



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Butternut rôtie et ricotta aux épices douces	8
Avocat rôti crevettes croustillantes <i>Sauce cocktail</i>	9
Tartare de thon <i>Pois gourmands agrumes</i>	9.5
Tartine de queue de bœuf braisée	9
Carpaccio de boeuf Limousin <i>Câpres et cornichons, sauce Cipriani</i>	9.5
Salade César <i>Salade César</i>	17



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKE BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke Bowl Saumon	17.5
Poke Bowl Falafels	14.5
Poke Bowl Poulet	16



## PRESQUE GRAND

**MENU ENFANT = 9.5**

*Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !*

## PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Bibimbap aux légumes et kimchi	16
Lieu jaune rôti <i>Emincé de choux, purée de patate douce</i>	18
Parmentier de merlu <i>Salade de courgettes</i>	16
Gambas sautées, quinoa gourmand	19.5
Tartare de boeuf au couteau <i>Frites salade fraises wasasabi</i>	18.5
Poulet fermier croustillant au saké <i>Nouilles Soba</i>	17
Jarret d'agneau confit <i>Semoule légère et abricots</i>	17.5
Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	25



## DERNIERS PLAISIRS



Crèmeux citron, verveine <i>Crumble et zestes</i>	8
Fromage coup de cœur	7.5
Ban'iceffee	8.5
Dolce riz au lait au caramel & sarrasin <i>Dolce riz au lait au caramel &amp; sarrasin</i>	7
Mug cake choco amandes <i>Pour les chocolat lovers</i>	8
Crumble pomme poire chocolat	7
Brioche aux amandes <i>glace malaga, ananas poêlés</i>	8.5



## A L'ABORDAGE

### LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9		46
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12	36	59

### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6.5
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			4.9
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			5.4

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5.5
Lillet Tonic - 17% 15cL			8.5
St Raphaël rouge - 14,9% 6cL			6.5

### BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5	4.6	7.6

### Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde &amp; sucrée</i> 33cL			5.5
Hapkin blonde - 8,5%, <i>riche &amp; fuitée</i> 33cL			6.5
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			5.5
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			6.5
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes &amp; notes d'épices</i> 33cL			5.6
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée &amp; de caractère</i> 33cL			5.6
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL			6.5
Sans alcool, la fête est plus folle !			
Heineken o.o, 33cL			5.5
Desperados virgin o.o - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			5.5

### CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio) 33cL			6.5
--	--	--	-----

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double espresso	3.3
Espresso	2.5
Cappuccino	4.9
Cold brew vanille glacé	5.2

### Thés Kusmi tea

#### Thés noirs

3.6

- Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices
- English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam
- Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote
- Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

#### Thés verts

3.5

- Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine
- Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
- Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

### Infusions

3.5

- Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
- Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3.5
Matcha latte	3.5
Café tiramisu onctueux	5.2
Latte Macchiato	5.2

# L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

## EAUX MINÉRALES

33cl 50cl 1l

Evian	3.6	4.6
Badoit	3.6	4.6
Perrier	4	

## SODAS

4.5

- Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL
- Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cL
- Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cL

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5

- Jus de tomate, orange ou pomme 25cL
- Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

## APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5

## UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7.5

- Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse
- Thé glacé maison
- Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée
- Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français

# MILLESIMÉ



## LES VINS BLANCS AOP

Chablis - Gloire de Chablis

*J. Moreau et Fils - Vif & fruité - 12,5%*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio)

*Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral - 12%*

Quincy

*Domaine Tatin 2021*

Sancerre

*Domaine Denizot 2021*

15cl 37,5cl 75cl

10.4 29 48

32

31

53

## LES VINS ROSÉS AOP

Coteaux Varois en Provence (bio)

*Château de l'Escarelle - Floral & élégant - 13%*

IGP Oc Zodiak Syrah Grenache - Biodynamie

*Zodiak - Vif & fruité - 12,5%*

Reuilly gris

*Les Demoiselles Tatin 2021*

15cl 75cl

33

28

29.5

## LES VINS ROUGES AOP

Haut-Médoc

*Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité - 14%*

St Nicolas de Bourgueil (bio)

*Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand - 13%*

Brouilly

*Aegerter Léger & floral - 12,5%*

Côtes du Rhône Villages

*Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité - 13,5%*

Menetou-Salon

*Domaines Minchin "Pommerais" 2020*

Reuilly

*Claude Laffont 2021*

15cl 37,5cl 75cl

9 42

33

37

8 22 32

8.5 22 39.5

7.5 29

Prix nets (PR)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



PEFC™ 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux !

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs