

CONSULTEZ LA CARTE  
RESTAURANT SUR  
VOTRE SMARTPHONE



## MANGER

Passer un agréable moment  
avec gourmandise





# Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	8.5
Tataki de thon <i>Légumes croquants, sauce japonaise</i>	9.5
Buratta crémeuse <i>Oignons crispy citron basilic</i>	8.5
Carpaccio de boeuf Limousin <i>Câpres et cornichons, sauce Cipriani</i>	8.5



# Healthy

STYLE

## LE COIN DES POKÉ BOWLS :

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

Poke bowl végétal	14
Poké bowl Falafels	14
Poké bowl Poulet	14

PRESQUE



# GRAND

**MENU ENFANT = 9,5**

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

# la suite

PAR ICI



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

<b>Côte de cochon 300g</b> <i>Carottes rôties</i>	<b>18</b>
<b>Entrecôte 300g sauce tartare</b> <i>Pomme de terre gratinée</i>	<b>22</b>
<b>Gambas sautées, quinoa gourmand</b>	<b>18.5</b>
<b>Saumon "MSC" laqué tériyaki</b> <i>Concombre Tzatziki pointe de wasabi</i>	<b>16</b>
<b>Pad Thaï aux crevettes Sauvages</b> <i>nouilles de riz, légumes sautés, cacahuètes</i>	<b>17</b>



## DERNIER *Plaisir*

<b>Chia pudding, cacao, muesli, banane</b>	<b>6.5</b>
<b>Crèmeux citron, verveine</b> <i>Crumble et zestes</i>	<b>7</b>
<b>Très grande crème brûlée</b> <i>Sirop d'érable et basilic</i>	<b>7</b>
<b>Salade de Fruits faite Maison</b> <i>Biscuit financier, sirop hibiscus</i>	<b>6.5</b>



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double expresso 3.2

Expresso 2.4

Thés Kusmi tea 3.5

Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé vert sencha

Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Thé English Breakfast

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Infusions Kusmi Tea 3.5

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

Camomille

Lattés 3.5

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Matcha



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

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 4.5

Jus d'orange 25cL, Nectar de pamplemousse rose 25cL, Nectar d'ananas 25cL, Jus de pomme 25cL, Jus de tomate 25cL, Nectar d'abricot 25cL, Nectar de fraise 25cL

**UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)** 6.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

\*\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



# A l'abordage

## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			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
Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5
Pardi 15cL			8

## VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc			5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

## BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
<i>Heineken</i>	3.5	4.5	7.5

## Bières bouteilles

Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			6
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Heineken 0.0 33cL			4.5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5

## CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5
-------------------------------------	--	--	---



<b>LES VINS BLANCS AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
<b>Sud-Ouest</b>			24
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
<b>Bourgogne</b>	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
<b>Cuvée Le Marin</b>	6		22
<i>Domaine Sarrat de Goundy, AOP La Clape, 2020</i>			
<b>Douceur de Bourboulenc</b>	6		20
<i>Domaine Combe des Ducs, IGP Pays d'Oc 2020</i>			
<b>LES VINS ROSÉS AOP</b>	15cl		75cl
<b>Provence</b>	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
<b>Vallée du Rhône</b>			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
<b>Cuvée Ocellus</b>	6.5		24
<i>Abbaye de Fontfroide, AOP Corbières, 2020</i>			
<b>Gris Blanc</b>	5.5		22
<i>Domaine Gérard Bertrand, IGP Pays d'Oc 2020</i>			
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Bordeaux</b>		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
<b>Val de Loire</b>	5.5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
<b>Beaujolais</b>	8		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
<b>La Convivialité</b>	5.5		16
<i>Château de Camplazens, IGP Vin de Pays d'Oc, 2019</i>			

-  
**ENVIE D'UN COCKTAIL?  
 DEMANDEZ LA CARTE BAR !**  
 -

Prix service compris 15% (ST)  
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 bovines 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.



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.



PEFC® 10-31-1560

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

---

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs