

SOIF ! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
EVIAN		3,5	4,5
BADOIT		3,5	4,5
PERRIER	4		

SODAS	4,5		
COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)			

ORANGINA, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUM, RED BULL (25cl)			
FUZE TEA PÊCHE (25cl)			
FINLEY GINGER ALE (25cl)			

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI	4,5		
JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25cl)			

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)			
APÉRIKIDS L'apéro des presque grands !	5		

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl)	5,1		
----------------------------------	-----	--	--

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR	6,5		
-----------------------	-----	--	--

LIMONADE MAISON (15cl)			
------------------------	--	--	--

THÉ GLACÉ MAISON (15cl)			
-------------------------	--	--	--

FRESH HERBAL : (15cl) citron, concombre, thym, eau gazeuse			
---	--	--	--

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE Premium Brut	8,5		45

LAURENT PERRIER La Cuvée Brut	12	35	58
----------------------------------	----	----	----

LAURENT PERRIER Brut Millésimé 2008			82
--	--	--	----

APÉRITIFS	4,5		
-----------	-----	--	--

RICARD (2cl)			4,5
--------------	--	--	-----

PASTIS 51 (2cl)			4,5
-----------------	--	--	-----

MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl)			5
-------------------------------	--	--	---

CAMPARI (6cl)			5
---------------	--	--	---

PORTO ROUGE GRAHAM'S			6
----------------------	--	--	---

FINE TAWNY (6cl)			6
------------------	--	--	---

VINS D'APÉRITIFS	6		
------------------	---	--	--

ST RAPHAËL AMBRÉ (6cl)			6
------------------------	--	--	---

LILLET TONIC (15cl)			8
---------------------	--	--	---

KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl)			9
---------------------------------	--	--	---

avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
--	--	--	--

BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
----------------	------	------	------

HEINEKEN	3,5	4,5	7,5
----------	-----	-----	-----

BIÈRES BOUTEILLES	5,5		
-------------------	-----	--	--

CINEY BLONDE douce & équilibrée (33cl)			5,5
---	--	--	-----

HAPKIN BLONDE riche & de caractère (33cl)			6
--	--	--	---

LAGUNITAS IPA amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6
---	--	--	---

GRIMBERGEN BLANCHE agrumes & notes d'épices (33cl)			5
---	--	--	---

GRIMBERGEN AMBRÉE amère & sucrée (33cl)			5
--	--	--	---

MORT SUBITE KRIEK cerise associée à l'acidulé du lumbic (33cl)			6
---	--	--	---

DESPERADOS arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5
--	--	--	---

HEINEKEN 0.0 (33cl) bière sans alcool			4,5
--	--	--	-----

CIDRE	5		
-------	---	--	--

CIDRE "SASSY" (33cl) 			5
--	--	--	---

de Normandie			
--------------	--	--	--

ENTRÉES EN MATIÈRE



AVOCADO TOAST ET PICKLES DE GIROLLES	8
--------------------------------------	---

POT AU FEU DE LÉGUMES	7
-----------------------	---

VELOUTÉ DE BUTTERNUT Aux éclats de châtaigne	7,5
---	-----

SAUMON MARINÉ AU CITRON VERT Et Raifort	8,5
--	-----

JAMBON IBERIQUE CEBO 24 mois d'affinage	9
--	---

ŒUFS BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS Et crème de truffe d'été	8,5
--	-----



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS

sarrasin, avocat, butternut, fèves,
pamplemousse, pousses d'épinard, chou rouge

POKÉ BOWL FALAFELS	13
--------------------	----

POKÉ BOWL POULET	14
------------------	----

POKÉ BOWL SAUMON	15
------------------	----

LES ENVIES FRAÎCHEUR

LA CAESAR Salade mesclun, pétales de Parmesan, poulet, bacon, œuf poché, baguettine, sauce Caesar.	17
---	----

SALADE CHAMPÊTRE Salade mesclun, carotte jaune, brocolis, cèpes, sanguins, oignons, pomme verte, vinaigrette à la pomme.	16,5
---	------

SALADE GOURMANDE Salade romaine, endive, roquefort, bacon, noix, oignons, croûtons, olives noires, vinaigre balsamique et huile de noix.	17,5
---	------



- RETROUVEZ LE PLAT DU MARCHÉ SUR L'ARDOISE DU CHEF -



PAR ICI LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS GARNITURES,
SI VOUS SOUHAITEZ EN CHANGER, N'HÉSITÉZ PAS !

CABILLAUD AU NATUREL PÊCHE DURABLE Pommes grenailles, crème et coques	16,5
---	------

NOIX DE ST JACQUES Crèmeux de fregola Sarda	18
---	----

GAMBAS SAUTÉES Quinoa gourmand	18,5
--	------

CÔTE DE COCHON 300G** Frites de patates douces, mesclun	19
---	----

BLANQUETTE DE VEAU Risotto aux champignons	17
--	----

ENTRECÔTE IRLANDAISE FUMÉE 280G** Frites de pommes de terre, mesclun	22
--	----

RISOTTO VEGAN AU SAFRAN Et girolles	15,5
---	------

PLAISIR DU CRU

FRITES DE POMMES DE TERRE
ou FRITES DE PATATES DOUCES ET MESCLUN

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ Câpres, cornichons, oignons, tabasco, mayonnaise, sauce anglaise, moutarde et ketchup	16,5
---	------

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE Câpres, pignons de pin, basilic, olives, mozzarella, tomates séchées, huile d'olive	17,5
--	------

PASTA & EGGS

LINGUINE À LA VOLAILLE Émincé de poulet fermier et chorizo Ibérique	17
---	----

PAD THAI VÉGÉTARIEN Nouilles de riz aux légumes, sauce soja	15
---	----

RAVIOLES DE ROYAN AUX TROIS FROMAGES Crème et piment d'Espelette	15,5
--	------

OMELETTE À VOTRE GOÛT Nature, jambon, fromage, champignons, fines herbes, frites de pommes de terre, mesclun	14
---	----

BURGERS SHOP

FRITES DE POMMES DE TERRE
ou FRITES DE PATATES DOUCES ET MESCLUN

NOT SO CLASSIQUE Bœuf, Comté, tomate, oignons rouges, sauce moutarde et miel	17
--	----

BBB, BARBECUE BACON BURGER Bœuf, poitrine fumée, Cheddar, cornichons, sauce barbecue	17,5
--	------

ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

LÉGUMES RÔTIS TROP BONS
brocolis, carottes, butternut

FRITES DE POMMES DE TERRE
FRITES DE PATATES DOUCES

PURÉE DE POMMES DE TERRE
au beurre de baratte

RIZ HUILE D'OLIVE ET ROMARIN

SALADE MESCLUN

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS PROVENÇALE

DERNIERS PLAISIRS



CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO Céréales et fruits de saison	7
---	---

MILLE-FEUILLE CRÈME VANILLE Framboises et pistaches	7,5
---	-----

PANACOTTA CITRON Suprême d'agrumes	6,5
--	-----

FROMAGE BLANC FAÇON CHEESECAKE Coulis de mangue	6,5
---	-----

CRÈME CARAMEL XXL Vanille Bourbon	6
---	---

FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT Crème à la menthe	7
---	---

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Et mignardises	7,5
---	-----

SÉLECTION DE FROMAGES AOP Salade mesclun	9
--	---

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
-----------------	------	--------	------

LANGUEDOC - ROUSSILLON Sauvignon «Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc» 2019			28
---	--	--	----

SUD-OUEST Côtes de Gascogne «BIG (Born In Gascony) IGP » 2018			24
--	--	--	----

BOURGOGNE Chablis «J. Moreau et Fils AOP» 2018	9	25	42
---	---	----	----

PROVENCE Côtes de Provence Château la Gondonne «Vérité du Terroir AOP» 2019	5,5		22
--	-----	--	----

LES VINS ROSÉS AOP	15cl	50cl	75cl
---------------------------	------	------	------

VALLÉE DU RHÔNE Lubéron «Domaine La Champonne AOP» 2019			24
--	--	--	----

PROVENCE Côtes de Provence Château du Rouet Cuvée Esterel AOP» 2019	7		29
--	---	--	----

PROVENCE Côtes de Provence «M de Minuty AOP» 2019	8,5	25	35
--	-----	----	----

PROVENCE Côtes de Provence Château la Gondonne «Vérité du Terroir AOP» 2019	5,5		22
--	-----	--	----

VAL DE LOIRE Chinon «Les Terroirs Rabelaisiens AOP» 2018	6	14	24
---	---	----	----

BEAUJOLAIS Brouilly «Château de Pierreux AOP» 2018	8		30
---	---	--	----

BORDEAUX Haut Médoc Cru Bourgeois «Château Lieujean AOP» 2015		23	39
--	--	----	----

LANGUEDOC - ROUSSILLON 			26
---	--	--	----

PROVENCE Côtes de Provence «M de Minuty AOP» 2018	8,5		35
--	-----	--	----

PROVENCE Côtes de Provence Château la Gondonne «Vérité du Terroir AOP» 2015	5,5		22
--	-----	--	----

BORDEAUX Baron Philippe de Rothschild «La Bélière AOP» 2019	6,5		26
--	-----	--	----



LE RESTAURANT

12H00 À 14H30
ET DE 19H00 À 22H30

LE BAR

6H00 À 0H00

LE PETIT DÉJEUNER

AU RESTAURANT
5H30 À 9H30 LA SEMAINE
5H30 À 10H30 LE WEEK END ET FÉRIÉES

MENU EXPRESS

17

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ

+

CAFÉ OU THÉ

MENU GOURMET BAR

21

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ

OU

BURGER «BURGERS SHOP» AU CHOIX

OU

LES ENVIES FRAICHEUR AU CHOIX

+

CAFÉ OU THÉ GOURMAND



ET POUR LES KIDS,
DEMANDEZ NOUS
LE KIDSMENU !

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
BOISSON INCLUSE

9,5



Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. ** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% . Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 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. Ici, le durable c'est du sérieux !

Cette carte est imprimée sur du papier certifié pefc.