

LUNDI 8 SEPTEMBRE 2025

# LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles



## ENTRÉES

Hareng / Chèvre frais / Aromates

**6 euros**

Foie gras de canard / Chutney d'oignons

**14 euros**

Légumes croquants / Bouillon thaï

**8 euros** \*plat vegan



## PLATS

Galette de céréales / Légumes / Lait d'amandes

**14 euros** \*plat vegan

Saumon / Légumes / Risotto / Tandoori

**25 euros**

Tartare de boeuf façon "Récidive" / Frites / Crudités

**22 euros**

Andouillette 5A / Gratin de pommes de terre / Légumes / Jus

**25 euros**

Bavette de boeuf / Gratin de pommes de terre / Légumes /

Jus

**25 euros**

Portion de frites

**4 euros** \*plat vegan

## 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 / Ravioles crevettes / Agrumes / Avocat

**Petite : 9 euros Grande : 18 euros**

Crudités / Jambon de Parme / Tomates / Mozzarella

**Petite : 9 euros Grande : 18 euros**

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Au choix dans la carte  
+ un dessert

Le tout servi en  
demie-portion !

**12 euros**

## PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

dans la limite des productions disponibles

Lasagnes de boeuf / Crudités

**13 euros**

## DESSERTS

Sorbets maison / Fruits frais et secs

\*plat vegan **8 euros**

Tarte rhubarbe meringuée

**7 euros**

Crème brûlée praliné

**6 euros**

Fromages

**10 euros**

ORIGINES DES VIANDES  
(née / élevée / abattue)

Porc : FR / FR / FR

Boeuf : UK / UK / UK

Andouillette : FR / FR / FR

Foie gras : 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 / rhum / menthe / limonade

**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 6 cl : **7 euros**

Kir (au riesling)

Le verre 12 cl : **8 euros**

Kir royal (au crémant)

Le verre 12 cl : **8 euros**

Apérol Spritz

Le verre 12 cl : **9 euros**

## BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

Blanche pression, Brasserie KS, 5.8°

Le verre 25 cl : **4 euros**

Saison pression, 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 : **5 euros**

# VINS

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

**\*vin blanc**

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

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

**\*vin blanc**

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

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

**\*vin blanc**

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

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

**\*vin rouge**

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°

**\*vin rouge**

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

Grenache-Caladoc, Domaine Aimé Arnoux, Vaucluse, 2021, 14°

**\*vin rouge**

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

Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso, IGP, 2023, 13°

**\*vin rouge**

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

"KD", Vaucluse, IGP, 2024, 13°

**\*vin blanc**

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

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

**\*vin rosé**

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

Black Gorilla, , 15°

**\*vin rouge**

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

Raoul Mapoul, 2022, Vin de France, 13.5°

**\*vin rouge**

Le verre 12.5 cl : **6 euros**  
la bouteille 75cl : **32 euros**

Château St Bénézet, 2022, AOP Costières de Nîmes, 13.5°

**\*vin rouge**

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

AOP Côte du Rhône Rouge 2022, 14°

**\*vin rouge**

Le verre 12.5 cl : **4 euros**

IGP Vaucluse Rouge 2023, 13.5°

**\*vin rouge**

Le verre 12.5 cl : **4 euros**



# ALCOOLS FORTS

Don Papa, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Poire Williams rouge, Maison Nusbaumer, 43°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Gin Hautesfeuille, 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

Réervations au 06 06 64 41 70

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Du Mercredi au vendredi de 18h30 à 21h

**Il vous est possible de privatiser l'établissement pour tous vos événements, même les week-ends !**

**Contactez-nous !**

**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

