€

Kombucha BIO - Archipel 33cl

Feuilles de figuier ou Feuilles de cassis 8€

Les eaux minérales

Evian 1L 8€

San Pellegrino 1L 8€

Vins

Verre 12cl

Les blancs

Domaine Garenne - Chardonnay 8€

Domaine Combier - Croze Hermitage Cuvée L 9€

Les rouges

Domaine Garenne - Pinot Noir 8€

Domaine Combier - Croze Hermitage Cuvée L 9€

Les rosés

Domaine Peirecedes - Côtes-de-Provence - Fil d'ariane 8€

Bouteille 75cl

Les blancs

Domaine Garenne - Chardonnay - IGP de la Drôme 45€

Domaine Combier - Croze Hermitage Cuvée L 50€

Pauline L'air - Azur - Loire 35€

Les rouges

Domaine Garenne - Pinot Noir - IGP de la Drôme 45€

Domaine Combier - Croze Hermitage Cuvée L 50€

Pauline L'air - Majorelle - Loire 35€

Les rosés

Domaine Peirecedes - Côtes-de-Provence - Fil d'ariane 45€

Boissons chaudes

Torréfacteur Lyonnais - MOKXA

Expresso 2,50€

Allongé 2,50€

Double expresso 4,50€

Noisette 5€

Cappuccino 5€

Thés et infusions

Thé vert 4,50€

Thé noir 4,50€

Thé Earl Grey 4,50€

Verveine 4,50€

Infusion des pères chartreux 5,50€

Les petits plaisirs

Chocolat chaud 5,50€

Digestifs

Mentilla 4cl

Liqueur de menthe frappée 8€

Chartreuse 4cl

Jaune ou Verte 8€

Whisky 4cl

Green Spot - Single pot still - Irish Whiskey 14€