



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Oeufs Mimosa, mayonnaise safranée <i>Oignons frits</i>	6,5€
Gaspacho du moment <i>Espuma au piment d'Espelette</i>	9€
Ceviche de saumon <i>Pomme et vinaigrette aux agrumes</i>	11€
Tomate Burrata <i>Crème au vinaigre balsamique, herbes fraîches</i>	11,5€



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke Bowl Saumon	17€
Poke Bowl Falafels	14€
Poke Bowl Poulet	15€





PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 10€

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 !

Bavette de porc *  <i>fondue d'échalotte et riz aux légumes</i>	16€
Filet de Rouget au beurre Nantais <i>Ratatouille (légumes déclassés - anti-gaspi)</i>	18€
Gambas grillées façon Charmoula <i>Riz aux Légumes</i>	19€
Rumsteak marinade chimichurri <i>Purée de patate douce</i>	19,5€
Burger de l'été aux légumes marinés <i>Galette de soja, parmesan et frites de pommes de terre</i>	15€
Salade caesar <i>poulet crunchy</i>	17€
Pâtes de nos Voisins *  <i>Gorgonzola et guanciale</i>	17€



DERNIERS PLAISIRS

Fromages* du moment, salade verte et confiture locale  <i>*Brie de Meaux, Brillat Savarin et Coulommier</i>	8€
Mousse au chocolat <i>croustillant praliné</i>	7€
Feuilleté caramélisé <i>crème montée aux fruits rouges</i>	8€
Tartare de pêches <i>Crumble, groseilles et basilic</i>	8€
Eton mess aux macarons au beurre salé*  <i>Coulis au caramel</i>	9.5€



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

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL	5€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL	6€
Spritz Apérol 15cL	11€


APÉRITIFS FRANÇAIS

Lillet Tonic - 17% 15cL	9€
Kir au bourgogne blanc 12.5cL (avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	6€

BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€

Bières bouteilles

Mort Subite White Lambic - 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cL	6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cL	5.5€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de tequila 33cL	6€
Brooklyn Lager - 5,2%, florale et houblonnée 33cL	6.5€
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35.5cL	7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cL	6€
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cL	6€
Corona 33cL	6€
Bière Artisanale du moment *  - 33cL	7€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, 33cL	6€
--------------------	----

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio) 33cL	7€
--	----

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso

2.7€

Double expresso

3.5€

Thés Kusmi tea

Thés noirs

3.5€

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

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

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 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

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

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

Matcha latte

3.5€

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

3.5€

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

33cl

50cl

1l

Vittel

3.5€ 4.5€

Perrier

4€

San Pellegrino

3.5€ 4.5€

SODAS

4.5€

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Oasis tropical,

Orangina 25cL

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5€

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

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7.5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

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

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

Thé glacé maison

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc	7€		35€
<i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023</i>			
AOC Ménetou Salon			38€
<i>DOMAINE LECLERC 2022/2023</i>			
AOC Chablis	10€		49€
<i>DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023</i>			
AOP Lubéron BIO			45€
<i>DOMAINE LA CAVALE 2022</i>			

LES VINS ROSÉS AOP

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

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Vaucluse			32€
<i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022</i>			
AOC Corbières			35€
<i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes" 2020/2021</i>			
AOC Minervois BIO			39€
<i>MAS DU LOUP 2022/2023</i>			
AOC Nicolas de Bourgueil	8€		39€
<i>DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020</i>			
AOC Médoc	12€		49€
<i>CHÂTEAU FONTIS 2018</i>			
AOC Monthélie			79€
<i>DOMAINE GAVIGNET 2022/2023</i>			

Prix service compris 15% (PR)

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 !