

BIÈRES

BEERS

HOEGARDEN (bière blanche) / LEFFE (bière blonde) - <i>Pression</i> - 25CL	5 €
HOEGARDEN (bière blanche) / LEFFE (bière blonde) - <i>Pression</i> - 50CL	9 €
LA CABOTEUSE (bière brune) - <i>Bouteille</i> - 33CL	7 €
TANIS « NUIT NOIRE » (bière brune) / TANIS « FREYA » (bière IPA) - <i>Bouteille</i> - 33CL	7 €

APÉRITIFS

APERITIFS / PRE-DINNER DRINKS

MARTINI ROSSO / MARTINI BIANCO - 6CL	5 €
PINEAU DES CHARENTES - 6CL	5 €
PORTO - 6CL	4 €
SUZE - 6CL	4 €
RICARD - 2CL	3.5 €
KIR VIN BLANC (cassis, mure, pêche) - 10CL	6 €
KIR ROYALE (méthode traditionnelle) - 10CL	8 €

WHISKYS-TÉQUILA-GIN-VODKA-RHUM

WHISKIES - TEQUILA - GIN - VODKA - RUM

WHISKY JB - 4CL	7 €
BOURBON FOUR ROSES KENT - 4CL	8 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE - 4CL	10 €
WHISKY CHIVAS RÉGAL 12 ANS D'ÂGE - 4CL	10 €
TÉQUILA CAMINO REAL - 4CL	8 €
VODKA ABSOLUT BLUE - 4CL	8 €
GIN GORDON'S - 4CL	8 €
RHUM AMBRÉ HAVANA CLUB - 4CL	8 €

* Pour tout supplément jus de fruit, coca-cola, limonade
Additional charges for fruit juice, Coca-Cola, lemonade 2 €

DIGESTIFS

AFTER-DINNER DRINKS

BAYLES - 5CL	6 €
COINTREAU - 4CL	9 €
COGNAC VS ABK6 - 4CL	9 €
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC 3 ANS - 4CL	9 €
POIRE WILLIAM ALSACE ST FLORIAN - 4CL	9 €
GET 27 - 5CL	6 €
LA MENTHEUSE / LA CROQUEUSE / LA PULPEUSE - 6CL	6 €

*Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France



L'inattendu À LA CARTE

ENTRÉES

STARTERS

Prix net, service compris

TOMATES & MOZZARELLA EN DEUX TEXTURES (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) TOMATOES AND MOZZARELLA, SERVED IN TWO TEXTURES (tomatoes, mozzarella, basil, olive oil)	10 €
CARPACCIO DE MELON AU VIN DOUX ET GEL DE CITRON (melon, vin doux, citron) THINLY SLICED MELON WITH SWEET WINE AND LEMON GEL (melon, sweet wine, lemon)	10 €
FRICASSÉE DE GAMBAS, PLEUROTÉS ET FOIE GRAS (gambas, pleurotes, foie gras) SAUTÉED KING PRAWNS WITH OYSTER MUSHROOMS AND FOIE GRAS (king prawns, oyster mushrooms, foie gras)	17 €
GASPACHO ANDALOU (tomates, concombre, poivron, oignon, ail, huile d'olive) TRADITIONAL ANDALUSIAN GAZPACHO (tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, garlic, olive oil)	11 €

PLATS

MAIN COURSES

FAUX-FILET*, SAUCE BÉARNAISE (faux-filet de bœuf, sauce béarnaise) SIRLOIN STEAK* WITH BÉARNAISE SAUCE (sirloin steak, Béarnaise sauce)	24 €
½ MAGRET DE CANARD*, SAUCE À L'ORANGE (magret de canard, orange, fond de sauce) ½ DUCK* BREAST WITH ORANGE SAUCE (duck breast, orange, sauce base)	19 €
SUPRÊME DE VOLAILLE*, SAUCE DU MOMENT (suprême de volaille, sauce selon l'inspiration du chef) CHICKEN* SUPREME WITH THE CHEF'S SEASONAL SAUCE (chicken supreme, seasonal chef's sauce)	19 €
FILET DE DORADE ET SON COULIS DE POIVRONS DOUX (filet de dorade, poivrons doux, aromates) PAN-SEARED SEA BREAM FILLET WITH SWEET PEPPER COULIS (sea bream fillet, sweet peppers, herbs)	22 €
PLAT VÉGÉTARIEN DU CHEF (légumes de saison, céréales et garniture végétarienne selon l'inspiration du chef) CHEF'S SEASONAL VEGETARIAN CREATION (seasonal vegetables, grains and vegetarian ingredients selected by the chef)	17 €

SALADES ET FROMAGES

ASSORTED FRESH SALADS AND CHEESES

POKÉ TATAKI (thon, riz, mangue, avocat, chou mariné) TATAKI-STYLE TUNA POKÉ BOWL (fresh tuna, rice, mango, avocado, pickled cabbage)	20 €
SALADE CÉSAR (sucrine, œuf, poulet, chips de jambon, anchois, tomates) CLASSIC CAESAR SALAD (little gem lettuce, egg, chicken, crispy ham chips, anchovies, tomatoes)	19 €
SALADE FRAÎCHEUR (sucrine, melon, pastèque, feta, tomates) SEASONAL FRESH SALAD (little gem lettuce, melon, watermelon, feta, tomatoes)	19 €
TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS (sélection du moment) TRIOLOGY OF AGED CHEESES (selection of the moment)	10 €

DESSERTS

DESSERTS

CHEESECAKE À LA FRAISE (crème cheesecake à la vanille, fraises et coulis de fruits rouges) STRAWBERRY CHEESECAKE (vanilla cheesecake with strawberries and red berry coulis)	9 €
PARFAIT AUX FRUITS DE LA PASSION (dacquoise, parfait glacé aux fruits de la passion) FROZEN PASSION FRUIT PARFAIT ON DACQUOISE (dacquoise, frozen passion fruit parfait)	9 €
POÊLÉE DE CERISES ET SA GLACE VANILLE (cerises poêlées, glace à la vanille) WARM SAUTÉED CHERRIES SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (sautéed cherries, vanilla ice cream)	11 €
CHOU À LA VANILLE (pâte à choux, crème à la vanille) VANILLA-FILLED CHOUX PASTRY (choux pastry, vanilla cream)	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (café ou thé accompagné d'un assortiment de quatre douceurs du moment) GOURMET COFFEE OR TEA (coffee or tea served with a selection of four seasonal treats)	12 €



L'inattendu **MENU ENFANT**

Prix net, service compris

PLAT
MAIN COURSE

POULET PANÉ AU PANKO - FRITES MAISON (panure croustillante, chair moelleuse)
BREADED CHICKEN WITH PANKO - HOMEMADE FRIES (crispy coating, tender meat)

15 €

DESSERT
DESSERT

2 BOULES DE GLACE (vanille, fraise, chocolat)
2 SCOOPS OF ICE CREAM (vanilla, strawberry, chocolate)

Du mardi au vendredi
From Tuesday to Friday

Uniquement le midi sauf jours fériés
Only for lunch, except on public holidays



L'inattendu **MENU 3/4 D'HEURE**

Prix net, service compris

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

24 €

ENTRÉE / PLAT **ou PLAT / DESSERT**
STARTER / MAIN COURSE **or** MAIN COURSE / DESSERT

20 €



présenté **SUR PLACE...**
presented **ON SITE**

ROUGES - bouteille 75cl

REDS

GAILLAC - Bio AOC « Braucol » - Domaine Gayrard	27 €
CORBIERES « Cuvée la Mondière » - Domaine Py	27 €
MINERVOIS AOP « Château Pepusque » - Terres Rouges - Christophe Urios	28 €
SAUMUR AOP - Domaine des Bénédictins	28 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - Bio AOC - « Les pentes » - Bruneau Dupuy	28 €
IPG COTE DU TARN « Cuvée Germain » - Domaine d'En Ségur	29 €
GAILLAC AOP - Bio 2020 - « Cuvée Guillaume » - Domaine de Labarthe	29 €
GRAVES AOC « Château d'Arche »	31 €
PIC ST LOUP AOC « Bellodona » - Domaine Saint Daumary	34 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2014 « Château Haut Veyrac »	46 €

BLANCS SECS - bouteille 75cl

DRY WHITE

SAUVIGNON « La perrière à l'origine »	24 €
PREMIÈRES CÔTES DE GAILLAC AOP - Bio 2023 « Mauzac » - Domaine de Labarthe	25 €
IPG Côtes du Tarn « Cuvée Madeleine » - Domaine d'En Ségur	27 €
IGP Côtes du Tarn - Bio 2025 - « Verdanel » - Domaine de Labarthe	29 €
GAILLAC AOC « loin de l'oeil » - Domaine gayrard	36 €
POUILLY-FUMÉ Tradition - Domaine Chollet	39 €

BLANCS DOUX - bouteille 75cl

SWEET WHITE

IGP CÔTE DE GASCOGNE Moëlleux - Domaine de « l'ENCLOS »	24 €
---	------

ROSÉS - bouteilles 75cl

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - « Rosé Vé » - Mas de Valériole	27 €
CÔTE DE PROVENCE Minuti M	39 €

VINS AOP-AOC-VDP-IGP - au verre *12,5cl*

AOP-AOC-VDP-IGP WINES - by the glass 12.5 cl

ROUGES

REDS

GAILLAC Bio AOC « Braucol » - Domaine Gayraud

5 €

SAUMUR AOP - Domaine des Bénédictins

6 €

BLANCS

WHITES

SAUVIGNON « La perrière à l'origine »

5 €

GAILLAC AOC « loin de l'oeil » - Domaine gayraud

7 €

ROSÉS

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - « Rosé Vé » - Mas de Valériole

6 €

DOUX

SWEET

IGP CÔTE DE GASCOGNE Moëlleux - Domaine de « l'ENCLOS » - 10CL

5 €

CHAMPAGNES ET MÉTHODES TRADITIONNELLES

CHAMPAGNES AND TRADITIONAL METHOD SPARKLING WINES

AU VERRE - *12cl*

BY THE GLASS

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC « Terra Vitis » - Domaine des bénédictins

8 €

COUPE DE CHAMPAGNE 1er CRU « Antoine Villaroy »

12 €

À LA BOUTEILLE - *75cl*

BY THE BOTTLE

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC « Terra Vitis » - Domaine des bénédictins

31 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE brut « les bulles » - Domaine d'En Ségur

31 €

CHAMPAGNE 1ER CRU « Antoine Villaroy »

58 €

BOISSONS CHAUDES


HOT BEVERAGES

GROG (Rhum blanc, Miel, Jus de citron jaune, Eau)

7 €

IRISH COFFEE (Sirop de sucre de canne, Café, Whisky, Crème Chantilly)

9 €



L'inattendu LES BOISSONS

Prix net, service compris

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

CAFE EXPRESSO	2 €
CAFE DOUBLE EXPRESSO	4 €
CAFE CRÈME PETIT	3 €
CAFE CRÈME GRAND	4,5 €
THÉ/INFUSION	4 €
CHOCOLAT PETIT	3 €
CHOCOLAT GRAND	4,5 €
CAPUCCINO	4,5 €
INFUSION	4 €

SIROPS (menthe, grenadine, citron, orgeat, anis, pêche et fraise)
SYRUPS (mint, grenadine, lemon, orgeat, anise, peach, and strawberry)

SIROP EAU	2.5 €
SIROP EAU MINERALE (Vittel 50cl)	4 €

SODAS
SODAS

COCA-COLA OU COCA-COLA ZÉRO - 33CL	4 €
ORANGINA, SCHWEPPES, FUZETEA, LIMONETTE - 25CL	4 €
DIABOLO (limonade et sirop)	3.5 €

JUS DE FRUITS
FRUIT JUICES

ABRICOT, ORANGE, TOMATE, ANANAS, POMME, CAROTTE CITRONS/ORANGES - 25CL	4 €
--	-----

EAUX MINERALES
MINERAL WATERS

VITTEL - 50CL	4 €
VITTEL - 1L	5,5 €
PERRIER - 33CL	4 €
SAN PELLEGRINO - 50CL	4 €
SAN PELLEGRINO - 1L	5,5 €