

LA FAVORITE

TURBIGO

HAPPY HOURS

16H - 20H

LES PINTES

MAES	5,5 €
AFFLIGEM	7 €
GALLIA	7,5 €
EDELWEISS	6,5 €
LAGUNITAS IPA	7,5 €
HAPKIN	8 €

LES COCKTAILS

SPRITZ	6,5 €
MOJITO	6,5 €
MOSCOW MULE	6,5 €
BRAMBLE	6,5 €

LES MOCKTAILS

VIRGIN FAVORITE	5,5 €
MANGO MULE	5,5 €

COCKTAILS

JUNGLE BIRD 9,8 €
DOUX - AMER - FRUITÉ
4cl de rhum épicé, campari, jus de citron pressé, sirop de sucre de canne, jus d'ananas

OLD FASHION 10,8 €
CHARPENTÉ - DOUX - FUMÉ
4 cl de Bourdon whiskey, angostura, sirop de sucre, Perrier

AMARETTO SOUR 10,8 €
DOUX - GOURMAND
5 cl d'Amaretto, blanc d'œuf, angostura, jus de citron

BLOODY MARY 11,8 €
GOURMAND, ÉPICÉ, PIMENTÉ
4cl de Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, poivre, sel de céleri

NEGRONI 11,8 €
PUISSANT, AMER, SEC
3cl de Gin, 3cl de Campari bitter, 3cl de Dolin Rouge

EXPRESSO MARTINI 10,8 €
ÉLÉGANT, FRAIS, DOUX
4cl de Vodka, 2cl de liqueur de café, expresso, sirop de sucre

COSMOPOLITAN 10,8 €
(RECETTE DE 1934)
ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ
4cl de Gin, triple sec Bols, jus de citron pressé, sirop de framboise

APÉROL SPRITZ 8 €
APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT
4cl d'Apérol, 6cl de Prosecco, un trait de Perrier

BRAMBLE 10,8 €
PARFUMÉ, RAFRAÏCHISSANT
4cl de Gin, 1.5 cl de crème de mure, jus de citron, sirop de sucre

MOSCOW MULE 9,8 €
ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT
4cl de Vodka, jus de citron vert, Ginger beer, bitters

GARDEN SOUR 11,8 €
PUISSANT, FUMÉ, DÉTONANT
4cl de Mezcal Se Busca, liqueur de rhubarbe, Perrier, sirop de sucre de canne, bitters

MOJITO 8,8 €
CLASSIQUE, RAFRAÏCHISSANT, ESTIVAL
4cl de Rhum Havana Club 3 ans, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, bitters



TOUS NOS PLATS, SAUCES, DESSERTS, TAPAS ...
SONT FAITS MAISON.
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC

TAPAS

ACCRA DE POISSONS, citron vert 7 €

HOUMOUS, pois chiches crispy et coriandre 6,5 €

CROQUETTES DE CHEDDAR AU PIMENT
servies par 4 6,5 €

STRACCIATELLA DI BUFALA, très crémeuse 6,5 €

FALAFELS, servis par 4, sauce tahini 6,5 €

ASSIETTE DE FRITES, crème de cheddar 6,5 €

ENTRÉES

GASPACHO ANDALOU, pain toast à l'ail 7 €

BURRATA ARTISANALE, tomate d'antan, pesto maison 11 €

STRACCIATELLA DI BUFALA, très crémeuse 6,5 €

TARTELETTE CROUSTILLANTE aux légumes
de saison, pesto de pistache et sumac 8 €

PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE,
de la Maison Bories 8 €

ŒUF BIO MOLLET EN TEMPURA, espuma de fèves,
tartare d'algues et citron confit. 8 €

SALADES

CESAR 15,5 €
Filets de poulet fermier marinés aux épices cajun, cœur de romaine, œuf mollet, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison

NIÇOISE 15,5 €
Thon, filet d'anchois, œuf mollet, fèves, céleri, concombre, poivron, oignons rouges, radis, vinaigrette balsamique

ITALIENNE 17 €
Burrata, tomates d'antan, roquette, tomates confites, coppa, gressini, tapenade d'olives noirs, pesto verde

BOWL VEGAN 15,5 €
freekeh, cœur de sucrose grillée, pickles de fenouil, tomates cocktail, concombre, poivrons «brûlés», crème de maïs, falafel, zough, vinaigrette citron-curcuma

PLANCHES

CHARCUTERIE 17 €
assortiment de charcuterie de la maison Bories Aveyron

FORMAGÈRE 17 €
cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tome fermière, confitures de tomates

MIXTE 17 €
charcuterie et fromage

PLATS

RAVIOLES AUX AUBERGINES ET À LA CRÈME DE TRUFFE de la Maison Carniato gratinées
au Grana Padano, salade roquette 15,5 €

PAVÉ DE THON MI CUIT MARINÉ,
au sel de céleri, ratatouille froide, pesto 16,5 €

CEVICHE DE GAMBAS leche de tigre, fèves edamame,
oignons rouges, pois gourmands, cebette, coriandre, mini maïs, mangue, riz basmati 17,5 €

LE VRAI CORDON BLEU MAISON,
(dinde, jambon, morbier), Mac and cheese 15,5 €

PAVÉ DE CABILLAUD, achards de légumes,
sauce curry-mango 17 €

DAHLS DE LENTILLES CORAIL, aux épices
tandoori, aubergines grillées, riz basmati, noix de cajou,
coriandre 15 €

ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET MARINÉ, petite frite, houmous, sauce tahini verte, herbes
fraîches, pain pita 15,5 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU préparé
ou non, frites, mesclun 17 €

BAVETTE D'ALOYAU, frites, mesclun
et sauce au poivre 15 €

ENTRECÔTE AUBRAC 300G, frites, mesclun,
sauce au poivre 25 €

BURGER, steak haché Black Angus 150g, cheddar, bacon
grillé, compotée d'oignons confits, frites et mesclun 15,9 €

VEGGIE BURGER, champignon portobello pané
au panko, avocat, oignons confits, sauce cajun,
frites et mesclun 15,9 €

CHICKEN AVOCADO BURGER,
filet de poulet pané au panko, avocat, oignons confits,
sauce cajun, frites et mesclun 15,9 €

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar 7,5 €

COULANT AU CHOCOLAT de la Manufacture Michel
Cluizel, glace vanille artisanale 7,5 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON 7 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, caramel beurre salé
ou nocciolata 8 €

TARTELETTE AUX FIGES crème pâtissière pistache
miel et eau de rose, éclats de pistaches caramélisées 8,5 €

COUPE DE SORBETS AU CHOIX,
Framboise, poire, mangue, crème chantilly au citron vert maison
2 boules 7 € 3 boules 9 €

CAFÉ GOURMAND, coulant au chocolat, crème brûlée
à la vanille et salade de fruits 9 €

ASSIETTE DE FROMAGES, servie avec
une confiture de tomate 8,5 €