

## SOIF ! LARMES DE CROCODILE

<b>EAUX MINÉRALES</b>	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, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC,  
SCHWEPPE'S 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 5

L'apéro des presque grands !

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

<b>LES CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE	8,5		45
Premium Brut			
LAURENT PERRIER	12	35	58
La Cuvée Brut			
LAURENT PERRIER			82
Brut Millésimé 2008			

<b>APÉRITIFS</b>			
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)			

<b>VINS D'APÉRITIFS</b>			
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			

<b>BIÈRE PRESSION</b>	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5

<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>			
CINEY BLONDE		5,5	
douce & équilibrée (33cl)			
HAPKIN BLONDE		6	
riche & de caractère (33cl)			
LAGUNITAS IPA		6	
amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			
GRIMBERGEN BLANCHE		5	
agrumes & notes d'épices (33cl)			
GRIMBERGEN AMBRÉE		5	
amère & sucrée (33cl)			
MORT SUBITE KRIEK		6	
cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			
DESPERADOS		5	
arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			
HEINEKEN 0.0 (33cl)		4,5	

<b>CIDRE</b>			
CIDRE "SASSY" (33cl) 		5	
de Normandie			

## ENTRÉE EN MATIÈRE



<b>SAUMON GRAVLAX</b>	9
Germe de betterave	
<b>JAMBON IBÉRIQUE 24 MOIS</b>	11
Et Lomo séché	
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET LENTILLES CORAIL</b>	7
Lard chaud	
<b>ŒUF POCHÉ AU JUS D'AGNEAU</b>	8
Poêlée de pleurote et cèpe	
<b>CASSOLETTE DE PETITS LEGUMES</b>	6,5
Bouillon au curry vert	



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKÉ BOWLS

Riz basmati, butternut rôti, artichaut mariné,  
avocat, mesclun, pois chiche, germe de betterave

<b>POKÉ BOWL FALAFELS</b>	13
<b>POKÉ BOWL POULET</b>	14,5
<b>POKÉ BOWL SAUMON</b>	16

## LES ENVIES FRAÎCHEUR

<b>LA CAESAR</b>	17
Salade mesclun, pétales de parmesan, poulet, bacon, œuf poché, gressins, sauce Caesar	
<b>L'AUTOMNALE</b>	19
Salade romaine, gésiers de canard confits, comté, artichaut mariné, pleurote, noix, croûtons, poire	

## PLAT DU MARCHÉ

16,5 €

- 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'HÉSITEZ PAS !

<b>ENCORNETS SAUTÉS AU FENOUIL</b>	16,5
Fregola sarda	
<b>FILET DE BAR POÊLÉ</b>	19,5
Risotto au safran et courgette	
<b>PAVÉ DE LIEU JAUNE AUX OLIVES</b>	17
Riz basmati	
<b>PLUMA IBÉRIQUE</b>	20
Churros de pomme de terre	
<b>DAUBE DE BŒUF NIÇOISE</b>	16
Linguine	
<b>ROUELLE D'AGNEAU FARCI CRÈME DE TRUFFE</b>	23
Purée aux herbes et noix de pécan	
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE 320G*</b>	22
Pomme grenaille à l'ail violet	

## PLAISIR DU CRU

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN

<b>TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ</b>	17
Câpre, cornichon, oignon, tabasco, persil haché, mayonnaise, moutarde, Worcestershire sauce	
<b>TARTARE THAÏ</b>	17
Germe d'alfalfa, oignon, gingembre, coriandre, pignon de pin, huile de sésame, sauce soja	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	18
Saumon, citron, carotte, courgette, oignon, ciboulette, raisin sec, moutarde, curry	
<b>LINGUINE À LA VOLAILLE</b>	16
Émincé de poulet fermier et chorizo ibérique	
<b>RAVIOLES AUX TROIS FROMAGES</b>	14
Crème et piment d'Espelette	
<b>RAVIOLIS NIÇOIS</b>	EN PLAT 15 / EN ENTRÉE 9
À la daube de bœuf	
<b>OMELETTE À VOTRE GOÛT</b>	14
Nature, jambon, fromage, champignon, fines herbes, chorizo	

## BURGERS SHOP

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN

<b>NOT SO CLASSIQUE</b>	17,5
Haché de bœuf limousin, cheddar, lomo séché, tomate, oignon rouge, sauce moutarde et miel	
<b>BURGER DU CAP</b>	18
Haché de bœuf limousin, poitrine fumée, parmesan, comté, galette de pomme de terre, germe de soja, sauce poivre	

## ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

<b>POÊLÉE DE LÉGUMES AU PISTOU</b>	
<b>SALADE MESCLUN</b>	
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	
<b>FRITES DE POMME DE TERRE</b>	
<b>FRITES DE PATATE DOUCES</b>	
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE</b>	
au beurre de baratte	
<b>CHURROS DE POMME DE TERRE</b>	
<b>RISOTTO À LA CRÈME</b>	
<b>RIZ BASMATI</b>	

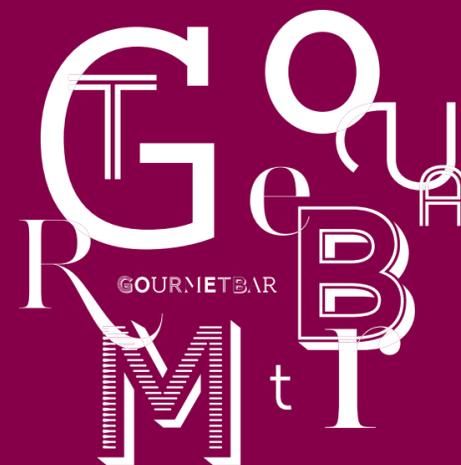
## DERNIERS PLAISIRS



<b>FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT</b>	8,5
Sauce framboise	
<b>MILLE-FEUILLE DE COOKIES</b>	8
Crème de chocolat et pistache	
<b>TARTE FINE AUX POMMES TIÈDE</b>	10
Glace vanille	
<b>SABLÉ AU CITRON CRÈME AU COINTREAU</b>	9
Framboise et chocolat blanc aux agrumes	
<b>PANACOTTA À LA NOISETTE</b>	6,5
Coulis de chocolat	
<b>CRÈME BRULÉE XXL</b>	7,5
Vanille bourbon	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,5
Et mignardises	
<b>SÉLECTION DE FROMAGES AOP</b>	12

## POUR LEVER SON VERRE

<b>LES VINS BLANCS</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON</b>		28	
Sauvignon			
«Naturalys Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc» 2019			
<b>SUD-OUEST</b>		24	
Côtes de Gascogne			
«BIG (Born In Gascony) IGP » 2018			
<b>BOURGOGNE</b>	9	25	42
Chablis			
«J. Moreau et Fils AOP» 2019			
<b>PROVENCE</b>	5,5		22
Côtes de Provence			
Château la Gordonne «Vérité du Terroir AOP» 2019			
<b>LES VINS ROSÉS AOP</b>	15cl	50cl	75cl
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		24	
Lubéron			
«Domaine La Champone AOP» 2020			
<b>PROVENCE</b>	7		29
Côtes de Provence			
«Château du Rouet Cuvée Esterel AOP» 2020			
<b>PROVENCE</b>	8,5	25	35
Côtes de Provence			
«M de Minuty AOP» 2019			
<b>PROVENCE</b>	5,5		22
Côtes de Provence			
Château la Gordonne «Vérité du Terroir AOP» 2020			
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>VAL DE LOIRE</b>	6	14	24
Chinon			
«Les Terroirs Rabelaisiens AOP» 2018			
<b>BEAUJOLAIS</b>	8		30
Brouilly			
«Château de Pierreux AOP» 2018			
<b>BORDEAUX</b>		23	39
Haut Médoc			
«Château Lieujean AOP» Cru Bourgeois - 2014			
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON</b> 		26	
Minervois			
«La Livinière Sirus AOP» 2018			
<b>PROVENCE</b>	8,5		35
Côtes de Provence			
«M de Minuty AOP» 2020			
<b>PROVENCE</b>	5,5		22
Côtes de Provence			
Château la Gordonne «Vérité du Terroir AOP» 2015			
<b>BORDEAUX</b>	6,5		26
Baron Philippe de Rothschild			
«La Bélière AOP» 2019			



## SE RESTAURER

LE RESTAURANT

12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 22H30

## LE PETIT DÉJEUNER

AU RESTAURANT

5H30 À 9H30 LA SEMAINE

5H30 À 10H30 LE WEEK END ET

JOURS FÉRIÉES

## MENU EXPRESS

17,5 €

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ

+

CAFÉ OU THÉ

## MENU GOURMET BAR

22 €

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ

OU

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 €

