

## Amuse Bouche

OLIVES MARINEES dans l'huile du Domaine, avec romarin, ail et chili.....	3
ASSORTIMENTS de fruits secs grillés façon <<Rabiega>> (amandes).....	3
CROSTINIS servis avec leur tartinade de saison.....	3

Entrées	Entrées	Plat
GAMBAS, grillées au feu de bois "al pil pil" huile d'olive, piment et ail.....	14	
POULPE, grillée accompagné de légumes de saison, et de sa crème aux herbes.....	12	
LEGUMES marinés, grillés à four à bois & crudités de saison et leurs sauces.....	13	16
ASSIETTE DE CHARCUTERIE selon sélection du Chef.....	9	12
TRIO DE CHARCUTERIES, legumes marinés grillés et fromages.....	19	22

## Nos Pizzette

MOZZARELLA, sauce tomate, basilic.....	12
LA SUGGESTION DU JOUR.....	12
ARTICHAUT, Crème fraîche, fromage de brebis, citron et herbes fraîches.....	14

## Vin Mousseux

Champagne L'amour Sans Pareil.....	8/48
Cava Brut Alsina & Sarda.....	2,5/13
Rabiega r Blanc 2020.....	8,5/34
Château de Brescou 2019.....	5/20
MSP Loire Sauvignon Blanc.....	6/24
Fleur de Lys 2021 Bio.....	11/38

## Vin Rosé

Rabiega r 2020.....	45/180
Domaine de Brescou 2020.....	5/20
MSP L'amour Rosé.....	4/16
Triplette Rosé 2021.....	6/22
Revolution Rosé 2021.....	5/18

Pichet de vin      1/4 1/2 1/1  
Blanc/Rosé/Rouge    5 8 14

Tous les prix sont en €

Carte des allergènes disponible sur demande, Prix nets, Service compris

Nous n'acceptons pas les chèques

Réservations en ligne www.rabiega.com Téléphone 04 94 68 44 22

# Bistrot Rabiega

Sans Frontières

## Plats

POISSON SELON ARRIVAGE, Servi avec salade, légumes de saison, beurre d'origonnes caramélisés et citron.....	28
PLAT DU JOUR à l'ardoise.....	
BROCHETTE DU CHEF, servie avec légumes, petite salade composée, pain pita maison, sauce yaourt à l'harissa.....	32
SALADE RABIEGA, du terroir avec chèvre frais, légumes de saison et vinaigrette aux poivrons grillés et meli mélo de graines.....	11/18
Ingrédients supplémentaires au choix du jour: Fruits de mer grillés ou Poisson grillé.....	8
Viande ou Volaille du chef.....	8

## Vin Rouge

Domaine Rabiega	18cl/75cl
Rabiega r 1819.....	10/36
Rabiega r 1920.....	11/38
Rabiega r 2019.....	10/36
Clos Dière L'Oeuf 2020.....	15/56
Clos Dière La Barrique 2020.....	15/56
Domaine Rabiega 2020.....	12/45
Ergo Bibamus 2021 Bio.....	9/32
Rabiega Rabiega 2021 Bio.....	11/38
Fleur de Lys 2021 Bio.....	9/32
MSP Bordeaux Supérieur 2018.....	8/30
Château de Brescou 2015.....	6/20
Révolution 2021.....	5/18

## Café & Thé

Expresso.....	2
Café Americain.....	3
Cappuccino.....	4
Thés.....	3

## Cocktails et spiritueux

Apérol Spritz.....	10
Apéritif Maison.....	7
Kir Royal.....	14
Mojito.....	10
Bacardí Rum Carta Oro.....	4cl
Calvados.....	9
Grey Goose Vodka.....	7
Bombay Gin.....	7
Bacardí Rhum.....	7
Pastis Janot.....	7
Cognac VSOP.....	5,5
Whisky Lagavulin.....	12
Jameson.....	7
Picon.....	6
Limoncello.....	7
Marc de Provence.....	1cl
Vin de Toussaint.....	10

## Desserts

ASSIETTE de FROMAGES.....	12
MOUSSE AU CHOCOLAT, accompagnée de clémentine, noix pécan rôties au sel et chantilly à la vanille.....	9
FRUIT ROTIS, au four à bois, accompagnés de glace à la fraise, sauce caramel et chocolat blanc torréfié.....	8
TARTE RABIEGA, fruits de saison en croûte Bretonne cuits au four à bois, crème fouettée..	
CAFE GOURMAND, Café accompagné de trois petites viennoiseries.....	10
BOULE DE GLACE maison, au choix, selon la saison.....	3,5

## Bières

Leffe blonde.....	33cl....6
Leffe brune.....	33cl....7
Kronenbourg 1664 blond.....	33cl....5
Kronenbourg 1664 blanche.....	33cl....6
Kronenbourg 1664 sans alcool.....	33cl....3,5
Panach' Bière Panaché.....	25cl....3,5

## Forest Hard Seltzer 5%

Lime Mint low calory drink.....	33cl....5
White Peach low calory drink.....	33cl....5
Raspberry low calory drink.....	33cl....5

## Jus de Fruits

Jus de fruit BIO Orange.....	25cl....5
Jus de fruit BIO Pomme.....	25cl....5
Jus de fruit BIO Abricot.....	25cl....5
Pago Abricot.....	20cl....4
Pago Cranberry.....	20cl....4
Pago Orange pressé.....	20cl....4
Pago Pamplemousse.....	20cl....4

## Eaux & Sodas

Badoit rouge eau gazeuse.....	33cl....3,5
Badoit rouge eau gazeuse.....	75cl....7
Evian eau plate.....	33cl....3,5
Evian eau plate.....	75cl....7
Coca Cola.....	33cl....3,5
Coca Cola zero.....	33cl....3,5
Orangina.....	25cl....3,5
Sprite.....	33cl....3,5
Schweppes tonic.....	25cl....3,5
Schweppes Agrumes.....	25cl....3,5
Ice-tea Pêche.....	25cl....4
Thomas Henry Ginger Beer.....	20cl....6

Le chef Andreas Edlund  
& la maître pâtissiere Cecilia Andersson  
et leur équipe vous accueillent au Bistrot Rabiega