

La carte des Joueurs

"Tous nos plats sont cuisinés maison dans nos cuisines à partir de produits frais sourcés dans notre belle région d'Occitanie"

A partager autour d'un jeu...

Le Plateau du Stratège (Sélection charcuteries fines d'Occitanie)

Jambon Sec affiné, Saucisse perche de cochon fumé, Chorizo doux Hautes-Pyrénées, Jambon blanc à la truffe, Terrine de cochon d'Aveyron

26,00 €

La Table du Fromager (Sélection Fromages fins d'Occitanie)

Roquefort le vieux berger, Rond du Ségala de la Roselle, Pavé du Larçac, Mieja Mieja du Larçac lait Mixte

26,00 €

Le Duo gagnant (Une sélection de Fromages + Charcuteries)

26,00 €



Le Coin des Gourmands

Le Bœuf du Bluff x4

Mini tacos mexicain de boeuf d'Aubrac confit, Cheddar

9,00 €

Les minis Burgers du Têfle x4

Pain brioché, Steak boucher d'Angus, Cheddar

10,00 €

Gambas du Jackpot x4

Gambas snackées ail et persil

12,00 €

Les Jetons des Supions

Supions frits, Citron, Sauce tartare

9,00 €

Tataki de Thon mariné

Coriandre, Oignons frits, marinade Asiatique

11,00 €

Brushetta Cevenole

Chèvre, Tomate, Jambon sec d'Auvergne

8,00 €

Oignons rings x6

7,00 €

Les Pions Gourmands x6

Croquettes de fromage & pickels

7,00 €

Les dés de Poulet x4

Poulet croustillant maison, Sauce barbecue/miel

9,00 €

Patatas Bravas

Sauce tomato piquant

6,00 €

La Case Bonus

Poulpe de Roche frit, Aioli

10,00 €

La carte Surprise

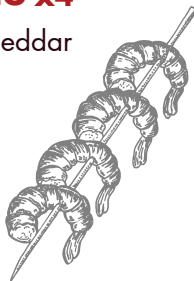
Tapas du Moment

9,00 €

Falafels Maison x6

Pois chiches à la Libanaise, Sauce tzatziki

8,00 €



Les Plats des Champions

Côte de Boeuf d'Aubrac (≈ 1 kg)

Assortiment de Sauces et Patatas Bravas, Provenant des Monts Lagast (Duroc)

79,00 €

Tomahawk Cochon Fermier (≈ 1 kg)

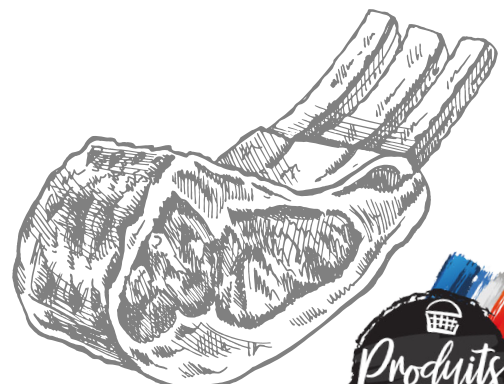
Assortiment de Sauces et Patatas Bravas, Provenant des Monts Lagast (Duroc)

59,00 €

Carré d'Agneau 9 côtes (≈ 800 g)

Assortiment de Sauces et Patatas Bravas, Provenant des Pays de Lacau

60,00 €



Côté Restaurant

Notre Sélection Fraicheur

Tartare de Boeuf d'Aubrac

Taillé au couteau, Aux senteurs de Camargue, Frites fraîches

21,00 €

Salade "La poulette"

Poulet caramélisé au miel, Salade, Tomates, Roquefort le vieux berger, Pommes, Oignons frits

17,00 €

Tartare de Thon

Mangue, Fruit de la passion, Coriandre, Teriyaki

21,00 €

Salade du Trèfle

Salade, Roquette, Pignon, Buratta di buffala, Tomates, Pesto, Jambon sec

17,00 €

Nos Plats

Suprême de Volaille fermier

Crèmeux aux olives, Légumes de saison et écrasé de Pommes de terre truffées

22,00 €

Le tigre qui pleure dans la Bavette (≈ 180 g)

Légèrement piquant, Légumes, Frites fraîches

22,00 €

Lasagnes au Poulpe de Roche et sa verdure

19,00 €

Mi-cuit de Thon emulsion au soja

Légumes de saison et frites fraîches

22,00 €

Risotto des Sous Bois

Mélange forestière légèrement persillée, copeaux de parmesan

19,00 €

Gratin de ravioles de la Mère Maury

Sauce truffe d'été, Salade verte

19,00 €

Entrecôte de Boeuf (≈ 250 g)

24,00 €

Nos Burgers (Accompagné Frites, Salade)

Burger Pulled Beef

Boeuf d'Aubrac fondant et savoureux cuit à basse température, Sauce barbecue, Fromage truffé, Oignons confits

19,00 €

Burger de Méditerranée

Steak de Thon fait Maison mariné au soja, Mayonnaise au wasabi, Mangue, Coriandre, Oignons frits

19,00 €

Burger Classique

17,00 €

Boeuf boucher, Cheddar, Oignons rouges, Sauce californienne

Nos gourmandises Maison

Glaces Artisanales

1 Boule 3,00 € / 2 Boules 4,00 € / 3 Boules 5,00 €

Le Tir parfait

Véritable Tiramisu

8,00 €

Le Jackpot Chocolat

Fondant au chocolat, cœur dulce

8,00 €

Baba au Rhum

Chantilly à la vanille

9,00 €

Tarte Tatin

Au caramel beurre salé, Crème fraîche

8,00 €

Assiette de Fromages affinés

9,00 €

Salade de fruits frais

Sirop menthe-romarin

8,00 €

Gaufre

Nutella, Confiture de fraise, framboise, abricot, Crème de Marrons

6,00 €

formule enfant

Cheese Burger et frites maison

ou

Cheese Burger et Légumes

+

1 Boule de glace

ou

Dessert du moment

+

Sirop à l'eau

+ accès Pass Jeux

13,90 €

Nos Cocktails

Faits maison!

Jack Daniel's

Le Vieux Roger 12,00 €

Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, Crème de pêche, Sirop de cerise et Jus de citron vert

Jean-Jacques Daniel's 12,00 €

Whiskey Jack Daniel's, Passoa, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat et Jus de citron jaune

Le Car en Sac 12,00 €

Whiskey Jack Daniel's Honey, Crème de pêche, Thé glacé maison et Jus de litchi

Le Paradis Perdu (Frozen) 12,00 €

Whiskey Jack Daniel's Pomme, Liqueur de Bergamotte Italicus, Purée de framboise



Gin

Sherlock 's 10,00 €

Gin, Amaretto, Citron Jaune, Sirop de pêche et top de gingerbeer

Detective St-Germain 12,00 €

Gin, Liqueur St-Germain, Jus de citron jaune, Miel, Feuilles de Basilic

Détective Conan 12,00 €

Gin, Liqueur de Bergamotte Italicus, Crème de cassis, Jus de citron jaune, Purée de Framboise

Professeur Layton 12,00 €

Gin infusé au romarin, Liqueur de Saint-Germain, Jus de citron vert et top de tonic



Rhum/ Téquila

Capt'ain Crochet 10,00 €

Rhum blanc, Jus de pomme, Jus de citron vert, Miel et top de gingerbeer

Port-Royal 11,00 €

Cachaça, Jus de citron vert, Sirop cannelle maison, Jus d'Ananas, top de Gingerbeer et quelques gouttes d'Angostura Bitter

Capitaine Haddock 11,00 €

Téquila ambré, Campari, Jus d'ananas, Sirop de sucre de canne, Purée de framboise, Jus de citron vert

Le Luffy (Frozen) 12,00 €

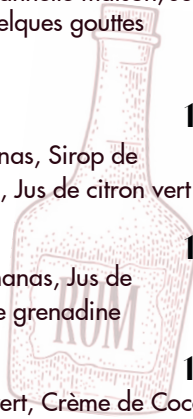
Rhum blanc, Rhum ambré, Jus d'Ananas, Jus de mangue, Crème de coco et Sirop de grenadine

Sparrow 12,00 €

Rhum Ambré spiced, Jus de citron vert, Crème de Coco, Jus de Passion, quelques gouttes de Tabasco et d'Angostura Bitter

Barbe Noire 12,00 €

Rhum ambré infusé au chocolat et au piment, Liqueur de café Kaluha, Sirop de banane et un shoot d'expresso



Vodka

Kitsune 12,00 €

Vodka, Liqueur de melon, Sirop de cerise, Purée de fruits exotique et Jus de citron jaune

Odin 11,00 €

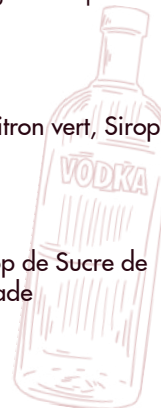
Vodka, Triple sec, Crème de châtaigne et top de Gingerbeer

Anubis (Frozen) 12,00 €

Vodka, Passoa, Rhum blanc, Jus de citron vert, Sirop de Kiwi, Jus de Banane

Poséidon 10,00 €

Vodka infusé au Thym, Curaçao, Sirop de Sucre de canne, Jus d'Ananas et top de Limonade



✿ **N'hésitez pas à demander à composer votre cocktail avec les bartender**

Nos Mocktails



Faits maison !

Daisy Jus de Pomme, Jus de Mangue, Jus de citron jaune, Purée de fruits exotique, Sirop de Kiwi	8,00 €
Kéké Laglisse (Frozen) Jus de Litchi, Jus de Pamplemousse, Crème de Coco, Purée de fruits exotique	8,00 €
Kirby Jus d’Ananas, Jus de Cranberry, Jus de citron jaune, Crème de Coco, Purée de Framboise,	8,00 €
Rondoudou Jus de Fraise, Jus de citron jaune, Sirop de vanille, Purée de Framboise	8,00 €
Bowser Junior Jus d’orange, Thé glacé maison, Purée de framboise, Sirop de pêche, Jus de citron vert	8,00 €
Pac-Man Jus de pomme, Jus de banane, Sirop de cannelle maison, Jus de citron jaune	8,00 €
Diddy Kong Jus de passion, Jus de banane, Jus d’ananas, Sirop de vanille, Jus de citron vert	8,00 €
Tails Jus d’orange, Jus de mangue, Sirop de grenadine, Jus de citron vert	8,00 €

Softs

Coca Cola (33cl)	3,90 €	Jus de fruits (au choix)	3,50 €
Fuze Tea Pêche (25cl)	3,90 €	Perrier (33cl)	3,90 €
Coca Cola Zéro (33cl)	3,90 €	Sirop (au choix)	2,90 €
Tropico Tropical (25cl)	3,90 €	Diabolo (au choix)	3,50 €
Limonade (25cl)	3,50 €	Thé glacé maison	4,50 €
Eau plate (Evian) 1L	6,00 €	Thé noir, Jus de Citron vert, Sirop de pêche et Feuilles de menthe	
Eau pétillante (San Pellegrino) 1L	6,00 €	Frappé chocolat	4,50 €
		Café frappé	4,50 €

Boissons chaudes

Expresso	2,00 €	Cappuccino	4,00 €
Décaféiné	2,20 €	Thé (au choix)	4,00€
Noisette Expresso avec nuage de lait	2,20 €	Chocolat chaud	4,50 €
Allongé	2,50 €	Irish coffee	11,00 €
Café crème	4,00 €		

Carte des vins



Nos verres et nos bouteilles

Vins rouges

Trèfle Rouge Domaine Le Claud 2021 Bio

Cabernet Sauvignon, Merlot, grenache

12,5cl / 75cl

6,00€ / 20,00€

Pic Saint Loup

Réserve Les Almades AOP 2024

6,50€ / 27,00€



Vin rosé

La Cuvée du Soleil (Sieur d'arques)

Pinot noir, Cinsault et Grenache

6,00€ / 24,00 €

Vins blancs

Trèfle Blanc IGP OC Domaine Le Claud 2024 Bio

Sauvignon

6,00€ / 20,00 €

Les collines du bourdic Chardonnay

Cépage 100% Chardonnay

6,00€ / 21,00 €

Hirondelle IGP côtes de Gascogne (Moelleux)

Gros manseng moelleux 2024

6,00€ / 24,00 €

Le chevalier Georges IGP OC (Pays d'Oc)

Cépage 100% Viognier

6,00€ / 22,00 €



Pétillants

Prosecco

Champagne

10,00€ / 35,00 €

60,00€

Les Bières Pression



25cl / 50cl

La Phénicienne Blonde 4,5%

Douce et ample, elle possède une fin de bouche racée sur une jolie amertume.

3,50 € / 6,50 €

Gallia Nouveau Western IPA 6%

Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins.

4,50 € / 8,50 €

Gallia Weiss & Versa Blanche 4%

Une bière légère aux saveurs de blé malté et aux notes de fruits frais.

4,50 € / 8,50 €

Mort Subite Kriek Lambic 4,5%

Un subtil assemblage de lambics, et de cerises fraîches de Belgique.

4,50 € / 8,50 €



Les Bières Bouteille

Desperados 33 cl

Heineken sans alcool 33cl 0%

8,00 €

7,00 €

