



## TAPAS

<b>Bol de piments de Padròn frits</b> 🥗	12,00 €
<b>Cromesquis de poisson frais au pommes de terre</b> (X6) <i>Mayonnaise à l'ail</i>	12,00 €
<b>Rillettes de poisson &amp; pain toasté</b>	12,50 €
<b>Saucisson entier, cornichons</b>	13,50 €
<b>Saucisses Txistorra grillées à la plancha</b> <i>Saucisse espagnole légèrement relevée</i>	14,00 €
<b>Tenders de poulet panés</b> (X5) <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	14,50 €
<b>Calamars en persillade, sauce tartare maison</b>	15,00 €
<b>Croque-monsieur à la truffe</b> (X8) <i>Béchamel et jambon truffé</i>	15,00 €
<b>Nems de volaille</b> (X6) <i>Sauce aigre douce et sucrine</i>	15,00 €
<b>Planche de charcuteries</b> <i>Rosette, jambon aux herbes, coppa &amp; mortadelle</i>	16,00 €
<b>Sucettes de saumon des îles</b> (X5) <i>Graines de sésame &amp; vinaigrette au wasabi</i>	18,00 €
<b>Planche de fromages</b> 🥗 <i>(Tomme, Comté, Saint Maure &amp; Bleu d'Auvergne)</i>	20,00 €
<b>Planche mixte</b> <i>Charcuteries &amp; fromages</i>	20,00 €
<b>Assiette de mignardises sucrées</b> (X8) 🥗	16,00 €

# BOISSONS

<b>POTS</b>	<b>46 cl</b>
IGP Var, L'R du Temps, rosé	15,00 €
Côtes du Rhône Villages, rouge	15,00 €
Côtes du Rhône Villages, blanc	15,00 €

<b>BLANCS AU VERRE</b>	<b>12 cl</b>
Côtes du Rhône, Chapoutier, Belleruche	5,50 €
Côte de Gascogne, UBY N°4	5,50 €
Beaujolais Blanc Terres Dorées, Jean Paul Brun	5,50 €
IGP Viognier, Château de Conas, Pézenas, Paul Mas	6,50 €
IGP Ardèche, Grand Ardèche, Louis Latour	8,00 €

<b>ROUGES AU VERRE</b>	<b>12 cl</b>
Côtes du Rhône, Chapoutier, Belleruche	5,50 €
Côte du Vivarais, Domaine Gallety, Haute Vigne	7,50 €
Crozes-Hermitage, Les Palets, Clairmont	7,50 €
VDF « Argali » Puech-Haut, Languedoc	7,50 €
Hautes-Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy	8,50 €
Saint Joseph, Domaine Romain d'Aniello	9,00 €

<b>ROSÉS AU VERRE</b>	<b>12 cl</b>
IGP Var, l'R du temps	5,10 €
Côtes-de-Provence, Château d'Astros, Amour	6,50 €
Piscine de rosé	8,00 €
Côtes-de-Provence, Château Saint-Maur, C. Excellence	8,10 €
Beaujolais Rosé pétillant, Terres Dorées, Jean Paul Brun	9,00 €

<b>APERITIFS</b>	
Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne) 10cl	4,00 €
Martini Fiero 6cl	6,00 €
Ricard, Pastis 51, Casanis 3cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc 6cl, Suze 6cl	5,00 €
Communard 10cl	4,20 €
Piscine d'anisé 6cl	6,00 €
Kir Royal 10cl	10,20 €

<b>BIERES PRESSION</b>	25cl	50cl
BUD Blonde	4,50 €	8,00 €
Leffe Blonde - Bière d'abbaye	5,00 €	9,00 €
Leffe Ruby	5,00 €	9,00 €
Goose IPA	5,00 €	9,00 €
Tripel Karmeliet	5,00 €	9,00 €
Hoegaarden Blanche	5,00 €	9,00 €

<b>VINS DU MOIS</b>	<b>75cl</b>
<b>Blanc : Macon Igé, Clos Saint-Germain, Marillier Père &amp; Fils 2023</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Rouge : AOP Ventoux, Infiniment rouge, Domaine Allois 2023</b>	<b>32,00 €</b>

## MENU DU JOUR A 24,00€

Du lundi au vendredi midi (donné à la voix)

Entrée, plat, dessert à **24,00€**

Entrée, plat ou plat, dessert à **20,00€**

Plat du jour à **16,00€**

## MENU A 34,00€

**Velouté de champignons** 🍄

*Petits croûtons dorés & crème de ciboulette*

**Ou**

**Tarte fine boudin & pommes**

*Bouquet de mesclun*

\*\*\*

**Tagliatelles crèmeuses aux pleurottes**

*Dès de potimarrons au parmesan et noisettes torrésiés*

**Ou**

**Joue de cochon confite** 🍖

*Petits lardons, oignons grelots & gratin Dauphinois*

\*\*\*

**Crème brûlée au caramel**

**Ou**

**Éclair maison Paris Brest, praliné noisette croustillant**

*Sauce chocolat*

## MENU A 42,00€

**Gambas sautées à l'ail & au citron**

*Nouilles chinoises, légumes croquants & sauce coco-curry*

**Ou**

**Terrine de paleron braisée**

*Bouquet de mesclun*

\*\*\*

**Suprême de volaille fermière**

*Crème de morilles & riz basmati*

**Ou**

**Filet de cabillaud**

*Risotto d'épautre au citron confit & crème citronnée*

\*\*\*

**Fondant au chocolat minute**

*Chantilly maison & glace vanille*

**Ou**

**Moelleux aux marrons & pommes caramélisées**

*Chantilly maison aux zestes d'orange*

## MENU ENFANT A 20,00€

**Boisson au choix**

*Pepsi, iced tea, orangina, sirop au choix ou jus de pomme*

**Plat au choix**

*Steak ou nuggets ou poisson + frites ou haricots verts*

**Dessert au choix**

*Deux boules de glace au choix ou faisselle au sucre*

*Vanille, chocolat, citron, framboise, passion, cassis, stracciatella*

# ENTRÉES

Format plat – Entrée

<b>Entrée du jour</b>	<b>18,00 € - 11,00 €</b>
<i>Du lundi au vendredi midi</i>	
<b>Velouté de champignons</b> 🥬	<b>11,00 €</b>
<i>Petits croûtons dorés &amp; crème de ciboulette</i>	
<b>Tarte fine boudin &amp; pommes</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Bouquet de mesclun</i>	
<b>Terrine de paleron braisé &amp; petits légumes</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Sauce moutarde à l'ancienne &amp; bouquet de mesclun</i>	
<b>Gambas sautées à l'ail &amp; combava</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Nouilles chinoises, légumes croquants &amp; sauce coco-curry</i>	
<b>Salade Gourmande</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Haricots verts, gésiers, tranches de magret fumé &amp; Foie gras poêlé sur son toast</i>	
<b>Os à moelle grillé</b> (cuisson 15/20 min)	<b>1 os 9,50 €</b>
<i>Sel de Guérande &amp; toast grillé</i>	<b>2 os 17,00 €</b>
<i>Supplément sel à la truffe d'Alba</i>	<b>2,00 €</b>

# PLATS

<b>Joue de cochon confite</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Petits lardons, oignons grelots &amp; gratin Dauphinois</i>	
<b>Tartare de bœuf Charolais 180g</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Coupé au couteau, cornichons, câpres, jaune d'oeuf Salade verte &amp; frites fraîches</i>	
<b>Tagliatelles crémeuses aux pleurottes</b> 🥬	<b>24,50 €</b>
<i>Potimarron au parmesan &amp; noisettes torréfiées</i>	
<b>Suprême de volaille fermière</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Crème de morilles &amp; riz basmati</i>	
<b>Gambas sautées à l'ail &amp; combava</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Nouilles chinoises, légumes croquants &amp; sauce coco-curry</i>	
<b>Onglet de bœuf de chez BLO – 180gr</b>	<b>29,00 €</b>
<i>Sauce au poivre vert, pleurottes &amp; gratin Dauphinois</i>	
<b>Joue de cochon confite</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Petits lardons, oignons grelots &amp; gratin Dauphinois</i>	
<b>Tête de veau pannée à la moutarde</b>	<b>31,00 €</b>
<i>Pommes vapeur &amp; sauce gribiche</i>	
<b>Filet de cabillaud</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Risotto d'épautre au citron confit &amp; crème citronnée</i>	
<b>Garnitures :</b>	
<i>Gratin Dauphinois, frites fraîches, salade verte, riz basmati &amp; poelée d'haricots verts</i>	<b>Garniture supplémentaire à 5,00 €</b>

## FROMAGES

<b>Faiselle de fromage blanc</b> <i>Crème, coulis fruits rouges, miel ou sucre</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Cervelle de canut</b> <i>Échalote, persil &amp; ail</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Demi Saint-Marcellin</b> <i>La Mère Richard</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Planche de fromages à partager (3/6 pers)</b> <i>(Tomme, Comté, Saint Maure &amp; Bleu d'Auvergne)</i>	<b>20,00 €</b>

## DESSERTS

<b>Dessert du jour</b> <i>(du lundi au vendredi midi)</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Éclair maison Paris-Brest</b> <i>Praliné noisettes, éclats de noisettes et sauce chocolat</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Crème brûlée au caramel</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Café gourmand</b> <i>4 pièces sucrées</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Moelleux aux marrons &amp; pommes caramélisées</b> <i>Chantilly maison aux zestes d'orange</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Tarte à la myrtille</b> <i>Crème d'amandes, pâte sablée maison &amp; glace vanille</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Délice de fromage blanc vanillé aux figues</b> <i>Sablé breton au citron et sauce à la fraise</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Fondant au chocolat minute</b> <i>Chantilly maison &amp; glace vanille</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Champagne ou Digestif gourmand</b> <i>4 pièces sucrée</i> <i>Get 27, Baileys, Limoncello, Menthe poivrée ou Menthe pastille</i>	<b>16,00 €</b>

## DESSERTS GLACÉS

<b>Glace 2 boules</b> <i>Vanille, chocolat, straciatella, framboise, citron jaune, cassis et passion</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Glace 3 boules</b> <i>Vanille, chocolat, straciatella, framboise, citron jaune, cassis et passion</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Colonel</b> <i>2 boules de sorbet citron et 3cl de vodka</i>	<b>11,00 €</b>
<b>La Chartreuse</b> <i>2 boules de glace Chartreuse et 3cl de Chartreuse verte ou jaune</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1,00 €</b>



## PRIVATISATION

7j/7

Idéal pour tous types d'évènements, notre restaurant et le savoir-faire de nos équipes vous permettent de recevoir vos convives dans les meilleures conditions et de profiter pleinement de ces instants.

**Faites votre demande au service commercial :**

04 78 72 97 17

[contact@ocapot.fr](mailto:contact@ocapot.fr)

Menu groupe à partir de 32€ TTC hors boisson

Journée séminaire à 50€ HT tout compris

## CAPACITÉ D'ACCUEIL

	<b>Théâtre</b>	<b>U</b>	<b>Repas</b>	<b>Cocktail</b>
La Villa	30p	18p	24p	30p
Le Bar	-	-	30p	55p
La Grande salle	70p	45p	80p	90p
Terrasse du haut	-	-	120p	160p
Terrasse RDC	-	-	-	180p

Prix nets en euros, service compris.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil