

Entrées

Velouté de Butternut,

Graine de Courge et noix de cajou.



La Galette de Patate Douce au Sumac,

Œuf parfait, sauce champignons, nuage de persil.



Les Gnocchi de Guanciale,

Crème de truffe, tétragone, perles de citron, pecorino, poudre de cèpes.

Le Tonno Vitello,

Thon mi-cuit, crème de veau au parmesan et citron vert, caprons, câpres frits, croutons.

Le Bœuf d'Occitanie,

Cuit à 54°, Velours de panais, poire pochée à l'ail noir, ketchup harissa, sponge cake d'herbes croustillant.

Les Burgers du Racine

Le Burger Racine Bœuf,

Bun's feuilleté, Bœuf Angus, Portobello grillé, confit d'oignon rouge et figue, red chard, crème de pélaridon, frites fraîches.

Le Burger Racine Vegan



Bun's vegan, Pané Veggie, Portobello grillé, confit d'oignon rouge et figue, red chard, frites fraîches.

Plats



Le Maquereau à la Flamme,

Poireau grillé à la coriandre, crémeux céleri estragon, granola épicé, écume iodée au kalamansi.

Le Secreto de Porc,

Mille-feuille de butternut du Clos Méjean, tubes croustillants de topinambours, jus de viande au cidre.

Le Tokkebi de Bœuf,

Braisé au vin rouge, croute de panko au saté, cheddar, écrasé de Monalisa fumée au maïs, mayonnaise srirachi, sauce BBQ, herbes fraîches.

Le Maigre,

Mafaldine, soupe de poisson de roche, œuf de lompe, cebette, nougatine d'échalotes.

Deserts



Salade de fruits maison,



L'assiette de fromages,

Saint Nectaire AOP laitier, Ossau Iraty AOP, comté au lait cru, confit de cidre à la pomme et calvados.

Nuage d'Automne,

Nuage de riz au lait vanillé, confit de clémentine et éclats de marron, crème de marron, voile de guimauve clémentine et sablé breton.

Le Mangue de Bol,

Mousse de mangue, compotée de mangue à la citronnelle, crème citronnelle, balsamique de Modène, sablé au beurre, biscuit pain de gènes amande coco.

La Tatin de Poire de Laurine,



Poire caramélisée, crumble noisette, crémeux yuzu aux éclat de noisette, billes yuzu, sorbet poire.

Les Feux de la Mûre,

Mousse de mûre, ganache montée chocolat noir 70 % Guanaja, cœur coulant de mûre à la bière, croustillant feuillantine, streuzel cacao, réduction bière.

Le « gâ-thé » gourmand,

Assortiment de nos desserts.

8,00 €

9,00 €

11,00 €

13,00 €

14,00 €

21,00 €

21,00 €

19,00 €

20,00 €

22,00 €

24,00 €

8,00 €

10,00 €

9,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

11,00 €

FORMULE DU MIDI (uniquement en semaine)

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

FORMULE EXPRESS – 23.00 €

ENTREE JOUR + PLAT JOUR + CAFE

OU

PLAT JOUR + DESSERT JOUR + CAFE

FORMULE RACINE – 28.00 €

ENTREE JOUR + PLAT JOUR + DESSERT JOUR + CAFE

Racine

Bistronomie du Sud

Pour les presque grands 12 €

Poisson blanc ou steak haché

Frites ou pâtes ou légumes



Boules de glace

« Prix net - Service compris »

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON ET SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS FRAIS

Cocktails Signature – 12,00 €

TENNESSEE MULE

Whisky, ginger beer, citron.

PEACH ON THE BEACH

Vodka, Chambord, Jus de cranberry/Orange, sirop pêche

BASILIC SMASH

Gin, basilic et menthe fraîche, sucre de canne.

MARGARITA CHAMBORD

Tequila, Cointreau, Chambord, limonade.

RACINE PORNSTAR

Vodka, purée de passion, citron vert, shooter de prosecco

Cocktails - 10,00 €

MOJITO, SPRITZ, PINA COLADA...

Mocktails – 8,00 €

DELICE DES BOIS

Crème de fraise, sirop de fraise, jus d'orange, jus de cranberry

VIRGIN DAIKIRI

Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de passion

VIRGIN HUGO

Sirop de fleur de sureau, jus de citron, menthe fraîche, eau pétillante

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

On s'occupe de tout !

Rhum 4 cl

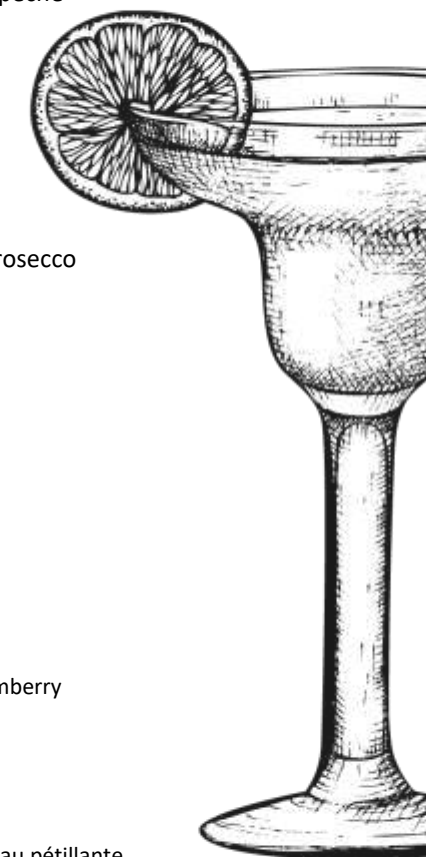
Rhum Havana Club	5.50 €	Rhum Diplomatico	11.00 €
Rhum Don Papa	10.00 €	Rhum Botran	10.00 €

Gin 4 cl

Gin Tanqueray	7.00 €	Gin Generous 44 °	9.00 €
Gin Bombay Saphir	8.50 €	Gin Monkey 47 °	18.00 €
Gin Gibson's	5.00 €		
Supplément tonic	3.00 €		

Whiskies 4 cl

WHISKIES BLEND		AMERICAN WHISKIES	
J&B rare	6.00 €	Jack Daniel's	8.00 €
Chivas Rigal 12 ans	12.00 €	Haig Clubman 40 °	7.00 €
BOURBON		WHISKIES CLASSIC MALT	
Bulleit Rye Bourbon	9.00 €	Aberlour 10 ans	10.00 €
Four Roses	8.00 €	Oban 14 ans	15.00 €
		Lagavulin 16 ans	20.00 €



Vodka – Tequila 4 cl

Vodka Belveder	11.50 €	Tequila Olmega	8.00 €
Vodka Absolut	6.00 €		

Apéritif

Ricard, Pastis 2cl	4.50 €	Martini Blanc, Rouge,	
Suze - 6cl	5.00 €	Rosso - 6cl	5.00 €
Campari - 6cl	6.50 €	Kir Vin Blanc - 12cl	5.50 €
Porto Graham's Fine tawny	6.00 €	Kir Royal - 12cl	9.00 €
Porto White Apitiv	5.00 €		

Bières

BOUTEILLES		PRESSIONS	
1664 - 33cl	5.00 €	Heineken - 25cl	4.50 €
Corona - 33cl	7.00 €	Heineken - 50cl	7.50 €
Affligem blonde - 30cl	6.00 €		
Desperados - 33cl	6.50 €		
Grimbergen			
Blanche ou Ambrée - 33cl	5.50 €		

Digestifs 4 cl

CALVADOS		COGNAC	
Calvados Drouin	7.00 €	Hennessy XO	28.00 €
EAUX DE VIE		Hennessy Fine de Cognac	11.00 €
Poire Williams	7.50 €	ARMAGNAC	
LIQUEURS		Château de Laubade VSOP	7.00 €
Bailey's, Get27, Get31,	7.00 €		
Cointreau	6.50 €		

Champagnes

Tsarine premium		Laurent Perrier	
Brut bouteille - 75cl	48.00 €	Brut - 75cl	70.00 €
Brut coupe - 12,5cl	11.00 €	Coupe	15.00 €
		Ruinart	
		Blanc de Blanc - Magnum	280.00 €

Softs – 4,00 €

Coca-Cola / Zéro, Sprite		Jus d'orange ou	
Orangina, Fanta - 33cl,		Citron Frais pressé - 25cl	5.50 €
Schweppes Indian tonic, Schweppes			
Agrumes - 25cl			
Fuze tea - 25cl		Supplément	
Fanta – 25 cl		sirops Monin - 2cl	0.50 €

Jus Granini
Pomme, Orange, Tomate, Nectar
d'Abricot, Ananas, Fraise,
Pamplemousse - 25cl

Eaux

Purezza		Vittel ou San pellegrino - 50cl	4.00€
Plate ou Gazeuse – 75 cl	3.00 €	Vittel ou San pellegrino - 1l	5.00€
Perrier - 33cl	4.50 €	Carafe ou verre d'eau	Gratuit

Boissons chaudes

Expresso	2.20 €
Double Expresso	3.00 €
Chocolat Monbana Bio	3.50 €
Cappuccino	3.50 €
Thé - Infusion PALAIS DES THES	
Thé vert menthe, Hammam, Des Lords,	3,00 €
Big Ben, Detox scandinave, Darjeeling, Thé vert	
Sencha, Infusion	

Racine

Bistronomie du Sud



Quartier de la balance
84000 AMIGNON
04 90 80 93 80