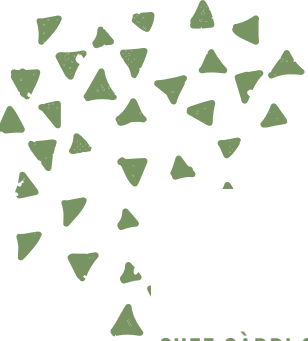




gàrri



CHEZ GÀRRI ON MET LES ENTRÉES SUR LA TABLE
ET ON PARTAGE, C'EST COMME ÇA !

- 5€ **HOUMOUS DE POIS CHICHES ÉGYPTIEN***
Épices Dukkah, yaourt, tahine, noisettes concassées
- 6€ **HOUMOUS DE TOMATES SÉCHÉES & RICOTTA D'ITALIE***
Huile d'olive, herbes fraîches et graines de tournesol
- 6€ **KTIPITI COMME À ATHÈNES***
Poivrons jaunes, feta, yaourt grec, huile d'olive, paprika
- 7€ **TCHAKTCHOUKA ALGÉRIENNE ET OEUF AU PLAT**
Confit de poivrons, oignons et tomates aux épices
- 8€ **ACCRA DE MORUE COMME À PORTO**
Sauce vierge à la tomate
- 12€ **TRANCHE DE THON ROUGE CRU/MARINÉ À L'ESPAGNOLE**
Sucs de piquillos, copeaux de Manchego,
Piment Padròn & pousses de moutarde

*entrée servie avec une pita de Grèce, sélectionnée
par nos soins ! Pita supplémentaire 1€

Les bons gros plats

Cuits au four à braise
et toujours à se partager...

ou pas !

- 40€ **LE POISSON ENTIER DE LA CRIÉE**
Découpé par.. Vous !
Pour 2 personnes
- 65€ **CÔTE DE BOEUF FROTTÉE AUX ÉPICES (1KG)**
Pour 2 ou 3 personnes
- 40€ **CÔTE DE VEAU ROSÉE**
Cuite à basse température puis rôtie au four à braise
Pour 2 personnes

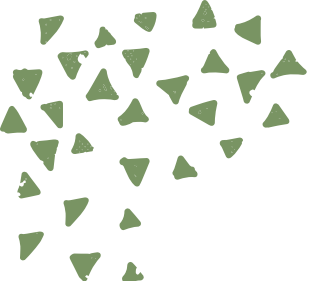
Tout ça servi avec des pommes de terre sautées à la braise

LES BONS PLATS COMME AU PAYS..

- LINGUINE ALLA VONGOLE** 18€
Coques, tomates cerises, herbes fraîches
- PAVÉ D'ESPADON** 18€
Taboulé libanais frais &
condiment pomme / céleri / noix
- FILET MIGNON DE COCHON ROSÉ
ROULÉ AUX HERBES** 18€
Tranche d'aubergine et bohémienne de
légumes, jus corsé aux herbes

Toutes nos viandes sont d'origine France





garni



▲ LES P'TITS TRUCS POUR LES BECS À SUCRE...

- 7€ **MAKROUT EL LOUZ *D'ALGER***
Glace fleur d'oranger
- 7€ **PORTOKALOPITA *GREC***
Gâteau à l'orange, sorbet pêche
- 7€ **TAJINE *MAROCAIN* DE FRUITS FRAIS, FRUITS SECS, AMANDES & NOISETTES**
Glace amande douce
- 7€ **CRÈME DE CALISSON & SABLÉ AU ROMARAIN, DE *PROVENCE***
Coulis abricot
- 7€ **FROMAGE SEC DU MOMENT**
- 5€ **FAISSELLE AU MIEL DE THYM BIO CRÉTOIS**

cuisine colorée

DIGESTIFS (4cl)

- 8€ **CÉDRATINE**
Liqueur d'agrumes & plantes - Corse
- 8€ **MANDARINETTO**
liqueur de mandarines - Italie
- 5€ **LIQUORE STREGGA**
Liqueur de plantes - Italie
- 7€ **CALISAY**
Liqueur de plantes - Espagne
- 7€ **GRAPPA MOSCATO**
- 7€ **GRAPPA PROSECCO**
- 6€ **NECTAR DE KEFRAYA**
Liqueur de raisin au jus de raisini frais Liban
- 8€ **FINOCCHIETTO**
Liqueur de fenouil - Italie
- 7€ **NOCCIOLETTA**
Liqueur de noisettes torréfiées - Italie
- 6€ **AMARETTO**
- 5€ **LIMONCELLO**
- 5€ **SAMBUCCA**
- 5€ **CYNAR**

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|-----------------|------|
| CAFÉ | 2€ |
| DOUBLE ESPRESSO | 4€ |
| DÉCAFÉINÉ | 2€ |
| THÉ | 3,5€ |
| INFUSION | 3,5€ |
| NOISETTE | 2,5€ |
| GRAND CRÈME | 3,5€ |





garri



BIERES PRESSION ET BOUTEILLES

BIÈRE BLONDE

3,5€ Demi 25cl
6€ Pinte 50 cl

BIÈRE ZONA CESARINI

4€ Demi 25cl
6,5€ Pinte 50 cl

PANACHÉ

4€ Demi 25cl
6,5€ Pinte 50 cl

MONACO

4€ Demi 25cl
6,5€ Pinte 50 cl

BOUTEILLES 33cl

6€ Maciste (IPA)

BOISSONS FRAÎCHES

COCA/COCA ZÉRO 33cl 3,5€

PERRIER 33cl 3,5€

LIMONADE 25cl 3,5€

CITRONNADE MAISON 25cl 5€

THÉ GLACÉ MAISON 25cl 5€

SIROPS 2€

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat

EAUX MINÉRALES 75cl 5€

Thonon, Ferrarelle

25cl 3€

Ferrarelle

JUS DE FRUITS 25cl 5€

Pommes, orange, abricot, tomate, pamplemousse

VINS VERRES, POTS & FILLETES

12 / 6€ **COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROUGE** 50cl / 25cl

12 / 6€ **COTEAUX D'AIX EN PROVENCE BLANC** 50cl / 25cl

12 / 6€ **CÔTES DE PROVENCE ROSÉ** 50cl / 25cl

-

VERRES EN FONCTION DE L'HUMEUR

Demander aux serveurs





gàrri

COCKTAILS

7€ **AMERICANO**
Martini rouge, Campari, eau gazeuse

8€ **NEGRONI**
Campari, Martini rouge, gin

7,5€ **SPRITZ**
Aperol, prosecco, eau gazeuse

6€ **LA SANGRIA DE GÁRRI**  22€
Vin blanc, liqueur de sureau, fruit de la passion,
jus d'ananas et procescco

PERSIAN COLADA 8€
Lait de coco, eau de rose, rhum à la vanille, purée de
fraise, servi comme un smoothie

MANGÁRRI 8€
Rhum au romarin, purée de mangue
citron jaune, sucre de canne, glace pilée

BASILIC TO 9€
Gin Mare, sirop de basilic, tonic, glace cube



APÉRITIFS

5€ **MARTINI BLANC** 4cl

5€ **MARTINI ROUGE** 4cl

8€ **VERNACCIA 1965 VERMOUTH BLANC** 4cl

6€ **MUSCAT DE SAMOS** (Grèce) 6cl

6€ **PROSECCO GIALLO FIOR DI ANRANCIO**
COUPE 12cl

6€ **PORTO** 6cl

4€ **FERNET-BRANCA** 6cl

4€ **OUZO** 2cl

4€ **RAKI** 2cl

3€ **RICARD** 2cl

4€ **CHRISTAL ANIS** 2cl

5€ **KIR OU COMMUNARD**



garri

CARTE DES VINS

LES BULLES

75cl 12cl

27€ 6€ **BISOL AZIENDA PROSECCO**
Vaporetto
29€ **MOSCATO GIALLO**
Fior di anrancio.2015

ESPAGNE

75cl **BLANC**

 25€ **RÌAS BAIXAS BODEGAS BHILAR**
Shanela.Galice.2016
 29€ **D.O.C CATALUNYA MASSÍS**
Catalogne.2015
 31€ **PEDRO XIMÉNEZ NAVAPOS OVNI**
Andalousie.2017

75cl **ROUGE**

 21€ **BARAHONDA, ORGANIC**
Sud est Espagne.2017
 25€ **RIOJA, EXOPTO « BOZETO »**
Village de Laguardia.nord de l'Espagne.2017
 27€ **RIBERA DEL DUERO**
Bodegas neo. Disco.2016
 29€ **RIBEIRA SACRA ALGERA**
2017
 40€ **L'INFERNAL PRIORAT ROUGE**
Domaine Combier&Fisher&Gerin.FonsClar. 2015

PORTUGAL

75cl **BLANC**

 19€ **DOC VINHO VERDE CASADOVALLE**
Nord du Portugal.2018

75cl **ROUGE**

 29€ **CLADAS RESERVA QUINTA DA GAIVOSA**
Douro.2013

ITALIE

BLANC 75cl

IGP PECORINO AGRIVERDE 24€ 
Natum.côte est Italie.2018
LOMBARDO, BIANCO D'ALTURA 25€  
Sicile.2016
SOAVE CLASSICO PIEROPAN 29€ 
Province de Verone.2017
VERMENTINO DI SARDEGNA, MANZANILE 29€  
Gabbas.Sardaigne.2016
MENFI D.O.C PLANETA 31€ 
Alastro.Sicile.2017
MAREMMA TOSCANA AOC 33€  
Le Mortelle.Vivia.2016

ROUGE 75cl

IGP PUGLIA 19€  
Tenute girolamo.la Voliera.Aglianico.2017
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C 23€ 
Agriverde riseis.2016
NERO D'AVOLA MUSITA REGIETERRE 24€ 
Sicile.Palermo.2016
FATTORIA SAN FRANCESCO, VIGNACORTA 28€ 
Calabria.2015
ETNA ROSSO, PIETRO CACIORGNA 31€ 
Ciauria.2017
CANNONAU DI SARDEGNA DOC, LILLOVÉ 32€ 
Gabbas.Sardaigne.2015
MAREMMA TOSCANA AOC 35€ 
Le Mortelle. Botrosecco. Cabernet. 2016
BARBERA D'ALBA DOC 39€ 
Elio altare.nord Italie.2017

 MINÉRAL  VÉGÉTAL  FRUITS  AGRUMES  FLORAL  ÉPICES

garri

CARTE DES VINS

GRÈCE

75cl **BLANC**

29€ **GIANNIKOS RODITIS**
At Sea PGI.2017

75cl **ROUGE**

29€ **PGI PELOPONNESE**
Agiorgitiko.Giannikos 2016

FRANCE

75cl **BLANC**

21€ **VAL DE MONTFERRAND IGP, MAS CANAILLE**
Saint-Guilhem-le-Désert.2017

22€ **PAYS D'HÉRAULT IGP, MOULIN DE GASSAC**
Guilhem, Famille Guibert.2018

25€ **PAYS D'HÉRAULT IGP, MOULIN DE GASSAC**
Faune, Famille Guibert.2017

33€ **AJACCIO AOC, DOMAINE COMTE PERALDI**
Héritiers du Comte Guy de Poix. Corse. 2018

75cl **ROUGE**

17€ **VDP D'OC, BRUNO ANDREU**
Tandem.2017

22€ **PAYS D'HÉRAULT IGP, MOULIN DE GASSAC**
Guilhem, Famille Guibert.2018

25€ **PAYS D'HÉRAULT IGP, MOULIN DE GASSAC**
Elise, Famille Guibert.2017

29€ **COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP**
Château Revelette.2017

29€ **SAINT CHINIAN AOP, CUVÉE OLIVIER**
Thierry Navarre.2016

37€ **MEDITERRANÉE IGP, LE GRAND REVELETTE**
Peter Fischer.2015

35€ **AJACCIO AOC, DOMAINE COMTE PERALDI**
Héritiers du Comte Guy de Poix. Corse. 2017

75cl **ROSE**

24€ **IGP MEDITERRANÉE**
Carpe Horem.2018

MAROC

ROUGE 75cl

42€ **TANDEM OULED THALEB**
Alain Graillot.2016

LIBAN

ROUGE 75cl

29€ **LA VALLÉE DE BEQAA**
Massaya.Lebanon.2017

43€ **KEFRAYA CHATEAU**
2011

CROATIE

ROUGE 75cl

33€ **ZLATAN OTOK**
Plavac.2011

ISRAËL

ROUGE 75cl

33€ **GAMLA**
Golan.Galilée.2015

CHYPRE

BLANC 12cl 75cl

6€ 39€ **SAINT NICHOLAS ETKO**
Vin de dessert.2013

MINÉRAL VÉGÉTAL FRUITS AGRUMES FLORAL ÉPICES