



Homemade food

Cocktails

WINES


TAPAS

DRINKS

L'Apéro Garage

Happy Hour du Mercredi au Samedi : 17h30 - 19h00

Food & Drinks

Retrouver notre sélection par la marque  sur notre carte des boissons



CUISINE ESTIVALE & CONVIVIALE

POUR GRIGNOTER

Dès de 17h30

PLATEAU APERO 18.90

Houmous muhamara, pissaladière, olives fêta, jambon ibérique, Fromages affinés

PISSALADIERE NICOISE 9.30

« Tarte » Provençale composée d'une pâte à pain maison, oignons caramélisés, olives noires et anchois

ASSIETTE DE FROMAGES 12.90

Au lait cru et affinés chez From

PALETA IBERIQUE 14.30

Planche de jambon d'épaule Ibérique Cebo de Campo

ENTREES :

BURRATA NECTARINES 14.20

Tomates, nectarines, pesto de basilic, pignons de pin

VITTELO TONATO 14.50

Anguilles fumées et caperons

ŒUF PARFAIT, 11.90

Façon tchoutchouka, chorizo, feuilles de coriandre

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

DOS DE CABILLAUD 25.50

Crème de petit pois, petits pois à la française, pommes grenailles & jus fumé

SUPRÊME DE VOLAILLE 19.80

Basse température, mousseline de carottes à la sauge, carottes glacées, jus au herbes

LES PLATS

CUBROLL IRLANDAIS 29.50

Sauce au choix, béarnaise ou poivre vert, Grenailles frites, mayonnaise maison.

LE P'TIT GIBUS 18.00

Bun artisanal, Burger de bœuf Holstein, mayonnaise poivre vert, roquette, comté affiné, oignons confits et champignons. Servi avec grenailles frites et mayonnaise maison.

LE P'TIT GIBUS AUSSI VEGETARIEN 18.90

Même recette, avec un burger Végé !!!

TARTARE DE BŒUF 400 COUPS 19.50

Coupé au couteaux, roquette, parmesans, pesto de basilic Servi avec des pommes grenailles frites

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 12.90

MILLE FEUILLE CROUSTILLANT 8.00

Façon tarte au citron meringuée

CRÈME BRULÉE 6.00

DAME BLANCHE 8.00

COLONNEL 8.00



Share on Insta
#BistroGarage



Cocktails

Bières



WINE

SOFT DRINK



Chaudfontaine plate	4.00 €
Chaudfontaine pétillante	4.00 €
Thé glacé maison (pêche)	3.90 €
Kombucha Hopped citrus	4.00 €
Kombucha Goji Goodness	4.00 €
Kombucha Ginger boost	4.00 €
Limonade sureau bio	3.90 €
Belvoir Ginger Beer	3.90 €
Coca, Zéro, Light	2.90 €
Jus d'orange	3.50 €
Jus de pomme	3.50 €

COCKTAILS & APERO



LA JARRE	10.00 €
Vodka infusée maison aux framboises et mures, Limonade et citron vert.	
LA JARRE MANGUE PASSION	10.00 €
Gin tonic Bulldog	12.00 €
Hugo spritzer	8.00 €
Fleur de sureau, cava, menthe fraîche, lime	
Apérol Spritz	8.00 €
Sangria maison	7.00 €

BIERES

Pressions

Bel pils	3.00 €
Vedett IPA	4.80 €
Triple D'Anvers	5.00 €

Bouteilles

Vedett blonde	3.60 €
Vedett blanche	3.60 €
Vedett playa	3.90 €
Duvel	5.00 €
Liefmans fruitesse	3.90 €
Carlsberg sans alcool	3.00 €

VINS & BULLES

Vins blancs & Rosé

Le petit Gaston	5.00 €	22.00 €
Domaine Brumont– Gros manseng - Sauvignon– AOC Gascogne		
Envie de nature (Rosé)	5.00 €	22.00 €
Domaine Marrenon-AOC Lubéron-Bio		
Ostal Cazes (Rosé)	5.00 €	20.00 €
Domaine Cazes - Pays d'OC		
Chardonnay Grand Ardèche	7.50 €	35.00 €
Maison Louis Latour 100 % Chardonnay– AOC Ardèche		
On souffre pas (vin nature)	6.50 €	28.00 €
AOC Languedoc-Domaine Estabel- Grenache blanc & Clairette		
L'éléphant viognier	9.00 €	38.00 €
AOC Ventoux-Agriculture Biologique-100% viognier-Domaine Mur Mur lum		
Cava El Capitan	5.00 €	28.00 €
Prosecco Casa Vittorino Superior brut		32.00 €
Prosecco Velére Rosé		35.00 €

Vins rouges

Le petit Gason	5.00 €	22.00 €
Domaine Brumont-Tannat-Merlot-AOC Gascogne		
Retour aux sources (vin nature)		33.00 €
Beaujolais Village, 100 % Gamay Domaine Didier Desvignes		
On souffre pas (vin nature)	6.50 €	28.00 €
AOC Languedoc-Domaine Estabel-Syrah-Grenache		
The black Eléphant (100 % Syrah)	9.00 €	38.00 €
AOC Ventoux-Agriculture Biologique-100% Syrah-Domaine Mur Mur lum		

BOISSONS CHAUDES

Café lungo, espresso ou ristretto	3.00 €
Latte macchiato	4.00 €
Cappuccino	3.50 €
Macchiato	3.20 €
Chocolat chaud	4.80 €

THES & TISANES

3.80 €
Earl grey - Noir aux épices - roiboos
Thé vert - Maroccan mint - Ginger
Verveine - Camomille