



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Tomato Tartare <i>Toast de caviar de tomate</i>	7.5
Avocado toast et pickles de girolles	9
Ceviche de saumon <i>Avocat, pomme</i>	9.5
Focaccia mortadelle straciatella	8
Carpaccio de bœuf <i>Boeuf, parmesan et pesto de basilic</i>	9.5
Salade César <i>Salade verte, poulet, bacon, œuf, parmesan</i>	16.5



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKE BOWLS :

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

Poke bowl végétal	13
Saumon	17
Poulet	15



## 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 !

<b>Poivron farçi au risotto d'épeautre</b> <i>Champignons et coulis de tomate</i>	13
<b>Fregola aux calamars façon risotto</b> <i>Fenouil et anis</i>	18
<b>Filet de daurade royale</b> <i>Caviar de courgettes, féta râpée</i>	18
<b>Filet de bar</b> <i>beurre blanc, Epinards ,Fenouil rôti à l'orange</i>	18
<b>Veau à la crème de moutarde</b> <i>Brocolis et champignons</i>	16
<b>Travers de porc BBQ</b> <i>Frites de patate douce au cumin</i>	15
<b>Omelette à votre goût</b> <i>Nature, fromage, jambon, ciboulette</i>	15.5
<b>Tartare de boeuf</b> <i>Frites, salade et ses condiments</i>	18.5



## DERNIERS PLAISIRS



<b>Chia pudding, cacao, muesli, banane</b>	7
<b>Passion des Iles</b>	8
<b>Moelleux au chocolat Bio</b> <i>Façon Forêt noire</i>	8
<b>Brioche perdue aux abricots</b> <i>Glace à la fleur de thym</i>	8
<b>Financier aux éclats de pistache</b> <i>Ecrasé de framboises</i>	8
<b>Fromage blanc façon cheesecake</b> <i>Coulis pomme et kiwi</i>	7



## A L'ABORDAGE

### LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier brut millésimé			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

### APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Martini bianco ou rosso 6cL			5

### 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 15cL			8.5
St Raphaël rouge 6cL			6.5

### BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

### Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, <i>ronde &amp; sucrée</i> 33cL			5.5
Hapkin blonde, <i>riche &amp; fuitée</i> 33cL			6.5
Desperados original, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			5.5
Ciney blonde, <i>douce &amp; équilibrée</i> 33cL			6
Lagunitas IPA, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			6.5
Heineken o.o., 33cL			5
Mort Subite White Lambic, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye, <i>agrumes &amp; notes d'épices</i> 33cL			5.5
Sans alcool, la fête est plus folle !			

### CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie (bio) 33cL			5.5
---	--	--	-----

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double expresso

3.2

Expresso

2.4

### Thés Kusmi tea

### Infusions

3.5

Aquarosa Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

Camomille

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Matcha latte

# L'ARMÉE DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

## EAUX MINÉRALES

33cl

50cl

1l

Evian

3.5

4.5

Badoit

3.5

4.5

Perrier

4

## SODAS

4.5

Orangina 25cL

Fuze tea pêche 25cL

Sprite 33cL

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5

Jus d'orange 25cL

Nectar de pamplemousse rose 25cL

## APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5

## UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

# MILLESIMÉ



## LES VINS BLANCS AOP

15cl 37,5cl 75cl

### Languedoc - Roussillon (bio)

28

*Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019*

### Sud-Ouest

24

*BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019*

## LES VINS ROSÉS AOP

15cl 75cl

### Provence

7

29

*Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020*

### Vallée du Rhône

24

*Domaine La Champone AOP Lubéron 2020*

## LES VINS ROUGES AOP

15cl 37,5cl 75cl

### Bordeaux

39

*Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015*

### Languedoc - Roussillon (bio)

26

*La Livinière Sirius AOP Minervois 2019*

### St Nicolas de Bourgueil (bio)

24

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

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