

STARTERS À PARTAGER


LA PLANCHE DE CHARCUTERIE12€
Rosette, Jambon Serrano,
Coppa, Chorizo,
Pain de Campagne,
Pousses de Salade.

ASSIETTE DE FROMAGES 12€
Saint-Nectaire, Chèvre,
Comté, Pain Toasté,
Pousses de Salade.

PLANCHE MIXTE15€
Charcuterie et Fromage,
Pain Toasté, Pousses de Salade.

POKE BOWLS SALADE

BOWL POULET CRISPY..... 15€
Poulet Croustillant,
Salade Romaine Sauce Caesar,
Julienne aux 3 Poivrons, Œuf Dur,
Croûtons de Pain à l'ail,
Copeaux de Parmesan.


BOWL VÉGÉTARIEN 15€
Taboulé aux Herbes Fraîches,
Fallafels,
Sauce Au Yaourt Citronnée,
Pois Chiches Rôtis, Concombre,
Patates Douces Rôties,
Avocat, Champignons Émincés,
Amandes Effilées.

BOWL AU POISSON.....16€
Quinoa, Saumon Snacké aux
Graines de Sésame, Sauce Vierge,
Crevettes Kuro, Avocat,
Julienne de Légumes Croquants,
Edamame, Coriandre,
Sauce Citronnée et Graines de
Grenade.

ENTREES

CARPACCIO DE BŒUF..... 9€
Sauce Basilic, Copeaux de Parmesan,
Roquette et Gressins.

MELON CHARENTAIS JAMBON SERRANO..... 9€

MOZZARELLA BURRATA 9€
Rosace de Tomates Oubliées,
Pain Grillé, Jeunes Pousses,
Sauce Pistou et Balsamique.

TARTARE TOMATES/CONCOMBRE AU THON..9€
Tomates, Concombre,
Rillettes de Thon,
Sablé Au Parmesan,
Jeunes Pousses, Ail,
Persil et Coriandre.

TARTARE DE LA MER.....10€
Saumon, Dorade et Thon,
Avocat, Jeunes Pousses,
Huile parfumée au Jus d'Agrumes.

ASSIETTE EN DUO DE SAUMONS.....12€
Saumon Fumé et Gravlax,
Pain de Campagne Toasté,
Crème d'Aneth Citronnée.

FOIE GRAS DE CANARD.....12€
Tranche de Foie Gras,
Magret de Canard Fumé,
Chutney et Ananas Frais,
Pain de Campagne Toasté.

PLATS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS	15€
Frites Maison et Jeunes Pousses.	
MACCHERONI AL FERRETTO (PÂTES) AUX LÉGUMES V	15€
Poêlée de Légumes de Saisons, Parmesan, Sauce Verte.	
MACCHERONI AL FERRETTO AUX JAMBON DE PAYS OU SAUMON ...	17€
Poêlée de Légumes de Saisons, Jambon Serrano ou Saumon Fumé, Parmesan, Sauce Verte.	
BURGER DE BŒUF CHAROLAIS	17€
Confit d'Oignons Rouges, Tomate, Pickles de Cornichons, Cheddar, Frites Maison, Jeunes Pousses.	
PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ AUX GRAINES DE SÉSAMES	17€
Poêlée de Légumes, Quinoa, Sauce Vierge.	
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES	18€
Poêlée de Légumes, Quinoa, Sauce Vierge.	
BURGER DE THON MI-CUIT	18€
Confit d'Oignons Citronné, Tomate, Pickles de Cornichons, Sauce aux Herbes et Citron Confit, Frites Maison.	
SUPRÊME DE VOLAILLE	18€
Sauce Cajun, Pommes Sautées et Champignons.	
FAUX FILET DE BŒUF ANGUS (250 GR)	19€
Confit d'Oignons Rouges, Poêlée de Légumes, Jeunes pousses.	
ENTRECÔTE D'ARGENTINE (250 GR)	20€
Beurre d'Ail, Pommes Sautées, Champignons, Jeunes Pousses.	

DESSERTS

CRÈME BRULÉE.....9€

Au Caramel Beurre Salé.

PALETTE DE FRUITS FRAIS *DE SAISON* ..9€

Sirop Mojito.

MOELLEUX AU CHOCOLAT.....9€

Insert de Framboises
sur son Sablé Breton.

PANNA COTTA VANILLE.....9€

Coulis de Fruits Rouges.

COUPE DE GLACE EN SORBET.....9€

Fruits Frais
de Saison, Chantilly.

TIRAMISU AUX FRUITS.....9€

Spéculoos.

CAFÉ ET SES GOURMANDISES.....11€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ NOIR, EXPRESSO.....2€

DÉCAFÉINÉ.....2€

BOÎTE À THÉS2.5€

THÉ VERT :

Jardin des Merveilles

Sencha

À la Menthe

THÉ NOIR :

Jardin de Darjeeling

Lapsang Souchong

Fruits Rouges

Vanille/Caramel

Ceylan

INFUSIONS PARFUMÉES :

Tilleul

Verveine

Camomille

CAFÉ AROMATISÉ :

DOUBLE EXPRESSO8€

Baileys

Grand Marnier

Cognac

APÉRITIFS

ANISÉS 4CL

Ricard, Pastis.....6€

AMERS 5CL

Campari, Suze,
Martini Bianco, Rosso, Rosé, Dry6€

BIÈRES SPÉCIALES 33CL

Heineken5€
Despérados6€
Valmy Artisanal Champenoise« Ipa Bio» 6.5€

WHISKIES 5CL

Clan Campbell8€
J&b, Johnny Walker8€
Chivas Regal 12 ans10€
Jack Daniel's10€

CLASSIC MALTS 5CL

Cardhu 12 ans12€
Glenfiddich 12 ans12€
Abelour10 ans12€
Cragganmore 12 ans15€
Talisker 10 ans15€
Lagavulin 16 ans15€
Oban 14 ans15€
Knockando 12 ans15€

RHUMS 5CL

La Mauny, St James8€
Havana 5 ans, Cachaça10€
Rhum Ambré10€
Rhum Zacapa 23 ans15€

CLASSIC 5CL

Gin Gordon Dry 8€
Vodka Smirnoff8€
Tequila8€

DIGESTIFS

LIQUEURS 5CL.....8€

Baileys
Crèmes : Fraise, Cerise, Pêche,
Framboise, Mûre, Cassis,
Pamplemousse, Agrumes
Get 27, Get 31,
Manzana Verde,
Marie Brizard, Grand Marnier,
Cointreau,
Soho, Passoa, Malibu
Coconut

CLASSIC AFTER DINER 5CL

Armagnac hors d'âge10€
Calvados VSOP10€
Eau de vie Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle .10€
Cognac VSOP12€
Cognac XO25€

CHAMPAGNE 75CL

La Coupe de Champagne Brut 12,5cl10€
Kir 12,5cl10.5€
Royal, Pêche, Fraise, Framboise, Mûre, Cassis, Pamplemousse, Agrûme.
Champagne Brut50€
La coupe de Crémant 12,5cl6.5€
Crémant Bouteille35€
Mercier Brut60€
Canard Duchêne Brut70€
Mumm Brut75€
Moët & Chandon Impérial Brut80€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut90€
Louis Roederer Brut Premier100€
Ruinart Brut120€
Ruinart Blanc de Blanc150€
Dom Pérignon290€

NOUVEAUX COCKTAILS TENDANCE DE L'ÉTÉ 2021

LE CHANDON GARDEN SPRITZ by Moët & Chandon 75CL

L'effervescent Blanc Frais associé à une liqueur d'Oranges Amères, d'Épices et d'Herbes.

La coupe.....10€

La bouteille45€

Les « MOGU MOGU » Cocktails 20CL

Boisson Rafraichissante et Relaxante, Composé de Morceaux de Fruits, Idéal pour créer vos Meilleurs Cocktails (Rhum, Vodka, Pétillant).

Avec Alcools.....10€

Sans Alcool.....7€

Fraise & Nata de Coco, Mangue & Nata de Coco, Ananas & Nata de Coco, Litchi & Nata de Coco, Melon & Nata de Coco, Raisin & Nata de Coco, Bleue Cassis & Nata de Coco.

COCKTAILS ALCOOLISÉS 10€

MOJITO 20cl

Rhum Havana, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée

CAIPIRINHA 20cl

Cachaça, Citron Vert, Sucre Roux, Glace Pilée

COSMOPOLITAIN 25cl

Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron Jaune

SEX ON THE BEACH 25cl

Vodka, Crème de Pêche, Jus de Cranberry, Jus d'Orange, Jus d'Ananas

AMERICANO 20cl

Campari, Martini rosé, Eau Gazeuse

SPRITZ 20cl

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse, Rondelle de Citron

LONG ISLAND 25cl

Gin, Cointreau, Vodka, Tequila, Rhum Havana, Sirop de Sucre, Jus de Citron, Coca cola

PINA COLADA 25cl

Rhum, Jus d'Ananas, Liqueur & Crème de Coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

VIRGIN MOJITO 20cl

Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée

COSY 25cl

Jus de Pomme, Jus d'Orange, Sirop de Fraise, Jus de Citron

DETOX 25cl

Jus de Pomme, Jus de Pamplemousse, Citron Vert, Menthe Fraîche

TANKER 25cl

Jus de Fruits Exotiques, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

BOISSONS FRAICHES

SODAS 25cl5€

Coca cola, Coca cola Zéro, Limonade etc...

JUS DE FRUITS 25cl5€

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Fruits Exotiques, Cranberry, Tomate

EAUX

Évian, Badoit, SanPellegrino
50cl5€

100cl6.5€

ENERGY DRINK 25cl6.5€

AUTOUR DES VINS ROUGES

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS AOC

Domaine David Duband

Bouteille 75cl36€

MERCUREY AOC

Les Villeranges

Bouteille 75cl45€

POMMARD AOP

Pascal Prunier-Bonheur

Bouteille 75cl69€

GEVREY CHAMBERTIN AOP

Frédéric Magnien Vieilles Vignes

Bouteille 75cl75€

BORDEAUX

CÔTE DE BOURG

Hipster de Barbe

Bouteille 75cl24€

PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP

Catherine du Roy

Demi bouteille 37,5cl15€

Bouteille 75cl28€

LE B MAUCAILLOU AOP

Bordeaux Supérieur

Bouteille 75cl29€

LALANDE DE POMEROL AOP

Château Le Jard « Chatain »

Bouteille 75cl34€

N2 DE MAUCAILLOU

MouliS aop

Bouteille 75cl48€

HAUT MEDOC AOP

L'Héritage de Chasse-Spleen

Bouteille 75cl50€

CONNETABLE DE TALBOT AOP

Saint Julien

Bouteille 75cl65€

PAYS D'OC

MERLOT SYRAH

Le Sudiste

Bouteille 75cl20€

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR CHÂTEAU FOUQUET AOP

La Tour de mon Père « vin bio »

Bouteille 75cl24€

SANCERRE AOC

Les Châtaigniers

Bouteille 75cl39€

VALLÉE DU RHONE

CÔTE DU RHÔNE AOP

E.Guigal « réserve de Lutèce »

Bouteille 75cl25€

BROUILLY AOC

Château Des Tours

Bouteille 75cl.....26€

MOULIN À VENT Pur Granit AOP

Domaine Charvet Vieilles Vignes

Bouteille 75cl27€

VINS DU NOUVEAU MONDE

CABARNET Californie

Sauvignon Gallo

Bouteille 75cl26€

MALBEC Argentine

Finca la niña

Bouteille 75cl26€

CARMÉNÈRE Chili

El Grano

Bouteille 75cl26€

AUTOUR DES VINS BLANCS

BORDEAUX

ENTRE-DEUX-MER AOC

Château Roquefort
Bouteille 75cl25€

VAL DE LOIRE

SANCERRE AOP

Les Châtaigniers
Demi bouteille 37,5cl19€
Bouteille 75cl37€

MENETOU SALON AOC

Domaine de Loye
Bouteille 75cl38€

PAYS D'OC

CHARDONNAY

Le Sudiste
Bouteille 75cl20€

BOURGOGNE

CHABLIS AOC

Olivier Savary
Bouteille 75cl35€

POUILLY FUISSÉ

Vincent Girardin Vieilles Vignes
Bouteille 75cl39€

MEURSAULT AOP

Vincent Girardin Vieilles Vignes
Bouteille 75cl79€

AUTOUR DES ROSÉS

PROVINCE-CÔTE D'AZUR

CÔTES DE PROVENCE AOP

R Debastides
Demi Bouteille 37,5cl.....12€
Bouteille 75cl
.....22€

ALPILLES

Aimée des Alpilles
Bouteille 75cl20€

CÔTE DE PROVENCE AOP

Minuty Prestige
Bouteille 75cl30€

CORSE

ROSÉ DE CORSE IGP

Terre d'Ortoto
Bouteille 75cl23€

VIN AU VERRE 15 CL

ROUGES

Merlot Syrah « Le Sudiste »6€
Bordeaux de Maucaillou7€
Brouilly7€
Hautes Côtes de Nuits8,5€

BLANCS

Chardonnay « Le Sudiste »6€
Moelleux « Bordeaux »6.5€
Entre-Deux-Mers « Domaine de Bourdieu » .6.5€
Chablis « Olivier Savary »7€
Pouilly Fuissé « Vincent Girardin »8.5€

ROSÉ

Rosé des Alpilles6€
Côte de Provence « Minuty »8€

POT LYONNAIS11€

Rouge, Blanc, Rosé