



LE GARLABAN

BAR LOUNGE - RESTAURANT

LES BOISSONS

LA CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2,50€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,50€
CAFÉ CRÈME	3,10€
CAFÉ DOUBLE	4,30€
CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
THÉ KUSMI	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,80€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,50€

LE NECTAR DE FRUITS CHARLES PAPILLON

ABRICOT, FRAMBOISE, PÊCHE,	6,00€
POIRE WILLIAMS, TOMATE 25cl	

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

ORANGE, PAMPLEMOUSSE,	6,00€
CITRON 20cl	

LES SODAS

COCA-COLA 33cl	4,00€
COCA-COLA ZÉRO 33cl	4,00€
LIMONADE 25cl	3,00€
DIABOLO sirop au choix	3,00€
SIROP À L'EAU	2,50€
FANTA ORANGE 33cl	4,00€
ARCHIBALD TONIC	5,00€

LES EAUX

CRYO 50cl Plate ou gazeuse	3,00€
CRYO 100cl Plate ou gazeuse	4,00€
BADOIT ROUGE 33cl	4,00€
EVIAN 33cl	4,00€
CHÂTELDON 33cl Gazeuse	6,00€

LES DIGESTIFS

LILLET 6cl

BLANC, ROSÉ, ROUGE 4,00€

LILLET TONIC 12cl 6,00€

WHISKIES 4cl

CHIVAS REGAL 12 ans 10,00€

CHIVAS REGAL 18 ans 16,00€

CHIVAS ROYAL SALUT 21 ans 28,00€

BALLANTINE'S 12 ans 8,00€

GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 10,00€

GLENLIVET 12 ans 12,00€

GLENLIVET NADURRA 16 ans 15,00€

GLENLIVET 18 ans 16,00€

CLAN CAMPBELL 8,00€

JAMESON 8,00€

JAMESON BLACK BARREL 9,00€

JAMESON CASKMATES 9,00€

VODKAS

ABSOLUT 9,00€

ABOSLUT ELYX 10,00€

EAUX DE VIE DE FRUITS

POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, 7,00€

FRAMBOISE, QUETSCH & KIRSCH

GINs

MONKEY 47 10,00€

BEEFEATER 8,00€

BEEFEATER 24 10,00€

TEQUILA

AVION SILVER 11,00€

COGNAC ET ARMAGNAC 4cl

ARMAGNAC MARQUIS DE MONTESQUIOU 8,00€

COGNAC MARTELL VSOP 11,00€

COGNAC MARTELL CORDON BLEU 19,00€

COGNAC MARTELL XO 21,00€

RHUM CACHAÇA 4cl

HAVANA CLUB 7 ans 10,00€

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL 9,00€

HAVANA SELECTION DE MAESTROS 13,00€

HAVANA CLUB 15 ans 25,00€

HAVANA CLUB UNION 49,00€

PACTO NAVIO 10,00€

CACHAÇA BRÉSILIENNE JANEIRO 8,00€

LES CHAMPAGNES

	15CL	75CL	150CL
MUMM CORDON ROUGE	15,00€	85,00€	162,00€
MUMM BLANC DE BLANCS		140,00€	
MUMM ROSÉ	15,00€	110,00€	
PERRIER JOUËT GRAND BRUT	18,00€	95,00€	200,00€
PERRIER JOUËT BELLE-ÉPOQUE		240,00€	
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ	18,00€	110,00€	
MUMM RSRV BRUT 4.5		99,00€	
MUMM RSRV BLANC DE BLANCS		129,00€	
MUMM RSRV BLANC DE NOIRS		159,00€	
MUMM RSRV ROSÉ FOIJITA		139,00€	

AUTOUR DU CHAMPAGNE

16,00€

LE LAUTREC

Absinthe flambée, sucre,
sirop de violette,
champagne Perrier-Jouët

DOUCEUR ROYALE

Champagne Mumm,
gelée de pêche,
purée de framboises



COCKTAILS SIGNATURE

12,00€

LE MONKEY 47

Gin Monkey 47, Lillet blanc,
purée de framboise,
jus de fruit de la passion et citron,
Basilic frais

SOUR MARTINI

Vodka infusée basilic, sweet vermouth
(cinzano, Lillet), jus de citron pressé,
nectar yuzu, sucre de canne

FATALE ATTRACTION

Rhum Havana club 15 ans,
Amaretto, jus de citron vert frais,
sirop de cerise, Ginger Ale

LA VIE EN ROSES

Rhum Havana club 15 ans,
jus de mangue, Jus de Cranberry,
fraises et framboises fraîches,
Sirop de Violettes

SBAGLIATO

Vermouth rouge, Campari,
pétillant blanc, eau pétillante

GARLABAN BAR

Vodka Absolut Elyx infusée
à la vanille, purée de passion,
accompagné d'un shot
de Champagne Perrier-Jouët

MARGARITA EXOTIQUE

Tequila, cointreau, nectar de mangue,
jus de citron pressé, sirop d'agave

THE RED QUEEN MOJITO

Cachaça, limonade, cerise,
feuilles de menthe, citron vert,
fruits rouges



À PARTAGER

40,00€

PURPLE HAZE

Vodka Lavande, crème de cassis,
jus de cranberry, nectar de framboise,
jus de citron vert pressé, sirop d'agave

BECKWITH

Rhum Ambré parfumé au gingembre
et à la vanille, nectar de mangue, jus
d'ananas, citron vert pressé,
angostura bitter

FIZZ PROVENÇAL

Gin Beefeater, romarin, thé vert,
jus de citron, sucre, topé avec
de l'eau pétillante

MATADOR

Tequila Avion, Triple sec,
jus d'ananas, jus de citron pressé,
sirop d'orange sanguine

SUGGESTION DU BAR



COCKTAILS SANS ALCOOL

9,00€

GARLABAN

Cocktail selon la recette secrète du Garlaban
et les fruits du marché

RED COCONUT

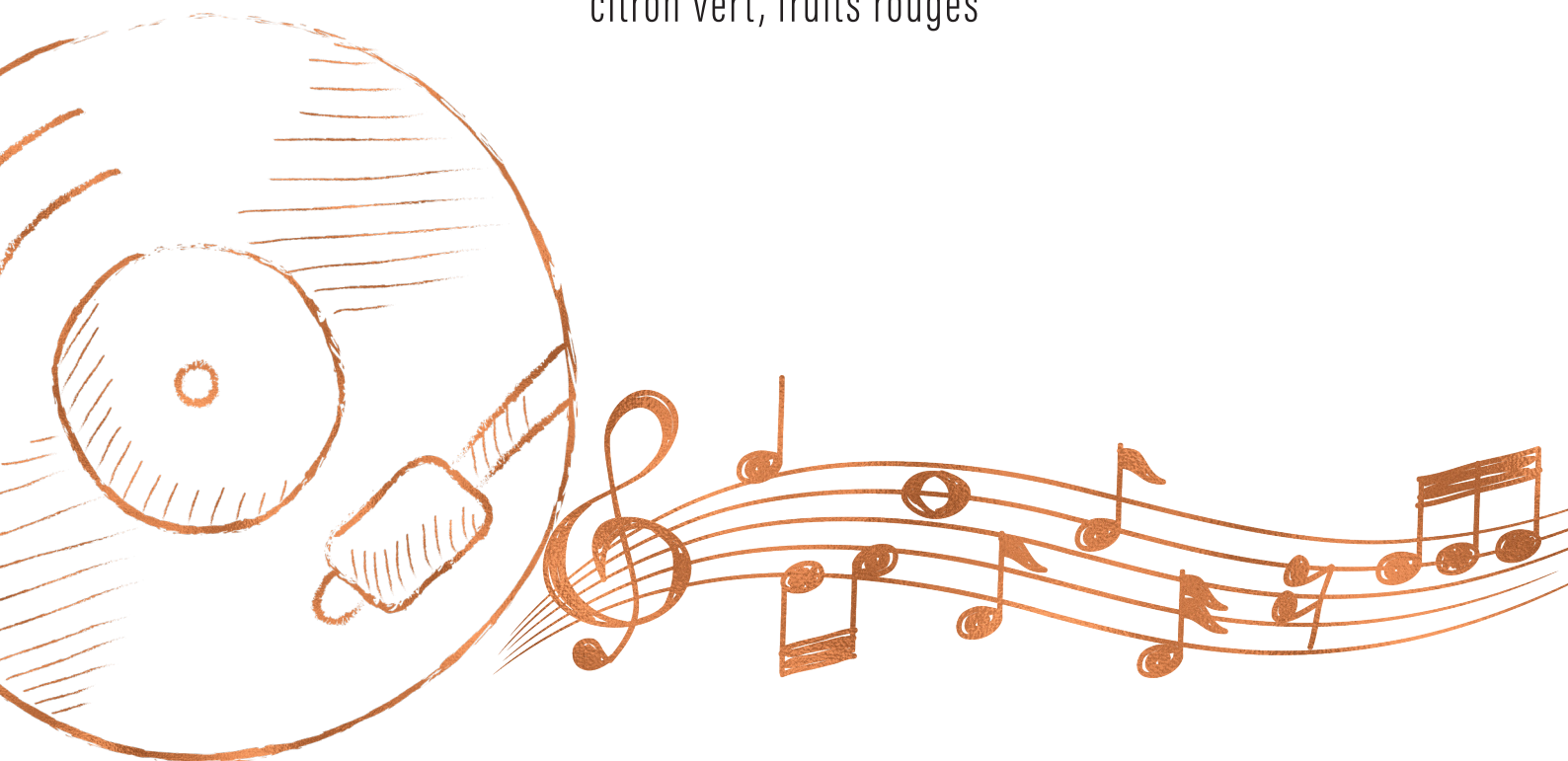
Purée de fraises, framboises,
jus d'airelles, crème de coco

ISLAND FIZZ

Sirop de pêche, jus de pomme,
nectar framboise, limonade

LITTLE LADY MOJITO

Limonade, cerise, feuilles de menthe,
citron vert, fruits rouges



LES VINS

— ENTRE AMIS —

DOMAINE ILE DES EMBIEZ

Blanc, rosé, rouge



BOUTEILLE 75cl

29,00€

MAGNUM 150cl

54,00€

— FÊTER UN ÉVÈNEMENT —

CHÂTEAU LA ROUVIÈRE - BANDOL

Blanc, rosé, rouge



BOUTEILLE 75cl

48,00€

MAGNUM 150cl

90,00€

— SE FAIRE PLAISIR —

DOMAINE DE FIGUIÈRE CONFIDENTIELLE

Blanc, rosé, rouge

BOUTEILLE 75cl

55,00€

MAGNUM 150cl

110,00€



RICARD. BORN À MARSEILLE

RICARD 2cl	2,50€
RICARD AUX PLANTES FRAÎCHES 2cl	2,50€
RICARD SIROP 2cl	2,80€
RICARD LONG DRINK 4cl	4,00€
RICARD FRUITÉ BIO À L'AMANDE 2cl	2,50€
RICARD FRUITÉ BIO AU CITRON 2cl	2,50€
COCKTAIL JAUNE LEMON BY RICARD	7,00€

PACIFIC (SANS ALCOOL) 3cl	2,40€
Coco, menthe, passion, anis	



LES SANDWICHS À PARTAGER

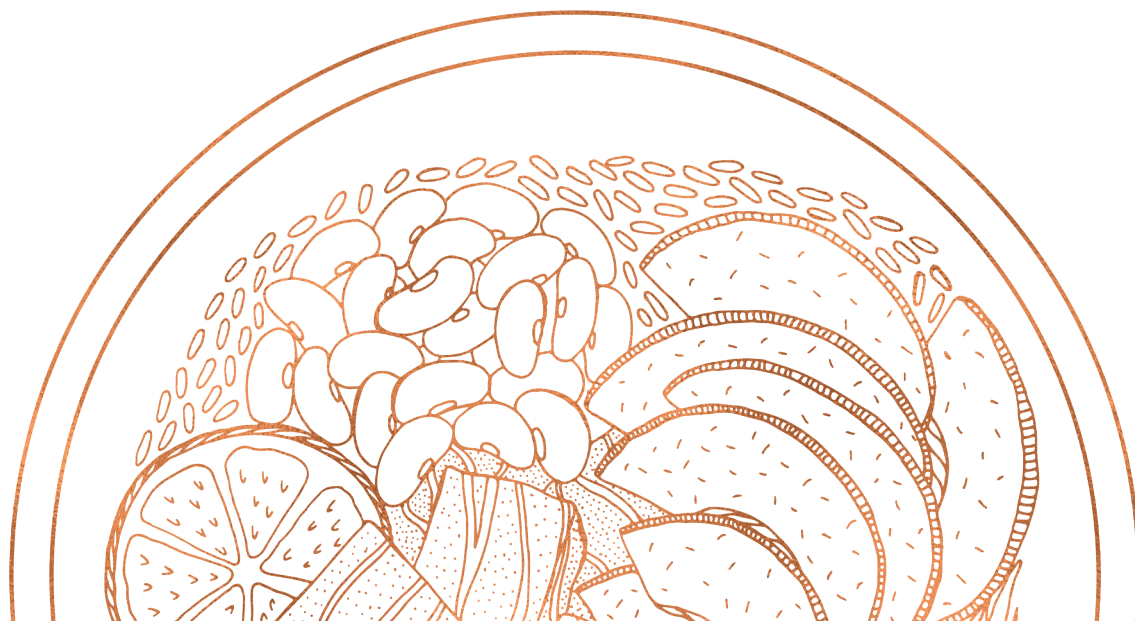
NOTRE INTERPRÉTATION D'UN PAN BAGNAT XXL
JUSQU'À 8 PERSONNES | 48€
À L'UNITÉ | 12€

AU THON DE MÉDITERRANÉE ISSU DE LA PÊCHE LOCALE,
FUMÉ « MAISON »

LES CROQ'TARTINES AU PAIN DE CAMPAGNE
JUSQU'À 4 PERSONNES

MORUE EN BRANDADE SAFRANÉE - 15,00€

JAMBON TRUFFÉ - 17,00€



LES PLANCHES À PARTAGER

DÉGUSTATION DE FOIE GRAS & MAGRET DE CANARD FUMÉ - 22€

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 35€

LES POKE BOWLS

14,00€ LE POKE BOWL

26,00€ LES DEUX

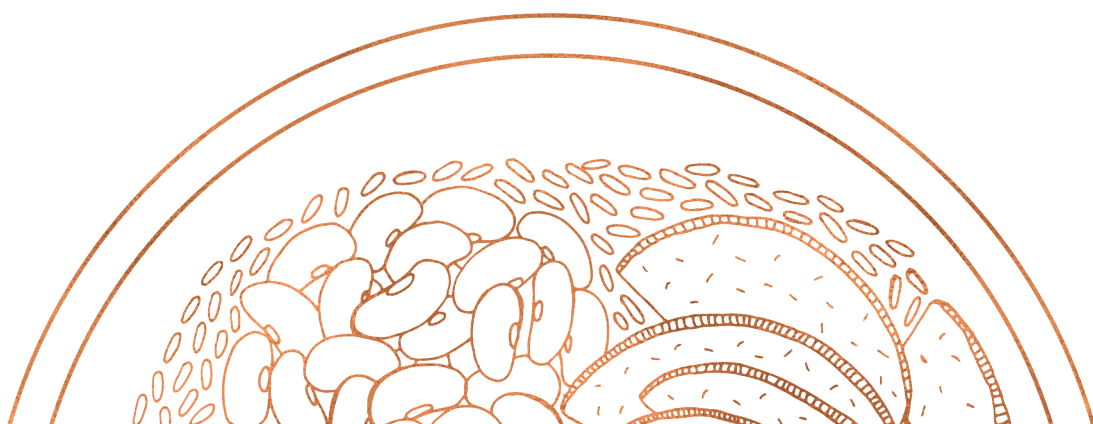
TARTARE DE THON AU PONZU-YUZU, CONCOMBRE, SARRASIN,
GINGEMBRE, ROQUETTE, COLESLAW AUX ALGUES

CREVETTES MARINÉES AU CURRY, MANGUE, CORIANDRE,
OIGNONS ROUGES, DALH DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO,
SHISO POURPRE, CACAHUÈTES

LA SALADE JAR

L'INCONTOURNABLE - 14,00€

La salade végétarienne au rythme de la saison



LES PLANCHAS

L'AUTHENTIQUE - 25€

Nouveauté - Apéro plancha

« LA SÔCISSE DE MARSEILLE »

LA SAUCISSE SÈCHE DE MARSEILLE

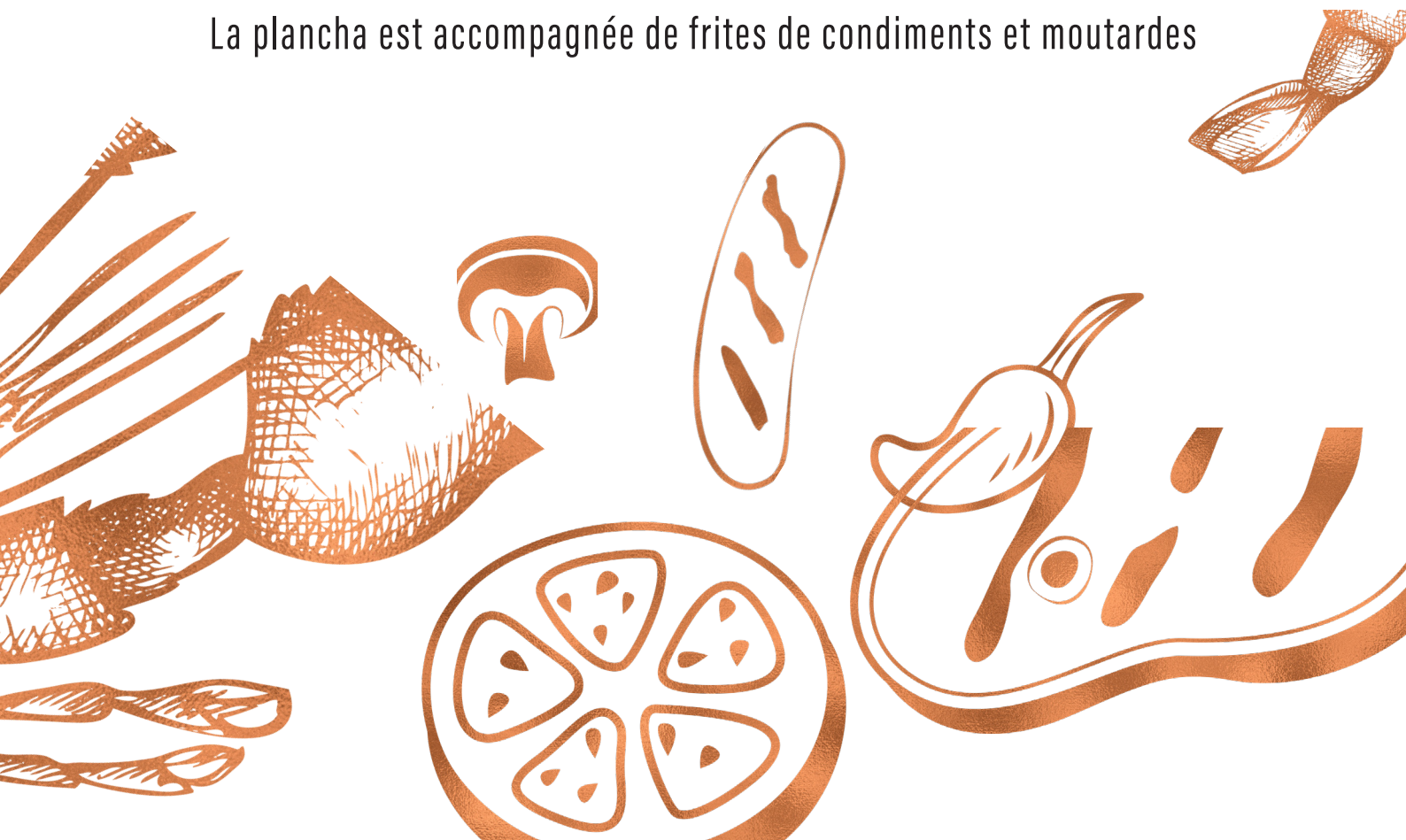
LA CHIPOGATELLI

LA CHIPOTHAÏ

LA CHORIZETTE

LA GUEZ

La plancha est accompagnée de frites de condiments et moutardes



LES PLANCHAS

LA FUSION - 30€/pers.

Nouveauté - Mini-brochettes

FOIE GRAS AU POIVRE AROMATIQUE

BOEUF AUX HERBES DE LA GARRIGUE

AGNEAU AUX ÉPICES PHARAON

BOULETTES DE VEAU AU PESTO

POULET AU CURRY ET CITRONNELLE

La plancha est accompagnée de frites, de mousselines de légumes de saison,
et de sauces assorties



LES PLANCHAS

L'EMBIEZ - 35€/pers.

Nouveauté

THON ROUGE MARINÉ À LA THAÏ

SEICHE EN PERSILLADE

HOMARD AUX ÉPICES SATAY ET ESTRAGON

MINI BROCHETTE DE CREVETTES AU CURRY DOUX

SAMOUSSA DE LOUP AU CITRON ET CORIANDRE

La plancha est accompagnée d'un riz sauté, de mousselines de légumes de saison,
et de sauces assorties



LA PLANCHE DES COPAINS À PARTAGER

MINIMUM 6 PERSONNES | 45€/pers.

LA SURPRISE DU BARMAN

LE PAN BAGNAT XXL

CROQ'TARTINES

POKE BOWLS

SALADE JAR

LE MIX PLANCHA,
L'authentique, La fusion, L'embiez

PLANCHE DE FROMAGES

MACARONS GLACÉS

CORBEILLE DE FRUITS GIVRÉS

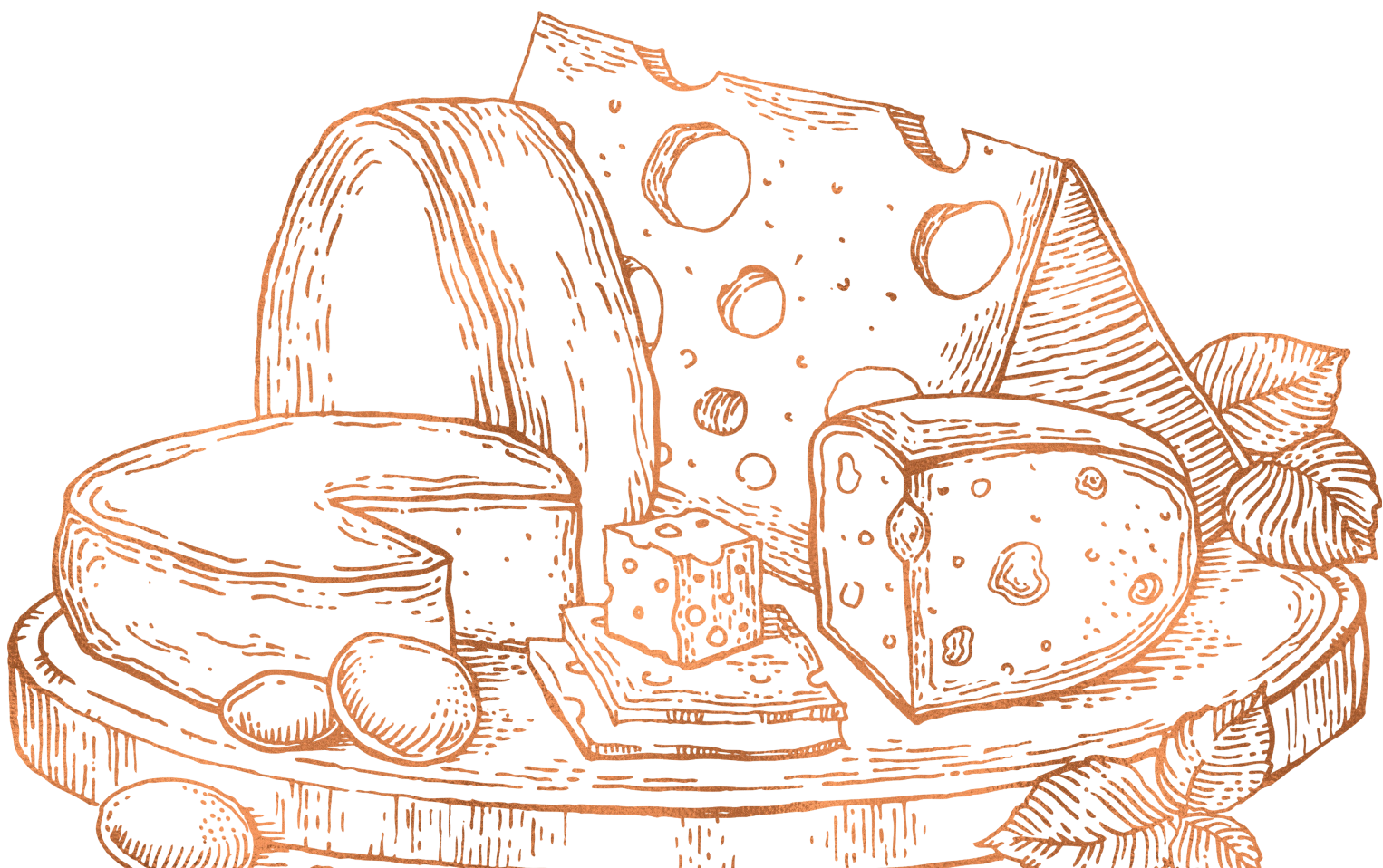


LA FROMAGERIE DE SIX-FOURS

« LA SÉLECTION »

24.00€

LA PLANCHE À PARTAGER



LES COUPES GLACÉES

12,00€

MELBA

Crème glacée vanille Pure gousses de Madagascar, coulis de framboise, sorbet pêche de vigne, pêche, chantilly

DAME BLANCHE

Crème glacée vanille Pure gousses de Madagascar, chantilly, chocolat chaud

PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Crème glacée rhum ambré et raisins blonds d'Afrique du Sud, crème glacée dulce de leche, noix de cajou, chantilly

PLAGES

Crème glacée noix de coco des Phillipines, sorbet pulpe de fruits de la passion du Pérou, sorbet framboise, fruits de la passion et coco râpée

MARIE GALANTE

Crème glacée pistache de Sicile, crème glacée noix de coco des Phillipines, sorbet fraise Senga



LES MACARONS GLACÉS

12,00€ LES 6 PIÈCES, AU CHOIX

CITRON VERT DU MEXIQUE ET SON ZEST DE CITRON VERT

MELON REHAUSSÉ D'UNE POINTE ANISÉ AU RICARD

FRAMBOISE SORBET PLEIN FRUIT

CITRON JAUNE DE SICILE ET YUZU JAPONAIS

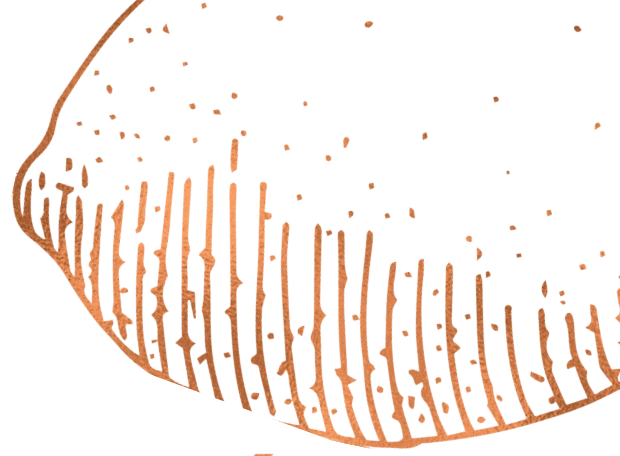
ABRICOT DU ROUSSILLON ET SON EXTRAIT DE ROMARIN

CAFÉ 100% ARABICA

PISTACHE PURE PÂTE DE SICILE

VANILLE DE MADAGASCAR

CARAMEL BEURRE DE MONTAGNE ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE



LES DESSERTS FRUITÉS

LE FRUIT GIVRÉ - 7,00€

ORANGE, CITRON OU FRUIT DE LA PASSION

LA CORBEILLE DE FRUITS GIVRÉS À PARTAGER - 25,00€

ORANGE, CITRON, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS

NOTRE VERSION D'UNE PINA COLADA EN DESSERT GIVRÉ À L'ANANAS - 12,00€

LE DESSERT HEALTHY AUX FRUITS DE LA SAISON - 12,00€

LES COUPES, LES MACARONS GLACÉS ET LES FRUITS GIVRÉS

SONT ÉLABORÉS PAR

Gérard Cabiron

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DESSERTS GLACÉS 2007