

MERCREDI 4 JUIN 2025

LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles



ENTRÉES

Terrine campagnarde

6 euros

Foie gras de canard / Chutney d'oignons au balsamique

14 euros

Jus de pois et asperges au lait de coco / Wakame

8 euros *plat vegan



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Au choix dans la carte
+ un dessert

Le tout servi en
demie-portion !

12 euros

PLATS

Légumes et asperges / Graines / "Pesto" d'aromates

14 euros *plat vegan

Souris d'agneau / Pomme paillason / Légumes / Jus

25 euros

Filet de truite / Risotto à la Fourme d'Ambert / Légumes

25 euros

Tartare de boeuf façon "Récidive"

Frites / Crudités

22 euros

Bavette de boeuf

Frites / Crudités / Béarnaise

25 euros

Crevettes / Légumes / "Pesto" d'aromates

24 euros

Portion de frites

4 euros

SALADES

Salade / Crudités / Graines *plat vegan

Petite : 6 euros Grande : 12 euros

Crudités / Saucisse de viande / Emmental râpé

Petite : 7 euros Grande : 14 euros

Crudités / Graines / Wakame / Crevettes

Petite : 9 euros Grande : 18 euros

Crudités / Graines / Jambon de Parme / Asperges

Petite : 9 euros Grande : 18 euros

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

dans la limite des productions disponibles

Médaille de veau

Galette de pommes de terre / Salade

Coulis de tomates

13 euros

DESSERTS

Sorbets maison / Fruits frais et secs

***plat vegan 8 euros**

Nage de fruits frais, sirop rhubarbe, chantilly

8 euros

Crème brûlée aux éclats de pralines roses

6 euros

Tarte pomme-framboises meringuée

7 euros

Coupe de fraises / Chantilly

6 euros

Fromages

10 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : UE / UE / UE

Boeuf : UK / UK / UK

Veau : NL / NL / NL

Volaille : UE / UE / UE

ALLERGENES

Nos plats contiennent potentiellement tous les allergènes connus, tout au moins des traces de ceux-ci.
Nous vous prions donc de nous faire part de toute allergie ou intolérance lors de la commande.
Le tableau des allergènes est tenu à votre disposition sur simple demande.



COCKTAILS

Cocktail "Récidive"

Jus de fruits centrifugés / triple sec / limonade / menthe

9.50 euros

Cocktail "Récidive" sans alcool

Jus de fruits centrifugés / limonade / menthe

6 euros

Hugo

Irish coffee des Récidivistes

9.50 euros

9 euros



APERITIFS

Ricard

Le verre 2 cl : **3 euros**

Martini blanc (14,4°) ou rouge (14°)

Le verre 6 cl : **5 euros**

Suze (15°)

Le verre 4 cl : **4 euros**

Porto Cruz, Réserve Spéciale (19°)

Le verre 8 cl : **7 euros**

Kir (au pinot blanc)

Le verre 12 cl : **8 euros**

Kir royal (au crémant)

Le verre 12 cl : **8 euros**

Apérol Spritz (Apérol + Prosecco + eau pétillante)

Le verre 12 cl : **8 euros**

BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

Blonde pression, Brasserie KS, 5.8°

Le verre 25 cl : **4 euros**

Saison, Brasserie Orschbeer, 4.5°

Le verre 25cl : **4 euros**

Picon, amer, cynar

Le verre 25 cl : **4 euros**

SOFTS

Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, pétillante)

La bouteille 50 cl : **3 euros**
La bouteille 100 cl : **5 euros**

Elsass Cola / Pom'Lisbeth / Miss Tonic / Liness / T' Glacé

La bouteille 33cl : **3 euros**

Sirop (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe)

Le verre 25 cl : **2.50 euros**

Jus de fruits centrifugés

Le verre 25 cl : **4 euros**

VINS

Riesling Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2021, 12.5°, AAC

Le verre 12.5 cl : **5 euros**
La bouteille 75 cl : **28 euros**

Pinot gris Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2021, 14°, AAC

Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

Riesling Rangen, Château d'Orschwihr, 2011, 13°, AAGCC

Le verre 12.5 cl : **10 euros**
La bouteille 75 cl : **58 euros**

Pinot noir Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2020, 14° AAC

Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

Crémant d'Alsace brut, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC

Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

La Douzième, Domaine Aubaï Mema, 2019, IGP Gard, 15°

Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Camp del Gal, Domaine La croix belle, IGP Côtes de Thongue, 2021, 14°

Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Messapi, Primitivo, IGP, 2023, 14°

Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Clos de Garaud, Ventoux, AVP, 2023, 13.5°

Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Rosé To Bi or Not to Bi, 2022, IGP Côtes Catalanes, 12.5°

Le verre 12.5 cl : **4 euros**
La bouteille 75cl : **20 euros**

AOP Côte du Rhône Rouge 2022, 14°

le verre 12.5 cl : **4 euros**

IGP Vaucluse Rouge 2023, 13.5°

le verre 12.5 cl : **4 euros**



ALCOOLS FORTS

Don Papa, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Rhum Kraken, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

La maison du rhum : Paraguay - Guatemala- Panama, 43°

Le verre 3 cl : **7 euros**

La maison du rhum : Jamaïque- Trinidad- Ste Lucie, 45°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Gin Hautefeuille, Explorateur, 42°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Vodka Grey Goose, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Whisky Smokehead, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Calvados, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Genepi des Alpes (40°)

Le verre 3 cl : **7 euros**

Eau de vie : framboise / mirabelle / quetsche / poire (45°)

Le verre 3 cl : **6 euros**

Vieux Cognac Napoléon (40°)

Le verre 3 cl : **9 euros**

Cognac XO, 40°

Le verre 3 cl : **9 euros**

Vieux Marc du Père Clément (46°)

Le verre 3 cl : **7 euros**

Ici, on aime les alcools "dry" et à température ambiante. Si vous les préférez 'on the rocks', demandez les glaçons !

BOISSONS CHAUDES

Expresso, grand café, café allongé

2.50 euros

Cappucino

4 euros

Double expresso

4 euros

Thé

3 euros

Irish Coffee des Récidivistes

3cl de gnôle au choix dans la carte / double expresso / chantilly maison / pas de sucre : pas "d'étages" !

9 euros



HORAIRES D'OUVERTURE

Réservations au 06 06 64 41 70

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Du Mercredi au vendredi de 18h30 à 21h

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES SAMEDIS SOIRS :

7 juin / 21 juin

Tous nos plats sont à consommer sur place ou à emporter !

Et, comme depuis quelques années,
nous servons les plats à emporter dans des bocaux en verre consignés.

Une consigne de 5 euros vous est demandée par bocal, qui vous sera restituée lorsque vous rendrez les contenants.

Moyens de paiement acceptés :
uniquement CB et espèces

**Il vous est possible de privatiser l'établissement pour tous vos événements, même les
jours de "fermeture" !
Contactez-nous !**

