

19 Chemin de Sémial 31450 - CORRON SAC
06 76 46 77 49
contact@lesestial.fr

Boissons Fraîches

Smoothies	3,50 €
Milkshakes	4,00 €
Sodas (33cl) <i>Coca-Cola normal / zero, Fanta, Fuze-Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Limonade...</i>	3,00 €
Perrier (33cl).....	3,00 €
San Pellegrino (50cl)	3,50 €
Evian (50cl)	3,50 €
Jus de Fruits (25cl)	
<i>Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate</i>	3,00 €
Sirup à l'eau	2,00 €
Diabolo (25cl)	3,00 €
Sirups : citron, grenadine, menthe, pêche,	
Thé vert glacé à la menthe	3,50 €

Boissons Chaudes

Café expresso / Décaféiné	1,50 €
Double expresso	2,80 €
Café allongé / Noisette	1,70 €
Cappuccino	3,80 €
Grand crème	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato aromatisé	4,00 €
Irish Coffee	7,50 €
Chocolat	3,00 €
Chocolat viennois	4,00 €
Chaï Latte	3,50 €
Thé ou Infusion	3,80 €

À partager, ou pas !

★	
Saucisson artisanale	8,50 €
Planche apéro (pour 2) charcuterie et fromage	16,00 €
Pinsa Romana	13,00 €
★	

Bières Pression

Occicaña IPL artisanale (5°)....	25cl 3,00 €	50cl 6,00 €
Bière du moment – consultez-nous		
Supplément sirop		0,30 €

Bières / Cidres bouteilles

Bière artisanale 33cl	6,00 €
Desperados 33cl	5,00 €
Bière sans alcool 33cl	3,00 €
Cidres : brut / doux 25cl	3,80 €

Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl) Suze (4cl).....	3,00 €
Muscat, Porto (4cl).....	3,50 €
Martini Blanc, Rouge (5cl).....	3,50 €
Kir cassis ou pêche (12cl).....	3,50 €
Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint-Luc (12cl)	4,50 €
Gin Hendrick's (4cl) & tonic	7,50 €

Cocktails

Aperol Spritz (18cl)	7,50 €
Le Pimm's Cup (18cl).....	7,50 €

Whiskies 4cl

Ballentine's	5,50 €
Ardbeg (tourbé 10 ans).....	8,50 €
Big Peat (un mélange de whiskies tourbés d'Islay)	8,50 €
Balvenie Doublewood (12 ans d'âge).....	8,50 €
Sexton (distillé dans des alambics en cuivre).....	8,50 €
Whisky du moment – consultez-nous	

Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Cointreau.....	7,00 €
Eau de Vie - Poire Williams ou pruneaux.....	6,00 €
Get 27, Baileys	5,50 €
Rhum Diplomatico	8,00 €

Vins au pichet Verre 12cl 25cl 50cl

IGP Pays d'Oc	3,00 €	4,50 €	8,50 €
(rouge, rosé et blanc)			

Vins rouges

Bouteille 75cl

Pic Saint-Loup AOP Les Déesses Muettes Exception ..	23,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux	22,00 €
Saint-Chinian AOP Château Fontanche Les Uyères..	20,00 €
Gaillac AOP Château Lastours	19,50 €
Luberon AOP Grand Marrenon	25,00 €

Vins rosés

Bouteille 75cl

IGP Pays d'Oc Les Jamelles Cinsault	16,50 €
Côtes de Provence AOP Valadas	23,00 €

Vins blancs

Bouteille 75cl

IGP Pays d'Oc Les Jamelles Chardonnay	21,00 €
IGP Pays d'Oc Albrières Sauvignon	19,00 €
IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc	21,00 €

Champagne

Coupe 12cl Bouteille 75cl

Champagne Brut Blanc	
Louis Constant	7,50 € 45,00 €

La Spécialité de La Maison

Vendredi et Samedi : Midi et soir
Réservation conseillée

FISH & CHIPS

Adulte 22,50 €
Enfant (-12 ans) 15,50 €

Un plat traditionnel de
la restauration anglaise.

Il s'agit de dos de cabillaud frais
frit dans une pâte à bière et servi
avec des frites, purée de
petits pois à la
menthe.

Buffet Petit Déjeuner 9,50 €

Boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie, pain
(sélection de confiture, miel et compote)

Mercredi à Samedi : 08h30 – 10h

Buffet Brunch de Dimanche ... Adulte 24,00 €

Buffet Petit Déjeuner ... Enfant (-12 ans) 15,00 €

+
Œufs au plat et ventrèche

ou
Œufs brouillés au saumon fumé

+
Céréale, yaourts, fromage, charcuterie, salade de fruits
et sélection de desserts

Dimanche 11h30 – 15h30 et jours fériés

Menu Enfant (-12 ans) 9,50 €

Sirop à l'eau

Nuggets et frites

Boule de glace ou cookie maison

Menu du Midi 15,90 €

Entrée + Plat + Dessert

Mercredi au vendredi midi (excepté jours fériés)

Travers de porc sauce BBQ 17,50 €

Servi avec pommes de terre à la plancha et coleslaw

Plat végétarien 15,00 €

Consultez-nous

Confit de canard 16,50 €

Servi avec frites et salade

Les Burgers Mercredi et jeudi soir

Bœuf Angus 14,50 €

Végétarien 13,50 €

Nos Desserts / Gâteaux

Scone

Gâteau britannique servi avec une confiture de fraise
et de la crème sucrée 4,90 €

Crumble aux pommes 6,50 €

Cheesecake 6,50 €

Tiramisu 6,50 €

Mousse au chocolat 6,50 €

Tarte/gâteau du jour 6,50 €

Café ou thé gourmand 7,50 €

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille .. 5,50 €

Planche de Brebis, confiture de cerise noire 7,50 €

Nos Crêpes maison

Sucre 3,00 €

Chocolat / Pâte à tartiner /

Caramel beurre salé / Sucre citron 3,50 €

Nos Gaufres Liégeoises

Sucre 3,50 €

Chocolat / Pâte à tartiner /

Caramel beurre salé / Crème sucrée 4,00 €

Supplément crème sucrée 1,00 €

Supplément boule de glace 2,00 €

Nos Glaces / Sorbets Mövenpick

Demandez nos parfums

1 Boule 3,00 €

2 Boules 5,00 €

3 Boules 6,90 €

Supplément crème sucrée 1,00 €

Certains allergènes sont présents dans nos plats,
une liste est à disposition sur demande.

LE
SÉMIAL

Bar
Restaurant
Épicerie

19 Chemin de Sémial 31450 - CORRON SAC

06 76 46 77 49

contact@lesemial.fr