

*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€ **TASTIRA TUNISIENNE**  
Tomates, courges, courgettes, poivrons vert, piment vert  
huile d'olive, épices, le tout composté  
Pain maison à la semoule
- 7€ **DIP DE MAÏS FUMÉ & YAOURT À LA GRECQUE\***  
Magret de canard maison séché au sel
- 2,5€ **FALAFEL DE POIS CHICHES PALESTINIEN**  
Sauce tomatée (à la pièce)
- 8€ **SURPRISE DE BOEUF AUX ÉPICES MI CUIT**  
Condiments de dattes, oignons et butternut grillée
- 12€ **GRAVELAX DE LIEU JAUNE CORIANDRE / PERSIL**  
Pickles de carottes & oignons rouges  
labneh au citron

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

*cuisine colorée*



*Les bons gros plats*

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

*ou pas !*

- 40€ **POISSON 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

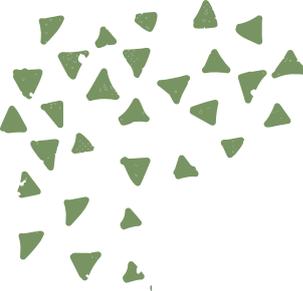
Tout ça servi avec des pommes de terre sautées à la braise

**LES BONS PLATS COMME AU PAYS..**

- PAVÉ DE CABILLAUD MARINÉ À L'HARISSA** 18€  
Croustillant de pomme de terre, oignons,  
poivrons, et herbes  
Sauce Chermoula
- TAJINE DE LAPIN AUX FIGUES MOELLEUSES** 18€  
Lasbanne (boulettes de semoules berbères),  
carottes, navets, oignons, pois chiches  
Jus aux épices
- RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE ET LAMELLES  
D'ENCORNETS GRILLÉS** 18€  
Carottes, épinards, tomates  
Amandes croquantes fumées

Toutes nos viandes sont d'origine France





*garni*



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

- 7€ **BISCUIT MOELLEUX *IRANIEN***  
Crème de mascarpone à la cardamome
- 7€ **PORTOKALOPITA *GREC***  
Gâteau à l'orange, glace amande
- 7€ **ESPUMA DE COURGE À LA VANILLE**  
Pépites d'orange, dattes et chips de courge
- 7€ **CIGARE CROUSTILLANT AUX FRUITS SECS ET CHOCOLAT**  
Pignons, amandes, noisettes, pistaches, zestes d'oranges
- 7€ **FROMAGE SEC DU MOMENT**
- 5€ **FAISSELLE AU MIEL DE THYM BIO CRÉTOIS**

*cuisine colorée*



**DIGESTIFS** (4cl)

- 5€ **LIQUORE STREGA**  
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
- 8€ **CREMA DI LIMONE**
- 8€ **LIQUORE DI LIQUIRIZIA**  
Liqueur de réglisse - Italie
- 8€ **LIQUORE DI ARANCE**  
Liqueur d'oranges - Italie
- 8€ **LIQUORE DI MIRTO**  
Liqueur de myrte - Italie
- 6€ **AMARETTO**
- 5€ **LIMONCELLO**
- 5€ **SAMBUCCA**
- 5€ **CYNAR**

**BOISSONS CHAUDES**

<b>CAFÉ</b>	2€
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	4€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2€
<b>THÉ</b>	3,5€
<b>INFUSION</b>	3,5€
<b>NOISETTE</b>	2,5€
<b>GRAND CRÈME</b>	3,5€





garni



## BIERES PRESSION ET BOUTEILLES

	<b>BIÈRE BLONDE</b>
3,5€	Demi 25cl
6€	Pinte 50 cl
	<b>BIÈRE ZONA CESARINI (IPA)</b>
4€	Demi 25cl
6,5€	Pinte 50 cl
	<b>PANACHÉ</b>
4€	Demi 25cl
6,5€	Pinte 50 cl
	<b>MONACO</b>
4€	Demi 25cl
6,5€	Pinte 50 cl
	<b>BOUTEILLES</b> 33cl
6€	Pietra (Pils & lager) Corse

## BOISSONS FRAÎCHES

	<b>COCA/COCA ZÉRO</b> 33cl	3,5€
	<b>PERRIER</b> 33cl	3,5€
	<b>LIMONADE</b> 25cl	3,5€
	<b>CITRONNADE MAISON</b> 25cl	5€
	<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 25cl	5€
	<b>SIROPS</b>	2€
	Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat	
	<b>EAUX MINÉRALES</b> 75cl	5€
	Thonon, Ferrarelle	
	25cl	3€
	Ferrarelle	
	<b>JUS DE FRUITS</b> 25cl	5€
	Pommes, orange, abricot, tomate, pamplemousse	

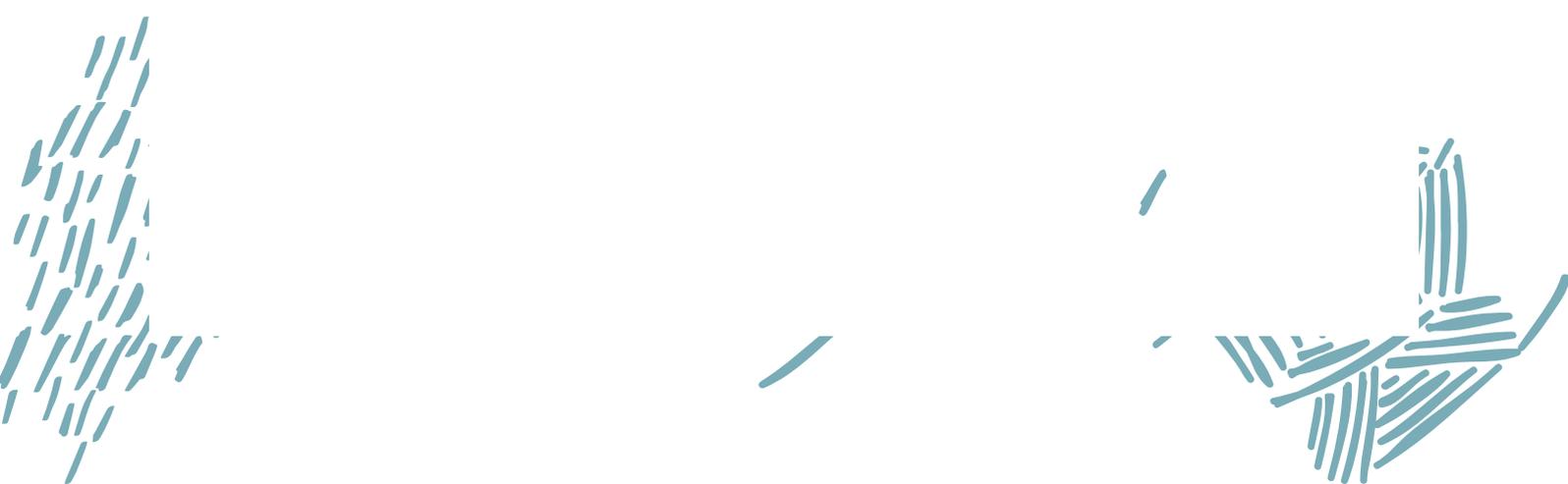


## VINS VERRES, POTS & FILLETTES

12 / 6€	<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROUGE</b> 50cl / 25cl
12 / 6€	<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE BLANC</b> 50cl / 25cl
12 / 6€	<b>IGP PAYS D'OC CINSULT</b> 50cl / 25cl

### VERRES EN FONCTION DE L'HUMEUR

Demander aux serveurs





*gárrri*

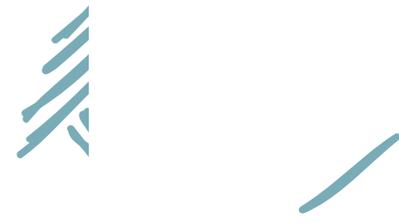
## COCKTAILS

- 7€ **AMERICANO**  
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- 8€ **NEGRONI**  
Campari, Martini rouge, gin
- 7,5€ **SPRITZ**  
Aperol, prosecco, eau gazeuse

- GIN TONIC** 9€  
Gin Mare, tonic, glace cube
- LA SANGRIA DE GÁRRRI** 6€  
Vin blanc, liqueur de sureau, fruit de la passion,  
 22€ jus d'ananas et prosecco
- MANGARRI**  
Rhum infusé au romarin, purée de mangue,  
jus de citron jaune, sur glace pilée



## APÉRITIFS

- 5€ **MARTINI BLANC** 4cl
- 5€ **MARTINI ROUGE** 4cl
- 8€ **VERNACCIA 1965 VERMOUTH BLANC** 4cl
- 6€ **MUSCAT DE SAMOS** (Grèce) 6cl
- 6€ **PROSECCO BISOL AZIENDA VAPORETTO** 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**  
Crème de cassis ou mûre
- 
- 

gàrrri

## CARTE DES VINS

### LES BULLES

75cl 12cl

27€ 6€ **BISOL AZIENDA PROSECCO**

Vaporetto

29€ **MOSCATO GIALLO**

Fior di anranancio.2015

### ESPAGNE

75cl **BLANC**

 25€ **RÌAS BAIXAS BODEGAS BHILAR**

Shanela.Galice.2016

 29€ **D.O.C CATALUNYA MASSÍS**

Catalogne.2015

 31€ **PEDRO XIMÉNEZ NAVAZOS OVNI**

Andalousie.2017

75cl **ROUGE**

 21€ **BARAHONDA, ORGANIC**

Sud est Espagne.2017

 25€ **RIOJA, EXOPTO « BOZETO »**

Village de Laguardia.nord de l'Espagne.2017

 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€ 

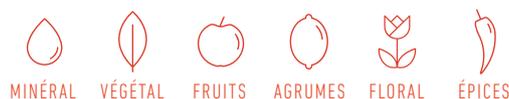
Gabbas.Sardaigne.2015

**MAREMMA TOSCANA AOC** 35€ 

Le Mortelle. Botrosecco. Cabernet. 2016

**BARBERA D'ALBA DOC** 39€ 

Elio altare.nord Italie.2017



garni

## 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

29€ **SAINT-CHINIAN AOC**  
Domaine des Eminades. Montmajou. 2018

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

33€ **SAINT-CHINIAN AOC**  
Domaine des Eminades. Sortilège. 2017

37€ **MEDITERRANÉE IGP, LE GRAND REVELETTE**  
Château Revelette. 2015

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

75cl **ROSE**

24€ **IGP MEDITERRANÉE**  
Carpe Horam.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

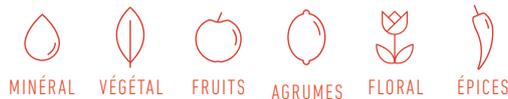
Golan.Galilée.2015

**CHYPRE** 12cl 75cl

**BLANC** 6€ 39€

### SAINT NICHOLAS ETKO

Vin de dessert.2013



MINÉRAL

VÉGÉTAL

FRUITS

AGRUMES

FLORAL

ÉPICES