LE MATCHICO

RESTAURANT & BAR À TAPAS

LA CARTE

NOS EAUX

- Plate - Vittel - *1 litre* ..... 5,00€
- Pétillante - San Pellegrino - *1 litre* ..... 6,00€

NOS BIÈRES

Pression - 25cl

- Bud ..... 3,50€
- Monaco ..... 4,00€

Bouteilles

- Bière de l'Aubrac - *33 cl* ..... 6,00€
  Blonde - Ambrée - Blanche
- Bière La Caussenarde - *33 cl* ..... 6,00€
- Desperados - *33 cl* ..... 6,00€
- Heineken - *25 cl* ..... 3,50€
- 1664 sans alcool - *33 cl* ..... 6,00€

NOS APÉRITIFS

- Gin Gordon's - *4 cl* ..... 6,50€
- Kir - *Vin blanc - 12 cl* ..... 4,50€
  + crème de cassis ou mûre ou pêche ou châtaigne
- Martini blanc ou rouge - *6 cl* ..... 5,00€
- Muscat doux - *12 cl* ..... 4,50€
- Petit jaune - *2 cl* ..... 5,00€
- Ricard / Pastis
  - *2 cl* ..... 3,50€
  - *Bouteille* ..... 60,00€
- Suze - *12 cl* ..... 4,00€
- Vodka
  - *4 cl* ..... 6,50€
  - *Bouteille* ..... 100,00€
- Whisky
  - *4 cl* ..... 6,50€
  - *Bouteille* ..... 100,00€
- Whisky Chivas - *4 cl* ..... 10,00€
- Whisky Landa's (Aveyron) - *4 cl* ..... 10,00€

NOS SOFTS

- Sirops - *25 cl* ..... 3,00€
  Au choix : Menthe - Fraise - Pêche - Grenadine - Citron - Orgeat - Violette
- Jus de fruits au choix - *25 cl* ..... 4,00€
  Orange - Pomme - ACE - Ananas - Tomate
- Limonade artisanale - *25 cl* ..... 4,00€
- Diabolo - *25 cl* ..... 3,50€
- Coca Cola / Coca Zéro - *33 cl* ..... 3,50€
- Schweppes Agrumes / Tonic - *25 cl* ..... 3,50€
- Oasis - *25 cl* ..... 3,50€
- Orangina - *25 cl* ..... 3,50€
- Ice Tea - *25 cl* ..... 3,50€
- Badoit Rouge - *33 cl* ..... 4,00€
- Red Bull - *33 cl* ..... 5,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café ..... 1,50€
- Café allongé ..... 2,00€
- Décaféiné ..... 1,70€
- Décaféiné allongé ..... 2,00€
- Double café ..... 3,00€
- Noisette ..... 2,30€
- Thé noir nature ..... 3,50€
- Thé vert menthe ..... 3,50€
- Thé citron ..... 3,50€
- Infusion verveine ..... 3,50€

NOS DIGESTIFS

- Armagnac - *4 cl* ..... 9,00€
- Bailey's - *6 cl* ..... 6,50€
- Cointreau - *4 cl* ..... 6,50€
- Cognac - *4 cl* ..... 8,00€
- Eau de vie Poire Williams - *Delaitre* ..... 6,00€
- Get 27 ou 31 - *6 cl* ..... 6,50€
- La Mentheuse - *6 cl* ..... 6,50€
- Ratafia - *6 cl* ..... 7,00€
- Rhum Yucayeke - *6 cl* ..... 10,00€

NOS COCKTAILS

Alcoolisés

- Piña Colada ..... 9,00€
  Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco
- Tequila Sunrise ..... 9,00€
  Tequila, jus d'orange, citron vert, grenadine
- Spritz ..... 9,00€
  Aperol, prosecco, eau gazeuse
- Cuba Libre ..... 9,00€
  Rhum Havana ambré, citron vert, coca
- Mojito classique *ou* fraise *ou* passion ..... 9,00€
  Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse, crème fraise ou passion
- Gin Tonic ..... 9,00€
  Gin, tonic, jus de citron
- Daïquiri classique *ou* fraise *ou* passion ..... 9,00€
  Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, crème fraise ou passion
- Sex on the Beach ..... 9,00€
  Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberries

Sans alcool

- Virgin Piña Colada ..... 7,00€
  Jus d'ananas, crème de noix de coco
- Virgin Sunrise ..... 7,00€
  Jus d'orange, citron vert, grenadine
- Virgin Mojito ..... 7,00€
  Classique *ou* fraise *ou* passion
  Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse, crème fraise ou passion
- Virgin Sex on the Beach ..... 7,00€
  Sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberries
- Citronnade ..... 7,00€
  Citron, sucre de canne

NOS BULLES

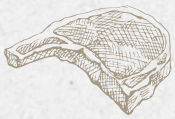
	Verre	Bouteille
Prosecco	5,00€	28,00€
Moscato d'Asti	5,00€	28,00€
Champagne P. Fontaine	9,00€	59,00€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		160,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération - **Prix nets TTC** - Service compris - Liste des **allergènes** à votre disposition sur simple demande.*

ENTRÉES

- Tartare de Saint-Jacques ..... 15,00€
- Salade de chèvre chaud aux lardons ..... 13,00€
- Entrée du moment ..... 12,00€
- Assiette de charcuteries ..... 11,00€

NOS PLATS

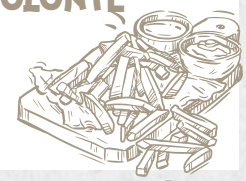


Nos viandes : origine France, Aubrac** ou Aveyron**.*

- Camembert, charcuterie, frites maison, salade ..... 23,00€
- Gambas en persillades (x5) ..... 27,00€
- Magret entier de canard* - *300g* ..... 28,00€
- Entrecôte** - *300g* ..... 29,00€
- Lamelles de seiche / encornet en persillade ..... 24,00€
- Tartare de bœuf* au couteau - *180g* ..... 25,00€
- Côte de bœuf** - *1kg* ..... 69,00€

= *Nos viandes sont cuites au Kamado.*

NOS ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

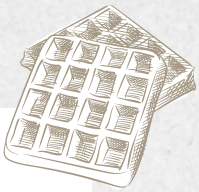


- Frites maison
- Salade
- Accompagnement du moment

NOS SAUCES MAISON - 0,50€

Nos plats incluent une sauce au choix.

- Roquefort
- Poivre
- Miel

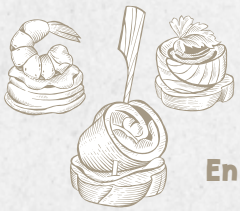


NOS DOUCEURS

- Pain perdu brioché ..... 8,00€
- Assiette de fromages ..... 9,00€
- Moelleux au chocolat ..... 8,00€
- Crème brûlée ..... 7,00€
- Churros *au choix : Nutella®, sucre* ..... 8,00€
- Coupe ardéchoise ..... 8,00€
- Dessert du moment ..... 9,00€
- Gaufre *au choix : Nutella®, caramel, sucre* ..... 8,00€
- La profiterole ..... 9,00€
- Nos boules de glaces artisanales

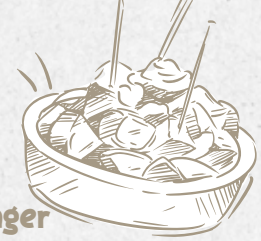
Vanille, fraise, chocolat, café, citron vert, caramel beurre salé, pistache

1 boule ..... 3,00€
2 boules ..... 6,00€
3 boules ..... 8,00€
Supplément Chantilly ..... 0,50€

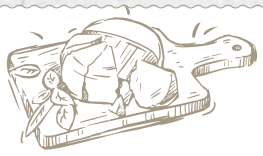


TAPAS

En solo ou à partager



- Tortilla espagnole ..... 9,00€
- Pan con tomate ..... 9,00€
- Patatas bravas ..... 6,00€
- Palourdes à l'ail ..... 12,00€
- Guacamole ..... 9,00€
- Mix asiatique (x9) ..... 12,00€
- Camembert rôti ..... 12,00€
- Gambas tempura , sauce thaï (x6) ..... 12,00€
- Croquettes de jambon (x6) ..... 9,00€
- Calamars à la romaine (x6) ..... 9,00€
- Champignons à l'ail ..... 9,00€
- Sticks de Mozzarella (x6) ..... 8,00€
- Bol de frites maison ..... 6,00€
- Le tapas du moment ..... **Voir ardoise**



NOS PLANCHES À PARTAGER

- Charcuteries de l'Aveyron ..... 22,00€
- Fromages locaux ..... 23,00€
- Matchico - *Mix Fromages & Charcuteries* ..... 26,00€

FORMULE ENFANT

11,90€

Uniquement enfant -12 ans

- Un sirop

+

- Steak haché Aubrac, frites maison

ou

- Tenders de poulet, frites maison

+

- Une boule de glace au choix

ou

- 3 Churros Nutella® *ou* sucre

FORMULE DU MIDI

Du mardi au vendredi, le midi uniquement

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : ..... 19.90€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : ..... 17.90€
PLAT : ..... 15.90€

LE MATCHICO

RESTAURANT & BAR À TAPAS

LA CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Molière - Pézenas / *Syrah, Grenache*	4,50€	21,00€
Émotion - Pic Saint-Loup / *Syrah, Grenache, Mourvèdre*	5,00€	24,00€
Domaine de Souyris - Terrasses du Larzac / *Syrah, Grenache, Carignan* / BIO	6,00€	28,00€
Amigas - Mas de Clanny - Terrasses du Larzac / *Grenache, Syrah* / BIO	6,00€	28,00€
La Grande Sieste - Aniane / *Grenache, Syrah* / BIO		28,00€

NOS VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
Molière - Pézenas / *Grenache, Cinsault*	4,50€	21,00€
Tariquet / *Cabernet Franc, Merlot*	5,00€	25,00€
La Grande Sieste - Aniane / *Grenache* / BIO		28,00€

NOS VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Molière / *Chardonnay*	4,50€	21,00€
La Tournée des Grands Ducs - IGP St-Guilhem le Désert / *Viognier* / BIO	5,00€	25,00€
Uby N°4 - IGP Côtes de Gascogne / *Gros et Petit Manseng*	5,00€	25,00€
Tariquet - Premières Grives - IGP Côtes de Gascogne / *Gros Manseng*	5,00€	25,00€
La Grande Sieste - Aniane / *Chenin, Grenache Blanc* / BIO		28,00€

NOTRE VIN DU MOIS

	Verre	Bouteille
Voir ardoise - Sélection coup de cœur qui révèle tout le savoir-faire du vigneron	6,00€	30,00€

NOS BULLES

	Verre	Bouteille
Prosecco / *Glera*	5,00€	28,00€
Moscato d'Asti / *Moscato Bianco*	5,00€	28,00€
Champagne Philippe Fontaine / *Pinot Noir, Chardonnay*	9,00€	59,00€
Champagne Ruinart - Blanc de Blancs / *Chardonnay*		160,00€