THE PELICAN'S

CARTE DES BOISSONS

SOFTS

Bouteille

SODAS 3€

Coca-Cola, Coca cherry, Coca zero, Fuze tea Pêche, Sprite, limonade, Orangina, Fanta Orange, Oasis PCF, Oasis Tropical, Schweppes Tonic

SIROPS 1,2€

Grenadine, menthe, Pêche, Fraise, Citron , Cassis, Menthe, Orgeat, Orange, Violette

JUS 3€

Granini
Ananas,Litchi, Multi,Orange, Pomme

CHAUD

Expresso/Allongé	1,5€
Double expresso	3€

EAUX

Abatilles Plate 50cl	2€
Abatilles Plate 1L	3,5

Prix net en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

THE PELICAN'S

CARTE DES BOISSONS

LES BIÈRES

PRESSIONS	Bock	25 cl	50 cl
IPA	2,5€	4,5€	9€
Hoegaarden	2€	4€	8€
Jupiler	2€	2,5€	5€
Bière du moment	2,5€	3,5€	7€

Girafe	1,5L	2L	2,5L
	26€	35€	40€
	22€	28€	32€
	15€	18€	22€
	18€	25€	30€

BIÈRES BLONDES

Corona 4,5°, 33cl	5€
Desperados 5.9°, 33cl	4,5€
Leffe Blonde 6,6° , 33cl	4,5€

BIÈRES SANS ALCOOL

Chouffe 0°, 33cl	5€
Leffe Blonde 0° , 33cl	5€

BOUTEILLES RÉGIONALES

Aubrac Ambrée 5° , 33cl	6€
Aubrac Blanche 5° , 33cl	6€
Aubrac Blonde 5,6° , 33cl	6€

BOUTEILLES ROUGES

Chouffe Cherry 8°, 33cl	5€
Grimbergen rouge 6° , 33cl	5€

Prix net en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

THE PELICAN'S

CARTE DES BOISSONS

ALCOOLS

Softs en accompagnements offerts

SPIRITUEUX	VERRE	BOUTEILLE
Ricard 45° 70cl	2€	50€
Gin Beefeather 40° 70cl	5€	55€
VODKA		
Absolut 70cl	5€	55€
Magnum Absolut 1,5L		115€
WHISKIES		
Ballantines 40° 70cl	6€	50€
Chivas 40° 70cl	10€	100€
Bourbon Jack Daniel's N°7 40° 70cl	6,5€	60€
APERITIFS		
Picon bière 18°	5€	
Suze 15°	5€	
LIQUEURS / DIGESTIFS		
Baileys 17° 70cl	5€	50€
Chartreuse 55°	7€	
Get27 17,9° 70cl	5€	40€
Limoncello Scogliera 24,5°	3€	
La Mentheuse 15°	5€	
Malibu Coco 18°	4€	40€
Porto Messias 19,5	4€	
Jaggermeister	4€	55€

RHUM	VERRE	BOUTEILLE
Havana 37,5° 70cl	5€	55€
Captain Morgan 35° 70cl		55€
Magnum Captain Morgan 1,5L		115€
SHOOTERS	3€	

EAU DE VIE	VERRE
Prune St. Florian	4€
Poire St Florian	4€
COCGNAC	
Cognac Gautier	4€
ARMAGNAC	
Marquestau	4€
RHUM ARRANGÉ	4€

SPIRITUEUX SANS ALCOOL	5€
Spritz 17,5cl	
Martini Vibrante 0,45° , 10cl	

Prix net en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

VERRE = 12CL

THE PELICAN'S

CARTE DES VINS

ROUGE

ROUGE	VERRE	BOUTEILLE
Côtes du Rhone Confidence 14,5° , 75cl	4€	18€
Coquin de Saurs 13,5° , 75cl	4,5€	18€
Vin de pays Fond Croze 14,5° , 75 cl	3€	16€
AOC Gaillac Constance 13,5° , 75cl	4,5€	18€
AOP Terrasses du Larzac Capitelle, Domaine Jordy 13,5° , 75cl	6€	25€
AOP Cru Gigondas, Domaine des Pasquiers 14° , 75cl	8€	30€

BLANC

SEC	VERRE	BOUTEILLE
IGP Côtes du Tarn, Château de Saurs Bio	4€	18€
MOELLEUX	VERRE	BOUTEILLE
VDF Moelleux Petites Perdrix, Château Griniou Bio	4€	18€

ROSÉ

ROSÉ	VERRE	BOUTEILLE
IGP Pays d'oc Rose et Paul 13° , 75cl	3€	16€
AOP Côtes du Ventoux Ninon, Domaine Talès	3€	16€

PICHET

	25 cl	50 cl
IGP Rouge Méditerranée, Domaine Fond croze	4€	7€
IGP Blanc Côtes du Tarn, Château de Saurs	5€	8€
IGP Pays d'Oc Rosé, Domaine Rose et Paul	5€	8€

Prix net en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CARTE

LE MIDI

ENTRÉES

Bruschetta mozarella jambon 12€
Tartine de pain grillé, mozarella, tartare de tomate, crème basilic, jambon cru

Brushcetta saumon façon gravelax 12€
Tartine de pain grillé, crème d'avocat, saumon mariné

Salade de chèvre chaud 12€
Salade,huile d'olive, fromage de chèvre, noix et miel, vinaigre balsamique

PLATS

Pelican's smash burger 16€
Pain brioché, double steak smash (160g), compoté oignon rouge, cantal, sauce Pelican's, servie avec frites

Pelican's burger Végé 16€
Pain brioché, Steak végétarien (150g), compotée oignon rouge, cantal, sauce Pelican's, servie avec frites

Sauces
Pelican's, Bleu, moutarde à l'ancienne, Echalotte

Pièce du boucher 12€
Selon arrivage, servie avec accompagnement et salade

Piece de la mer 12€
Selon arrivage, servie avec accompagnement et salade

***Accompagnements** : Frites, Riz, Légumes de saison*

DESSERTS

Crème brûlée maison 6€
Crème, jaunes d'œufs, vanille naturelle, sucre caramélisé

Brownie chocolat maison 6€
Brownie fondant, noix torréfiées, noisettes

Tiramisu du chef 6€
Mascarpone, boudoirs, cacao, produits selon arrivage

—

Nos plats sont préparés maison et avec beaucoup d'amour

Un pélican prend toujours son envol un jour ou l'autre
Prix net en euros, taxes et service compris
**liste des allergènes consultables sur demande*

MENU DU JOUR

LE MIDI

ENTRÉE	10€
PLATS	12,5€
DESSERTS	6€

DUO = 16€

TRIO = 18€

Nos plats sont préparés maison et avec beaucoup d'amour

Un pélican prend toujours son envol un jour ou l'autre

Prix net en euros, taxes et service compris

**liste des allergènes consultables sur demande*

NOS PLANCHES

DE 18H À 22H

PLANCHES À PARTAGER

Planche charcuterie 20€
Assortiments de charcuteries françaises

Planche fromage 20€
Assortiments de fromages fermiers

Planche mixte 20€
Assortiments de charcuteries et fromages

Bol saucisson sec nature 5€
Porc

Nos tapas sont préparés avec beaucoup d'amour

Un pélican prend toujours son envol un jour ou l'autre
Prix net en euros, taxes et service compris
**liste des allergènes consultables sur demande*