



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE


- Camembert Bio (240 grs) rôti au Miel   20€
Seul ou à partager
Pommes de terre Grenailles et Pain d'épices
- Tartare de Dorade Royale 10€
Agrumes et Salicorne
- Avocado Toast   9.5€
Oeuf poché Bio
- Velouté de Champignons et lentilles Vertes Bio,  8.5€
Crumble de Parmesan et Lard grillé 
- Salade Hivernale façon Orientale  9€



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :

Pousse d'Épinard, Betterave, Lentilles, Avocat, Cébette, Fève, Mangue, Brocolis

- Tartare de Daurade Royale 21€
- Poulet croustillant aux céréales 19€
- Falafels Coriandre - Menthe  17€





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 !

Pavé de Saumon en croute d'Amande <i>Jus vert et Brocoli</i>	21€
Ravioles aux Cèpes  <i>Crème de Morilles et Noisettes grillées</i>	20€
Onglet de Veau 190GR à l'échalote <i>Ecrasé de Pomme de Terre</i>	22€
Cuisse de Poulet Fermier Tikka Massala <i>Aux noix de Cajou, riz Basmati Bio</i> 	18€
Burger de Bœuf 150gr Black Angus <i>Au Reblochon AOP et Lard grillé</i> 	19€
« Chicken Lettuce Under Bacon » Sauce BBQ,  <i>Frites et Salade verte</i>	17.5€
Suppléments Garnitures <i>Riz basmati, Frites, Haricots Verts, Brocolis et Ecrasé de pommes</i>	3.5€
Supplément Salade verte	2€



DERNIERS PLAISIRS

Moelleux au Chocolat 55% <i>Cœur Pistache, crème Anglaise</i>	9€
Crème Brulée au beurre de Cacahuète <i>Chouchous</i>	9€
« Carrot cake » aux œufs  <i>Segments d'orange</i>	9€
Sablé aux Pommes <i>Glace Caramel Beurre salé et Pop-Corn</i>	9€
Ananas rôti et caramélisé aux épices  <i>Vanille de Madagascar et sorbet Passion</i>	8.5€
Assiette de Fromages AOP	13€



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

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, 33cL			6€
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron 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 <i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier"</i>	7€	35€
AOC Ménetou Salon <i>DOMAINE LECLERC</i>		45€
AOC Chablis <i>DOMAINE THIERRY MOTHE</i>	10€	49€
AOP Lubéron BIO <i>DOMAINE LA CAVALE</i>		45€
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence <i>CHATEAU VIRAN</i>	7€	35€
AOC Côtes du Rhône BIO 2023 <i>GRAND VENEUR "bellissime"</i>		39€
LES VINS ROUGES AOP	15cl	75cl
AOC ST Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Lorieux</i>		39€
IGP Vaucluse <i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression"</i>	7€	32€
AOC Corbières <i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes"</i>		35€
AOC Minervois BIO <i>MAS DU LOUP</i>		39€
AOC Médoc <i>CHÂTEAU FONTIS</i>	12€	49€
AOC Monthélie <i>DOMAINE GAVIGNET</i>		79€

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 !