

Notre sélection pour votre apéritif

Lillet Tonic	8,00 €
Au choix : blanc ou rosé, servi sur glace avec Méditerranéen Tonic et fruits frais	
Lillet Spritzer	8,00 €
Au choix : blanc ou rosé, servi sur glace avec cava et fruits frais	
Apérol Spritz	7,50 €
Hugo Spritzer	8,00 €
Sirop de sureau, cava, feuilles de menthe fraîches, citron vert	
Appleton mojito	10,00 €
Rhum brun jamaïque, sucre de canne, menthe fraîche et citron vert Egalement le Black mojito avec Rhum Kraken	
Hierbas de las Dunas Tonic	9,00 €
Un spiritueux développé avec 18 herbes des dunes de Zélande Par le Chef Syroo Bakker (restaurant Pure C)	
Coupe de Cava	6,50 €
Coupe de Champagne	11,00 €

Mocktails

Crodino Spritz	5,00 €
Crodino, concombre, orange, eau pétillante	
Spicy mule	7,50 €
Seedily spice, ginger beer, citron vert, menthe fraîche	
Apple Virgin Mojito	7,50 €
Citron vert, jus de pommes, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne	

La cuisine du comptoir

en apéro, en entrée, à partager...

Découvrez notre Sangria,

Elaborée par le domaine Perelada en Espagne,

Légère et fruitée

A déguster avec une planche Apéro

La bouteille de Sangria + Planche Apéro à partager

30,00 €

La hure de porc recette de Christian Parra 12,00 €

Spécialité Gasconne, comme un pâté, idéal à partager 2, 3 ou 4 personnes

Le Wek de foie gras, brioche et confiture de figues 16,00 €

Planche mixte de charcuterie et fromages affinés 16,00 €

Servis avec pain du campagne toasté aux herbes de Provence

 **La planche Végétarienne, tapenade, houmous et autres** 12,00 €

Servie avec toast de campagne

L'Ardoise para picar 25,00 €

Une Ardoise de tapas, gourmandes, à partager, aux influences méditerranéennes...

« Choc » Culatello di Zibello et Pata Negra 25,00 €

Un match de haut niveau : Italie / Espagne : dégustation de 2 jambons d'exceptions

Saumon mariné aux agrumes et betteraves 15,00 €

vinaigrette à la mangue

Terrine grand mère, céleri rémoulade 9,00 €

Servie avec toast de campagne

Les Pizzas du comptoir

Nos pizzas originales & gourmandes à dévorer seul ou à déguster entre amis

Blanche paysanne **16,00 €**

Crème, tombée d'oignons, ventrèche fumée d'Alsace, comté AOP

 **Pesto** **14,00 €**

Coulis de tomates, mozzarella, tomates cerises et pesto de basilic

Plats

Certains de nos plats sont disponibles en portion réduite,
idéal pour une entrée ou une petite faim

Les incontournables

Tartare boeuf 400 coups **11,00 €** **18,50 €**

Coupé au couteau, préparé à l'italienne : roquette, parmesan et huile d'olive
pesto de basilic ; servi avec frites

P'tit Gibus : Notre incontournable burger **16,50 €**

Il ne change pas : le bun de chez Yves Guns, burger Angus Aberdeen,
champignons, comté, oignons caramélisés, mayonnaise maison au poivre, roquette.

Shakshuka **10,00 €** **15,00 €**

Spécialité méditerranéenne, comme une piperade,
aux épices orientales et oeufs cuits comme au plat.

Boudin noir, recette de Christian Parra **13,50 €** **22,50 €**

Recette emblématique du regretté Chef Christian Parra **

Servi avec galettes de pommes de terre et chutney de pommes et poires



Le coté Bistrot du Café Garage

« Fish & chips » un peu revisité 22,50 €

Un joli filet de cabillaud, pané et croustillant, sauce tartare maison,
Galettes de pommes de terre bien dorées, citron, salade verte.
Vous pouvez demander le poisson sans panure

Confit de Ribs de porc caramélisé 19,50 €

Ribs confit à basse température, désossés et caramélisés,
Servi avec chutney de tomates, chips de patates douces, panais et pommes de terre,
Chicon braisé

Bouchée à la reine Bun'n Roll 19,00 €

Comme un vol au vent, suprême de volaille jaune, boulette de veau,
Champignons, servi avec riz

Croustade au légumes d'automne, tapenade de butternut 16,50 €

Céleri, panais et carottes confites, oignons cives et noisettes torréfiés,
Pesto d'herbes

Tagliata de boeuf 27,50 €

Noix d'entrecôte Holstein (+/- 250 gr), maturée 8 semaines,
servie comme une tagliata, pommes grenailles rôties au thym

Magret de canard aux figues 20,50 €

Sauce aux figues, pommes de terre grenailles rôties au thym, chicon braisé

Ravioles à la salsicia 13,50 € 20,50 €

Ravioles artisanales à la salsicia (saucisse au fenouil), compotée de tomates,
Roquette et parmesan

Veuillez informer le service
pour toutes allergies, intolérances, ou régime particulier

Fromages

Sélection de fromages affinés, 15,00 €
confiture de cerises noires

Desserts

Tourtière aux pommes et pruneaux 15 min 8,00 €
Glace vanille

Gâteau basque à la crème, fruits rouges 8,00 €
Sorbet framboise

Duo choc 7,00 €
Moelleux au chocolat et mousse au chocolat caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille bourbon 8,00 €

Dame blanche 8,00 €
Glace vanille, brisures de chocolat, chocolat chaud, Chantilly

Le café glacé 9,00 €
Glace vanille, glace moka, espresso amaretto
Chantilly, la glace est battu avec l'espresso pour une belle texture crémeuse

Gaufres de Bruxelles :	petite	grande
Au sucre	3,00 €	5,00 €
Au chocolat chaud	5,00 €	6,00 €
A la Chantilly	5,00 €	6,00 €
Au caramel beurre salé	5,00 €	6,00 €

1 ou 2 boules de glace pour terminer !!!

La boule de glace 2,50 €
Vanille bourbon, chocolat noir suisse, pistache, moka, fraise,
Mangue, citron vert, framboise.

BLANC

	Verre	Bouteille
Le Cirus « Gros Manseng Sauvignon » Côtes de Gascogne - Domaine Brumont Vin blanc de soif, fruité, légèrement acidulé...	4,90 €	22,00 €
Viogner Australie - Yalumba Un vin généreux aux arômes de fruits blancs,	6,50 €	28,00 €
Grand Ardèche Domaine louis Latour - Ardèche Un chardonnay riche & boisé, un incontournable de la maison Latour	7,00 €	32,00 €
Cinsault Syrah rosé Côtes de Provence Une belle robe claire, sec et frais... pour un apéro réussi.	5,00 €	25,00 €
Esporao Colheita Portugal Un vin blanc frais, riche, une fin de bouche persistante... Un excellent vin du soleil.		30,00 €
Pouilly fumé « Sauvignon » Loire - Les Lumeaux Pour ce faire plaisir, un excellent Pouilly Fumé, minéral, sec... Juste parfait.		39,00 €
Himmelstiege - Grüner Veltiner Autriche - Domaine Wachau En voila un vin agréable à boire... Frais, légèrement épicé, avec des arômes de fruits blancs et un zeste d'agrumes...		32,00 €
Note bleue Rosé « Grenache - Cinsault » Côtes de Provence Un joli rosé d'été, à la robe claire et brillante, l'incontournable de votre apéritif...		32,00 €



ROUGE

	Verre	Bouteille
Cirus « Tannat - Merlot » Côtes de Gascogne - Domaine Brumont Notre vin rouge maison depuis nos débuts, une valeur sure.	4,90 €	22,00 €
Raisin Gaulois « Gamay » Vin de France - Région beaujolais Du fruits et de la fraîcheur, la bouteille parfaite pour votre planche méditerranéenne	6,50 €	 28,00 €
5 Fincas Emporda - Espagne Un vin du soleil, épicé, généreux, riche... La noix d'entrecôte va adorer.	7,00 €	37,00 €
Baudoin & Fabiola Emporda Catalogne - Espagne Le vin élaboré pour le mariage de Baudoin & Fabiola, parfait.		37,00 €
Château Bouscassé Madiran - Domaine Brumont L'expression du tannât, puissant, riche, épicé... Un must		37,00 €
Extra libre « Malbec » Cahors - Château du cèdre Un vin intense, nature et bio, riche en fruits, des tanins fondus, Un vin excellent, réalisé dans le respect de l'environnement.	 	39,00 €
ALF «Alfrocheiro» Portugal - Terra d'Alter Une bouche intense de fruits rouges, riche et soyeux, tannins fins, une belle découverte...		28,00 €
Shiraz Viognier Yalumba Australie - Domaine Yalumba Vin au puissant mélange entre la fraîcheur du viognier et le fruité du sirah		28,00 €
Barbera d'Alba Pio Cesare Long en bouche, belle structure, puissant et épicé		35,00 €
Authentique «Merlot » Côtes de Castillon - Château Moulin de Clote Un vin atypique du Bordelais, sans sulfite, fruité & gourmand, Une vrais découverte !!!!	 	37,00 €
Esporao Reserva Portugal C'est l'occasion de découvrir un vin du Portugal, c'est juste très bon, pardon très très bon....		37,00 €



◆ DECLERCQ ◆

CAFÉ - GARAGE

CARS, FOOD & DRINK

By
Christian & Olivier

OUVERT

LUNDI ET MARDI

10H00 - 18H30

MERCREDI AU VENDREDI

10H00 - 22H00*

SAMEDI

18H00 - 22H30*

* Dernière commande cuisine

