

À PARTAGER

- Patatas bravas** 8€
- Bouquet de crevettes** 12€
x10, sauce cocktail maison
- Planche ibérique** 26€
Sélection de fromages et de charcuteries du Pays Basque
- Huîtres n°3 de Jessy & JB** Par 6 : 9€, par 9 : 13€, par 12 : 18€
Citron, beurre, vinaigre échalote

ENTRÉES

- Makis frits** Par 5 : 9€, par 10 : 18€
Saumon, crevette, cream cheese, sauce Taré
- Salade fraîcheur Pergo** 12€
Houmous de betteraves, tomates cerises, brunoise de poires, sucrine, framboises, basilic, fêta, huile d'olive l'Oliv'Ré
- Oeuf parfait** 13€
Purée de carottes, champignons de saison, boudin noir
- Tartare de saumon** 16€
Sauce Sriracha, guacamole, chutney de mangue et oeufs Tobiko

POISSONS

- Moules façon marinière** 20€
Chipirons et couteaux ou coques selon arrivage, pommes de terre mitraille, crème curcuma paprika safran et chorizo
- Pêche du jour** 24€
Tournedos selon arrivage, ratatouille, palourdes, chapelure, huile d'herbes
- Thon mi-cuit** 28€
Crôte de sésame, riz vinaigré, coleslaw aigre-douce, sauce Taré, wasabi

VIANDES

- Bob cheese** 19€
Steack haché de 170g, cheddar, ketchup, cornichons, frites
- Burger de la Pergola** 25€
Steack haché de 170g, cheddar, oignons caramélisés, tomates, sauce barbecue du Chef, mayonnaise crispy garlic, frites
- Nasi Goreng** 23€
Poulet curry rouge (basse température), riz, croustillant thaï sauce coco
- L'Entrecôte VBF Holstein** 31€
300g, sauce Chimichuri et légumes de saison rôtis

DESSERTS

Assiette de fromages Gaiddon	14€
<i>Tomme aux fleurs, comté d'été et brillat savarin</i>	
Crème brûlée au limoncello	8€
Crumble aux pommes	9€
Mousse au chocolat	9€
Frozen	11€
<i>Glace yaourt, soupe de fraise, fruits rouges, muesli.</i>	
Glaces	1 boule : 3€, 2 boules : 6€, 3 boules : 8€
<i>Vanille, fraise, chocolat, mangue, citron, yaourt</i>	



*Veuillez informer votre serveur pour toutes allergies.
Tous nos prix sont nets, et en euros TTC - service compris.*

LES COCKTAILS

Les Classiques

Mojito	10
Spritz	10
Caïpirinha	10
Ti Punch	10

Les Signatures

Ginger Lover	12
<i>Vodka, ginger beer, sirop d'hibiscus, citron vert</i>	
Pimm's Cup	12
<i>Pimm's, ginger ale, citron jaune</i>	
Mezcal Negroni	12
<i>Mezcal, Vermouth, Campari</i>	
Margarita	12
<i>Tequila, cointreau, sirop d'agave, citron vert et son sel de l'Île de Ré</i>	

Les Mules

Moscow Mule	12
<i>Vodka, ginger beer, concombre, citron vert</i>	
London Mule	12
<i>Gin, ginger beer, citron vert</i>	
Jamaïcain Mule	12
<i>Rhum ambré, ginger beer, citron vert</i>	

LES VINS

Les Blancs

AOC Chardonnay «Les enfants terribles»	
<i>Verre : 5 Bouteille : 22</i>	
AOC Lubéron «Vieille ferme»	24
AOP Saint Chinian «Petit paradis»	28
AOC Petit Chablis «Vibrant»	35
AOC Muscadet «Grand Mouton»	35
AOC Sancerre «Château de Sancerre»	38
<i>Verre : 8 Bouteille : 38</i>	
IGP Alpilles «Château d'Estoublon»	45
AOC Saint Véran «Vieilles vignes»	55

Les Rosés

IGP Île de beauté «San Pieru»	
<i>Verre : 5 Bouteille : 24</i>	
IGP Alpilles «Rose Blood»	
<i>Bouteille : 28 Magnum : 55 Jeroboam : 110</i>	
IGP Pays D'oc «Argali» Puech Haut	34
AOC Côtes de Provence «Symphonie»	43

Les Rouges

IGP Atlantique «La Ganivelle»

Verre : 5 | Bouteille : 24

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil
«Vieilles Vignes»** 25

IGP Pays d'Hérault «Amourettes» 26

**AOC Lalande de Pomerol
«Belles Graves»** 36

AOC Vacqueyras «Famille D'Altain» 40

AOP Côte de Castillon «L'Aurage» 90

**AOC Château Phelan-Segur
«Saint Estephe»** 115

AOC Château Rauzan Gassies «Margaux» 120
Cru classé

LES CHAMPAGNES

Veuve Clicquot

Flûte : 10 | Bouteille : 70

Ruinart Brut 90

Ruinart Blanc de Blancs 110

Armand De Brignac 450

BOISSONS CHAUDES

Café 2

Thé | Infusion 4



LES SOFTS

Sirop à l'eau 3

Soda 4

*Coca, Coca zéro, Ice tea, RedBull,
Schweppes Tonic, Kas, limonade, Du Matos*

Jus de fruits 4

*Orange, pomme, ananas, fraise, cranberry,
pamplemousse, goyave, mangue, tomate*

LES BIÈRES

Bière pression Budweiser 25cl : 4 | 50cl : 8

Bières bouteilles 6

*Desperados, Heineken, Corona,
Blanche de Ré*

LES EAUX

Abatilles 6

Plate | pétillante