



*Le Ghyrnas*



## Carte des Boissons



### Softs

Coca Cola/Coca Zero - 4€  
Fuze Tea - 3,50€  
Perrier 33cl - 4€  
Jus de fruits au choix - 4€

### Eaux

Vittel 1L - 6€  
San Pellegrino 50cl/ 1L - 4€/ - 6€  
Sirop au choix - 3€

### Apéritifs - 5€

Kir  
Ricard  
Ouzo  
Campari  
Martini

### Bières Pression

Pelforth Blonde - 5€/ - 8€  
Pietra Ambrée - 6€/ - 9€  
Fada Blanche 33cl - 6€

### Rhum

Diplomatico - 9€  
Don Papa - 12 €  
Centenario 20 Years - 12€

### Whisky

Jack Daniel N°7 - 8 €  
Aberlour 10 Years - 10€  
Woodford Reserve - 9 €

### Tonics

Ginger Beer - 5,50€  
Indian original - 5,50€  
Fleur de sureau - 5,50€

### Gin

Bombay Sapphire - 10 €  
Fifty Pounds - 10€  
Hendricks - 11 €

## Cocktails Créations

**Karpós** Rhum blanc, citron vert & purée de fruits au choix (mangue, kiwi, framboise) - 11€

**Mepeo** Whisky, vin rouge, citron jaune, sirop de sucre de canne - 11€

**Damascena** Vodka infusée au piment, framboise, citron jaune - 11€

**Aquilon** Rhum blanc, basilic, kiwi, pomme, citron vert - 12€

**Jin** Gin, fruits rouges, menthe fraîche, citron jaune - 12€

**Les Classiques...** Spritz - 9€ - Moscow Mule, Mojito - 11€ - PornStar Martini, Espresso Martini - 14€

## Sans Alcool

**Leyla** Framboise, gingembre, cranberry, pomme - 8€

**Kleopátra** Mangue, cannelle, pomme, citron vert - 8€

**Thálassa** Ananas, mangue, basilic, gingembre - 9€

Prix TTC - Service compris.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance : notre équipe fera le nécessaire pour vous proposer une alternative adaptée.





# Carte des Vins



## Vins Blancs

15cl 75cl

### IGP PAYS D'OC

**DOMAINE MAUREL** - Chardonnay  
Sec, fruits blancs, frais,  
aux notes légèrement toastées.

- 5€ - 21€

### IGP CÔTES DE GASCOGNE

**DOMAINE DE JOY** - Eclat Joy  
Sec, ce vin est rond  
aux notes d'agrumes.

- 5€ - 19€

### IGP CÔTES DE GASCOGNE

**DOMAINE DE JOY** - Enjoy  
Vin blanc moelleux aux arômes  
exotiques, alliant fraîcheur et douceur.

- 5€ - 19€

## Vins Rosés

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Tasquier  
Une robe pâle, saumonée  
& brillante, un nez fruité.

- 5€ - 25€

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Clos Réal  
Raffiné, aux arômes de fruits rouges  
et d'agrumes, avec une subtile touche florale.

- 32€

## Bulles

### AOC CHAMPAGNE

**PAUL ROMAIN BRUT - EXCEPTION**  
Arômes délicats et élégants de fruits  
blancs jaunes. Bulles très fines, souples.

- 13€ - 65€

### DOC PROSECCO FRIZZANTE

**Alberto Torresi**  
Floral souligné de petits fruits blancs  
& d'agrumes. Aérienne aux fines bulles.

- 7€ - 27€

## Vins Rouges

15cl 75cl

### AOP CORBIERES

**CAMPLONG** - Peyres Nobles  
Robe profonde et écarlate.  
une structure tannique très fine en finale.

- 6€ - 28€

### AOP PIC SAINT LOUP

**TROIS CHÂTEAUX** - Cuvée B, Bio  
Un vin léger, aux tannins souples  
et aux arômes de fruits frais.

- 29€

### AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL

**DOMAINE OLIVIER** - Cuvée domaine  
Vin rond aux arômes de fruits rouges,  
parfait pour accompagner tout type de repas.

- 5€ - 26€

### AOP CÔTES DU RHONE

**VIEUX TRUFFIERS RESERVE** - Bio  
Un beau rouge rubis, un nez de  
fruits rouges et d'épices.

- 5€ - 24€

### AOP SAINT EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU HAUT-BOUTISSE** - Cuvée Origine  
Equilibré, avec des notes de tabac blond  
en finale. Robe grenat aux reflets violette.

- 45€

Prix TTC - Service compris.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance : notre équipe fera le nécessaire pour vous proposer une alternative adaptée.





## Les Entrées



### Burrata d'exception - 11€

Burrata di Bufala & poivronnade.

### Gravlax de Saumon - 11€

Blinis moelleux, crémeux au basilic frais & saumon gravlax.

### Assiette de Mezze - 10€

Houmous de pois chiche, poivronnade & caviar d'aubergine.

### Délice de Foie gras - 14€

Foie gras de canard maison  
Chutney de coing aux épices.

### Brushetta Pastrami - 10€

Pain grillé, nappé de poivronnade, pastrami, tomates, parmesan & mélasse de grenade.

### Plateau Méditerranéen à partager - 20€

Houmous de pois chiche, tzatziki, poivronnade, caviar d'aubergine, halloumi grillée & pastrami.

## Les Plats

### Shish Poulet - 19€

Brochettes de poulet mariné, sauce tzatziki, salade & frites maison.

### Shish Agneau - 24€

Brochettes d'agneau mariné, sauce tzatziki, salade & frites maison.

### Sauté Ghymnos - 25€

Duo de viandes (poulet & agneau), nappé de sauce tomate pimentée, légumes.

### Magret de Canard - 28€

Maison SAMARAN

Frites maison, salade & une sauce aux cèpes

### Entrecôte origine France ≈ 300g - 27€

Frites maison, salade & une sauce au choix.

### Pêche Gourmande - 27€

Pêche du moment selon arrivage.

### Pavé de Saumon - 24€

Nappé de persillade, servi avec des légumes de saison

### Salade César - 19€

Salade verte poulet croustillant, oeufs, tomates, parmesan, croûtons & sauce césar maison.

### Salade de saumon - 19€

Salade verte, courgettes, carottes, saumon, tomates & sauce vinaigrette maison.

### Entrecôte origine France ≈ 500g - 40€

Frites maison, salade & deux sauces au choix.

### Sauces supplémentaires - 2€

Poivre - Echalote - Cèpes - Tzatziki - Tomate pimentée

### Accompagnements supplémentaires - 5€

Frites maison - Légumes - Salade de crudités

## Menu Enfant

Sirop au choix

Une brochette de poulet

frites maison

Une boule de glace au choix. - 12€





## Desserts maison



### Café gourmand - 12€

Assortiments du chef.

### Baklava - 9€

Feuilleté aux noix, arrosé de sirop de sucre & une boule de glace vanille.

### Fondant au chocolat - 9€

Servi avec une boule de glace vanille.

### Riz au lait au four - 8€

Crémeux & fondant...

### Banofee - 8€

Crumble sablé cannelle  
bananes, confiture de lait.

### Salade de fruits - 8€

Servi avec une boule de glace au choix.

### Coupe Colonel - 12€

Sorbet citron & Vodka Stolichnaya.

### Coupe de Glace - 10€

Glaces & sorbets artisanaux  
3 parfums au choix.

**Vanille - Chocolat - Framboise - Rhum raisin - Mangue - Citron**

#### Boissons chaudes

Espresso /Ristretto - 2,50€

Déca - 2€

Allongé - 2,50€

Double espresso - 3,50€

Cappuccino - 4€

Thé / Tisane - 4€

#### Digestifs

Cognac Hennessy - 10 €

Armagnac - 8€

Limoncello - 6€

Get 27 - 7€

Baileys - 7€

Prix TTC - Service compris.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance : notre équipe fera le nécessaire pour vous proposer une alternative adaptée.

