



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Burrata crémeuse <i>Antipasti de Légumes du soleil et Pesto vert</i>	12€
Tataki de thon au sésame <i>Légumes asiatique</i>	11€
Avocado Toast <i>Oeuf poché Bio</i>	12€
Focaccia à l'Italienne <i>Tapenade de tomate Cerise et Jambon de Parme</i>	10€
Salade de Haricots verts - Saumon fumé <i>Haricots verts frais</i>	12€



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :
Fèves, Avocat, Mangue, Quinoa, Concombre, Tomate, Cébette

Poke Bowl Poulet crunchy aux céréales	18€
Poke Bowl Falafels Coriandre/Menthe	17€
Poke Bowl Tataki de Thon	21€



PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 12.5€

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

PAR ICI LA SUITE

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

Burger de Bœuf Limousin <i>180gr Comté AOP</i>	19€
Cœur de Faux-filet 200 grs <i>Marinade Chimichurri et Légumes rôtis</i>	24€
Suprême de Volaille sauce Morilles <i>Gnocchi à la crème d'Ail et pousse Epinard</i>	19€
Club sandwich « créoles » au poulet rôti <i>Frites et salade verte</i>	17.5€
Ravioles Bio   <i>Epinards crème de parmesan, Tomates séchées</i>	17€
Dos de Cabillaud sauce Vierge <i>Courgettes grillées et Féta AOP Bio</i>	21€
Supplément Garnitures	3.5€
<i>Riz, Frites, Haricots verts, Légumes rôtis, Courgettes grillées</i>	
Supplément Salade verte	2€



DERNIERS PLAISIRS

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar <i>Chouchou aux Noix de Pécan</i>	8€
Pavlova exotique <i>Ananas- Mangue - Passion</i>	9.5€
Tiramisu au Fruits rouges <i>Sirop d'Hibiscus</i>	9€
Mousse au Chocolat Bio Maison <i>Extra noir 71%</i>	9€
Assiette de Fromages AOP <i>Assortiment de 3 fromages</i>	12€



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9€		45.5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5€	35.5€	58.5€

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6.5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			4.9€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			5.4€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5.5€
Lillet Tonic - 17% 15cL			9€
Apérol - 12,5% 6cL			6.5€

BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%		4.5€	7.5€
Affligem Pression - 6,7%		5.2€	8.5€

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL			6€
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			6€
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6.5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cL			6€
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée & de caractère</i> 33cL			6€
Corona 33cL			5.5€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, 33cL			6€
Desperados virgin 0.0, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			5.5€

CIDRE

Appie Le Brut - 4,7% 33cL			7€
---------------------------	--	--	----

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso

3.5€

Expresso

2.7€

Thés Kusmi tea

Thés noirs

3.5€

Thé Prince Wladimir (bio) *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*

English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*

Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

Thés verts

3.5€

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine*

Thé vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*

Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

Infusions

3.5€

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*

Infusion Be Cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

3.5€

Matcha latte

3.5€

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

33cl

50cl

1l

Vittel

4€

5.5€

San Pellegrino

4€

5.5€

Perrier

4.5€

SODAS

4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cL

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7.5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc	7€	35€
<i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier"</i>		
AOC Ménetou Salon		45€
<i>DOMAINE LECLERC</i>		
AOC Chablis	10€	49€
<i>DOMAINE THIERRY MOTHE</i>		
AOP Lubéron BIO		45€
<i>DOMAINE LA CAVALE</i>		

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	7€	35€
<i>CHATEAU VIRAN</i>		
AOC Côtes du Rhône BIO 2023		39€
<i>GRAND VENEUR "bellissime"</i>		

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	75cl
AOC ST Nicolas de Bourgueil		39€
<i>Domaine Lorieux</i>		
IGP Vaucluse	7€	32€
<i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression"</i>		
AOC Corbières		35€
<i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes"</i>		
AOC Minervois BIO		39€
<i>MAS DU LOUP</i>		
AOC Médoc	12€	49€
<i>CHÂTEAU FONTIS</i>		
AOC Monthélie		79€
<i>DOMAINE GAVIGNET</i>		

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

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

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



PEFC™ 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux !