



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Salade de Thon façon Tataki	10€
Sésame & noix de cajou	
Soupe de Carotte et Butternut au cumin	8
<i>Tartine de tapenade à la carotte &amp; huile de noisette</i>	
Avocado toast & Oeuf poché	9.5
Salade Ceasar façon roll's L	9
ou roll's XL & Légumes tempura	19
Jambon Serrano 15 mois d'affinage	11
<i>Beurre 1/2 sel AOP &amp; Pain Focaccia</i>	



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES BOWLS :

Salade de chou-carotte, betterave, pamplemousse, salade de lentilles, avocat, pousse d'épinard, cébette, pois chiche

Falafels	17
Poulet	17
Tataki de Thon	18.5



## PRESQUE GRAND

**MENU ENFANT = 12.5**

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

## PAR ICI LA SUITE

THIS  
WAY

Club sandwich <i>Oeuf-poulet-tomate-bacon</i>	16
Filet mignon VPF à la crème de Morilles <i>Brocolis et Champignons</i>	18
Pad Thaï au Poulet <i>Sauce sésame-soja</i>	17
Risotto crémeux aux Gambas <i>Bisque de Homard</i>	22
Pavé de Sandre aux poireaux <i>Beurre blanc citronné</i>	19
Burger rustique du Limousin 180Gr Morbier AOP & Bacon	19
<i>Frites &amp; Salade verte</i>	
Coeur de Rumsteak - Marinade Chimichuri 200Gr	20
ou 400Gr	32
<i>Ecrasée de Pommes de Terre aux herbes</i>	



## DERNIERS PLAISIRS



Salade de fruits frais, sirop d'hibiscus & brisures de meringues	8.5
Croustillant Poire-Amande, sauce chocolat & Glace Straciatella	8.5
Crème brûlée au Praliné - <i>Eclat de noisettes</i>	8
Brioche façon pain perdu - <i>Pomme rôtie aux épices</i>	8.5
Assiette de Fromages AOC	10
Café ou Thé Gourmand	8



## A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>	8,5		45
Laurent Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	12	35	58
Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>			82

### APÉRITIFS

Ricard (2cl)			4,5
Pastis (2cl)			4,5
Martini bianco ou rosso (6cl)			5
Campari (6cl)			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6

### APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			6
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5

### BIÈRES

Bière pression	25cl	50cl
Heineken	4,5	7,5
Affligem	5,2	8,5
Bière du moment	5,2	8,5

### Bières bouteilles

Hapkin blonde, riche & fruitée (33cl)		6,5
Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)		5,5
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée (33cl)		5,5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)		5,5
Brooklyn Lager, florale et houblonnée (33cl)		6,5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)		6,5
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)		6,5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)		5,5

### Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)		5,5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl)		5

### CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) <b>Bio</b>		6
--	--	---

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Espresso	2,7
Double espresso	3,5
Cappuccino	4,9
Cold brew vanille glacé	4,9

Thés Kusmi tea **Bio** 5

### Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam  
Earl Grey, à la bergamote  
Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges  
Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

### Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe  
Sencha, de Chine  
Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3,8

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges  
Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

#### Matcha

Chocolat Commerce Equitable Monbana **Bio**  
Latte Macchiato 4,9  
Café tiramisu onctueux 4,9

# L'ARMÉE DE CACAO

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry (33 cl) 4,5  
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)  
Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic  
Redbull, Fuze tea pêche (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 4,5

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

# MILLESIMÉ



	15cl	37,5cl	75cl
<b>LES VINS BLANCS AOP</b>			
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</b> <i>Bio</i>	<b>6,5</b>		<b>28</b>
<i>Clos des Orfeuilles - Frais &amp; minéral</i>			
<b>Chablis - Gloire de Chablis</b>	<b>8,5</b>	<b>28</b>	<b>44</b>
<i>Moreau et Fils - Vif &amp; fruité</i>			
<b>Pouilly-Fuissé</b>	<b>9</b>		<b>49</b>
<i>Aegerter - Délicat &amp; charnu</i>			
<b>LES VINS ROSÉS AOP</b>	15cl	50cl	75cl
<b>IGP Oc - BIODYNAMIE</b>	<b>6,5</b>		<b>28</b>
<i>Zodiak - Vif &amp; fruité</i>			
<b>Coteaux Varois en Provence</b> <i>Bio</i>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>33</b>
<i>Château de l'Escarelle - Floral &amp; élégant</i>			
<b>Côtes de Provence</b>	<b>8</b>		<b>42</b>
<i>Ultimate Provence - Fruité &amp; intense</i>			
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône Villages</b>	<b>6</b>	<b>21</b>	<b>28</b>
<i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond &amp; fruité</i>			
<b>Côtes du Roussillon Villages</b> <i>biodynamie</i>	<b>8</b>		<b>39</b>
<i>Ego, Domaine Cazes - Fruité &amp; expressif</i>			
<b>Brouilly</b>	<b>7,5</b>		<b>37</b>
<i>Aegerter - Léger &amp; floral</i>			
<b>St Nicolas de Bourgueil</b> <i>Bio</i>	<b>6,5</b>		<b>33</b>
<i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité &amp; gourmand</i>			
<b>Haut-Médoc</b> <i>Touca Vitis</i>	<b>8</b>		<b>42</b>
<i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant &amp; fruité</i>			

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.

*Bio*



PEFC® 10-31-1560

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