



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Salade de Thon façon Tataki	11€
Sésame & noix de cajou	
Soupe de Carotte et Butternut au cumin	9
<i>Tartine de tapenade à la carotte & huile de noisette</i>	
Avocado toast & Oeuf poché	10
Salade Ceasar façon roll's L	10
ou roll's XL et légumes tempura	20
Jambon Serrano 15 mois d'affinage	12
<i>Beurre 1/2 sel AOP & 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	18
Poulet	18
Tataki de Thon	19,5



PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 12,5

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

PAR ICI LA SUITE

Club sandwich	17
<i>Oeuf-poulet-tomate-bacon</i>	
Filet mignon VPF à la crème de Morilles	19
<i>Brocolis et Champignons</i>	
Pad Thaï au Poulet	18
<i>Sauce sésame-soja</i>	
Risotto crémeux aux Gambas	23
<i>Bisque de Homard</i>	
Pavé de Sandre aux poireaux	20
<i>Beurre blanc citronné</i>	
Coeur de Rumsteak - Marinade Chimichuri	
200Gr	21
ou 400Gr	33
<i>Ecrasée de Pommes de Terre aux herbes</i>	

THIS
WAY



DERNIERS PLAISIRS



Salade de fruits frais, sirop d'hibiscus & brisures de meringues	9
Croustillant Poire-Amande, sauce chocolat & Glace Stracciatella	9.5
Crème brûlée au Praliné -	9
<i>Eclat de noisettes</i>	
Brioche façon pain perdu -	9.5
<i>Pomme rôtie aux épices</i>	
Assiette de Fromages AOC	11



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) Bio			6
--	--	--	---

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,7
Double expresso	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
LES VINS BLANCS AOP			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Bio</i> <i>Clos des Orfeuilles - Frais & minéral</i>	6,5		28
Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif & fruité</i>	8,5	28	44
Pouilly-Fuissé <i>Aegerter - Délicat & charnu</i>	9		49
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	50cl	75cl
IGP Oc - BIODYNAMIE <i>Zodiak - Vif & fruité</i>	6,5		28
Coteaux Varois en Provence <i>Bio</i> <i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant</i>	7	20	33
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité & intense</i>	8		42
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité</i>	6	21	28
Côtes du Roussillon Villages <i>biodynamie</i> <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif</i>	8		39
Brouilly <i>Aegerter - Léger & floral</i>	7,5		37
St Nicolas de Bourgueil <i>Bio</i> <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand</i>	6,5		33
Haut-Médoc <i>Touca Vitis</i> <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité</i>	8		42

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.