



LA CARTE

Automne 2025

POUR NOTRE SIXIÈME ANNÉE,
HISTOIRES DE.. VOUS INVITE À SAVOURER
UNE CARTE MÊLANT
INFLUENCES DE VOYAGES
ET PRODUITS RÉGIONAUX.
DÉCOUVREZ DES SAVEURS
MODERNES ET EXOTIQUES,
CONÇUES POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES.
BONNE DÉGUSTATION !
CARLA, JULIEN ET LEUR ÉQUIPE.



Maurisse

NOS COCKTAILS

Signatures

JUNI TONIC

GIN ANAE BIO, ROMARIN, FRAMBOISES FRAÎCHES,
FIORENTE (LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU),
CITRON VERT & TONIC
12€

VAGUE D'AMOUR

RHUM CUVÉE DE L'OcéAN, JUS DE POIRE,
PURÉE DE FRUITS ROUGES
& PIMENT D'ESPELETTE
13,5€

SOL DE FUEGO

TÉQUILA EL JIMADOR, PORTO BLANC GRAHAM'S
CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT
NOIX DE MUSCADE & ANGOSTURA BITTER
12,5€

FRENCH TOAST

WHISKY BENJAMIN KUENTZ,
CITRON VERT, NECTAR DE MANGUE,
SIROP DE PAIN TOASTÉ MAISON
13,5€

POPOLITAIN

RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES, AMARETTO,
SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION
& JUS D'ANANAS
12€

BARON ROUGE

RHUM INFUSÉ AU SÉSAME, ITALICUS,
BISSAP MAISON, CITRON VERT
SIROP DE FEUILLE DE FIGUIER MAISON
13€

Les créations minute d'H2

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS CRÉATIONS !

1 - CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL FAVORI : RHUM / VODKA / GIN / WHISKY / SUPP. CHAMPAGNE (+1€)

2 - CHOISISSEZ LE GOÛT DONT VOUS AVEZ ENVIE : AMER / ACIDE / SUCRÉ / ÉPICÉ

3 - PRÉCISEZ SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES

4 - DÉGUSTEZ

14€

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

SUNSET

NECTAR DE BANANE, FRAISE
& MANGUE
7€

HISTOIRES DE...

BANANE FRAÎCHE, JUS D'ORANGE,
SIROP DE VANILLE & PURÉE DE PASSION
8€

VIRGIN PIÑA OU MOJITO

SUPPLÉMENT FRUITS +1€
8€

TENTATION

LAISSEZ-VOUS TENTER
PAR LA CRÉATIVITÉ DE NOS BARMANS
7,5€

YUMI YUMI HEALTHY

THÉ MATCHA, PURÉE DE FRUITS ROUGES,
LAIT D'AVOINE & JUS DE PASSION
11€

LES INCONTOURNABLES

AMARETTO OU WHISKY SOUR

TI PUNCH (3 RIVIÈRES)

TEQUILA SUNRISE

APÉROL / CAMPARI / FIORENTE SPRITZ / SARTI SPRITZ

CAÍPIRINHA / CAÍPIROSKA

PIÑA COLADA

MOJITO

MOJITO PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

MOSCOW/LONDON MULE

EXPRESSO MARTINI (FAÇON H2)

MARGARITA

MOJITO ROYAL AU CHAMPAGNE AYALA

MOJITO ROYAL PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

10€

8,5€

10€

10€

9€

10€

12€

13€

12€

13€

14€

14€

15€

NOTRE SÉLECTION DE GINTO'

ANAE BIO (FRANCE)

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

BULLDOG (ROYAUME-UNI)

SERVI AVEC CRÈME DE MÛRES, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VERT

BICKENS (ROYAUME-UNI)

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

GENEROUS (FRANCE)

SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALES DE ROSES & POIVRE

GENEROUS BIO (FRANCE)

INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

12€

12€

12€

12€

14€

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM

HISTOIRES DE... SE METTRE EN APPÉTIT

Les Tapas & les Entrées

EN SOLO OU À PARTAGER

ASSIETTE MARAÎCHÈRE

DUO D'HOUMOUS BETTERAVE ET TZAZIKI, PICKLES DE LÉGUMES ET CRUDITÉS, GOMASIO NOIR

11€

ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES

JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE

12€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

ASSORTIMENT DE JAMBON BLANC TRUFFÉ - SERRANO 24 MOIS - LOMO RESERVA - COPPA

15€

ARDOISE DE TRUITE FUMÉE

BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE

16€

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE

MESCLUN, CROÛTONS ET CONDIMENTS

16€

HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNES-OLÉRON

MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP

LES 6 : 15€
LES 12 : 29€

Les Salades

SALADE LOMBOK

TRIO DE CHOUX, CAROTTES, COURGETTES, OIGNONS ROUGE, FÈVES DE SOJA, VINAIGRETTE COCO, NOIX DE CAJOU & GOMASIO NOIR (SUPP. AVOCAT GRILLÉ OU GAMBAS +5€)

12€

SALADE ARC EN CIEL

TRUITE FUMÉE DU MOULIN DU CAOULEY (33), SALADE DE POMME DE TERRE, ROQUETTE, CRUDITÉS, PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR DE LA MAISON LAUNY (BISCARROSSE)

18€

Le menu enfant

(JUSQU'À 12 ANS)

12€

STEAK HACHÉ ANGUS OU PAVÉ DE DORADE (150 GR.)

+

FRITES FRAÎCHES OU PURÉE DE PATATE DOUCE
OU WOK DE RIZ OU RIZ SAUVAGE

+

1 BOULE DE GLACE

+

1 SIROP À L'EAU





HISTOIRES DE... CONTINUER SUR LA LANCÉE

Les Poissons

CRUDO DE THON ET SALSA VERDE

COMME UN TARTARE, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES

PETIT : 12€
GRAND : 23€

BURGER DE THON

STEAK DE THON 150G, MAYONNAISE AU CURRY VERT, TOMATE, SALADE, CRISPY CALAMARIS, FRITES FRAÎCHES

21€

BAR ENTIER GRILLÉ (300G/400G)

WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SAUCE PASSION

22€

CURRY DE GAMBAS

GAMBAS AU CURRY VERT & LAIT DE COCO, RIZ SAUVAGE

25€

THON MI-CUIT AU SÉSAME

WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SALSA VERDE

28€

Les Viandes

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU PRÉPARÉ À L'ITALIENNE

COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, FRITES FRAÎCHES & MESCLUN

20€

MAGUIDE BURGER

STEAK ANGUS 150G, SAUCE BARBECUE, TOMATE, PICKLES CONCOMBRE, BREBIS DES PYRÉNÉES, VENTRÊCHE ET OIGNONS FRITS, FRITES FRAÎCHES

20€

PORC CROUSTILLANT

POITRINE DE PORC MARINÉE AUX QUATRES ÉPICES, WOK DE RIZ SAUVAGE AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, FÈVES DE SOJA, JUS ÉPICÉ

21€

1/2 MAGRET IGP SUD OUEST,

PURÉE DE PATATES DOUCES, FÈVES DE SOJA, JUS CORSÉ

21€

TAGLIATA DE VEAU 180G

LONGE DE VEAU GRILLÉE SUR LIT DE ROQUETTE, GREMOLATA, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME DE BALSAMIQUE, PURÉE DE PATATES DOUCES

22€

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
SELON L'INSPIRATION
DU MOMENT



18€

SUPPLÉMENTS



MESCLUN DE SALADE
PURÉE DE PATATES DOUCES
WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ
FRITES FRAÎCHES / RIZ SAUVAGE

5€

HISTOIRES DE... FINIR EN DOUCEUR!

Les Desserts

BROOKIE ALLIANCE D'UN BROWNIE & D'UN COOKIE, SAUCE CHOCOLAT & CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE	9€
PÉCAN PIE TARTE DU SUD DES ÉTATS UNIS AUX NOIX DE PÉCAN & CRÈME GLACÉE VANILLE	9€
CRÈME BRULÉE À LA CRÈME DE MARRONS	8€
NUAGE MERINGUÉ, MERINGUE H2, SORBET FRAMBOISE, CHANTILLY, FRUITS FRAIS	9€
CRÊPES SUCRE / BEURRE / CITRON	4€
CRÊPES CHOCOLAT MAISON / DULCE DE LECHE / SIROP D'ÉRABLE	5€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1€

Les Coupes Glacées

LES CRÈMES GLACÉES & LES SORBETS		X1 : 3€ / X2 : 5€ / X3 : 7,5€	
VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, DULCE DE LECHE, MANGUE, PASSION, CITRON VERT, FIOR DI LATTE, CAFÉ, CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU, COCO.			
CHOCOLAT LIEGOIS	9€	CAFÉ LIEGOIS	9€
GLACE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT MAISON , CHANTILLY		GLACE CAFÉ, COULIS CAFÉ, CHANTILLY	
DAME BLANCHE	9€	MAYOTTE	11€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON & CHANTILLY		GLACE COCO, SORBET MANGUE, SORBET PASSION, FRUITS FRAIS, COULIS PASSION, CHANTILLY	
MAGUIDE	11€	GOURMANDE	12€
GLACE FIOR DI LATTE, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY		GLACE CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU, GLACE DULCE DE LECHE, GLACE FIOR DI LATTE, COULIS DULCE DE LECHE. CHANTILLY	

Les Planches Gourmandes

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

CAFÉ / DÉCA GOURMAND	9€
THÉ / INFUSION / GRAND CRÈME / CAPPUCCINO GOURMAND	9,5€
RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND - 4CL 	10,5€
DIGESTIF GOURMAND - 4CL RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GET 27/31, LIMONCELLO.	14,5€
CHAMPAGNE GOURMAND - 12CL AYALA BRUT MAJEUR	17,5€

VINS ROUGES



VERRE
12CL.

BTL
75CL.

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX

ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES

5€

22€

LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP

EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES

6€

25€

DOMAINE HAUT VENTENAC - AUTREMENT - CÔTE DE BORDEAUX FRANCS

ARÔME FLORAL ET FRUITS NOIRS - TANINS FINS & ÉLÉGANT - VIANDES, CHARCUTERIES

27€

CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES

PUISSANT & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES

28€

FAMILLE LAPLACE - AOP MADIRAN (SANS SULFITE AJOUTÉS)

PUISSANT & POIVRÉ, FRUITÉ AVEC DU CARACTÈRE - LONGUEUR EN BOUCHE - TAPAS, VIANDES GRILLÉES (PORC CROUSTILLANT)

29€

DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CHINON - BIO

FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTERIES, FROMAGES, POISSONS

7€

31€

NARRASSA, MAISON LAFAGE - IGP CÔTES CATALANES

ARÔMES FRUITS MÛRS ET NOTES ÉPICÉES - VIANDES GRILLÉES

32€

PEYRA «LA BASTIDE SAINT LOUP» - AOP PIC-ST-LOUP

UN NEZ DE FRUITS CONFITS. BOUCHE GOURMANDE EMPRUNTE D'UN PARFUM DE CACAO - VIANDES, CHARCUTERIES, DESSERTS

33€

PEZENAS AOC - SÉRIE LIMITÉE

NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOUTANTS, DE MÛRES ET DE CHOCOLAT - VIANDES GRILLÉES, FROMAGES

40€

GIGONDAS AOC - SÉRIE LIMITÉE

PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS - VIANDES GRILLÉES

45€

LAURENT COMBIER - CROZES-HERMITAGE - BIO

VIN PRIMÉ - ARÔME DE FRUITS ROUGES - PRÉCIS & SÉDUISANT - VIANDES GRILLÉES & DESSERTS

52€



VINS BLANCS

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP ENTRE-DEUX-MERS

SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS

VERRE 12CL. BTL 75CL.

5€ 22€

AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU SOLEIL» MOELLEUX

NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS

5,5€ 23€

MAISON ANTECH - CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC- BIO ET VEGAN

100% CHARDONNAY, FINESSE ET ÉLÉGANCE, AROMES DE FLEURS ET FRUITS EXOTIQUES - APÉRO, TAPAS, BRASERO

28€

DOMAINE LAFAGE «MIRAFLOR LA FABULEUSE» FRISANT

BOUCHE RONDE, MINÉRALE AVEC UNE NOTE FLORALE - APÉRITIF, TAPAS, FRUITS DE MER, POISSONS

6€ 29€

DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE GASCogne

NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS

29€

CHABLIS PREMIER CRU - SÉRIE LIMITÉE BIO

FRAÎCHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE AROMES CITRONNÉS ET DE FRUITS EXOTIQUES - HUÎTRES, POISSONS

49€

CONDRIEU AOC - SÉRIE LIMITÉE

FRAÎCHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FRUITS DE MER, POISSONS

65€

VINS ROSÉS

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX

SEC - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES

VERRE 12CL. BTL 75CL.

5€ 22€

AUGERON IGP LANDES, SABLE FAUVES - GRIS PREMIER DES LANDES

SEC ET FRUITÉ- APÉRITIF, TAPAS, , VIANDES GRILLÉES

6€ 27€

DOMAINE LAFAGE, MIRAFLORS - IGP CÔTES CATALANES

NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, FRAIS, ÉPICÉ & MINÉRAL. BELLE RONDEUR FINALE - FRUITS DE MER, VIANDES GRILLÉES

29€

CHAMPAGNE

AYALA - MAISON BOLLINGER

BRUT MAJEUR - ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ - IDÉAL À L'APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER FRUITS DE MER ET POISSONS.

COUPE 12CL. PISCINE 15CL. BTL 75CL.

10€ 13€ 65€

AYALA - MAISON BOLLINGER

BLANC DE BLANC - 100% CHARDONNAY - PARFAIT POUR SUBLIMER HUÎTRES, POISSONS OU EN OUVERTURE DE REPAS FESTIF.

80€

BOLLINGER - MAISON BOLLINGER

SPECIAL CUVÉE - PUISSANT ET GÉNÉREUX, MÊLANT FRUITS MÛRS ET NOTES GRILLÉES - ACCOMPAGNE VEAU OU POISSON GRILLÉ.

95€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS 1664
BLONDE / BLANCHE / MONACO / PANACHÉ
(SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON +1€)

VERRE 25CL BTL 50CL
3,5€ 7€

LES APÉRITIFS

RICARD 2CL 4€
MARTINI BLANC 6CL 4€
LILLET BLANC 6CL (AVEC TONIC +3,50€) 4€
PORTO BLANC 6CL (GRAHAM'S BLEND N°5 - TRANCHE DE CITRON JAUNE ET ZEST DE CITRON VERT) 6,5€
KIR VIN BLANC 12CL 6€
CRÈME FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES BOIS
KIR ROYAL - CHAMPAGNE AYALA 12CL 11€

LES BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 25CL 3,5€
COCA-COLA, COCA ZÉRO, LIMONADE, PERRIER, SCHWEPES TONIC
SIROP À L'EAU 4CL 2,7€
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION
JUS DE FRUITS 25CL 3,5€
ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, POMME, POIRE
EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L 5€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE

LES BOISSONS CHAUDES

(CAFÉ 100% ARABICA)
CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ 2,3€
CAFÉ NOISETTE 2,4€
DÉCAFEINÉ 2,1€
CAFÉ CRÈME 3,4€
DOUBLE EXPRESSO 4,3€
DOUBLE CAFÉ CRÈME 4,5€
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO 5€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 7€
THÉ / INFUSION 5€
CAFÉ FRAPPÉ H2  8,5€
GLACE CAFÉ, SIROP DE VANILLE, LAIT D'AVOINE
IRISH / JAMAÏCAN / AMARETTO COFFEE 10€
WHISKY / RHUM / AMARETTO 4CL SUCRE DE CANNE, CAFÉ & CHANTILLY

LES SHOOTERS MAISON

LE SHOOTER 4CL 4,00€
LE MÈTRE (10 SHOOTERS) 30,00€

RHUMS 4CL

RHUM ARRANGÉ MAISON  5,5€
 DOUBLE WOOD 43° (MARTINIQUE)  8€
RHUM BLANC 40° «CUVÉE DE L'Océan» (MARTINIQUE) 7€
RHUM VIEUX AMBRÉ VSOP (MARTINIQUE) 11€
BAIE DES TRÉSOR «PLEIN SOLEIL» PURE CANNE (MARTINIQUE) 10€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA) 13€
APPELTON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE) 9€
BAYOU (LOUISIANE) 11€

WHISKY 4CL

JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS) 9€
BALLANTINE'S (ÉCOSSE) 8€
ABERLOUR RÉSERVE 10ANS (ÉCOSSE) 12€
MAISON BENJAMIN KUENTZ  12€
"D'UN VERRE PRINTANIER" (FRANCE)

VODKA 4CL

GRANDS DOMAINES BIO (CAMARGUE) 9€
BELUGA (SIBÉRIE) 10€

AGAVES 4CL

TÉQUILA ESPOLON, REPOSADO (100% AGAVE) 11€
MEZCAL LA HERENCIA (MEXIQUE) 12€

LIQUEURS 5CL

BAILEYS, GET 27, GET 31, LIMONCELLO, 6,5€
MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO, SARTI

ARMAGNACS 4CL

MAISON DARROZE 7 ANS - BIO  9€
1998 "DOMAINE DE MARTIN" 13€

COGNACS 4CL

ABK6 VSOP 9€
ABK6 XO 11€

EAU DE VIE 4CL

POIRE WILLIAM 9,5€
GÉNÉPI 7€
VIELLE PRUNE 9,5€



Faurisse