



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Œuf parfait <i>Crème de pleurotes</i>	7€
Velouté du moment, butternut <i>Ou potimarron ou potage de légumes déclassés</i>	6€
Croustillant de chèvre <i>et confiture de fruits rouges</i>	8.5€
Avocado toast <i>féta, échalotes</i>	9€



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :

Pois chiche, blé, concombre, betteraves, butternut

Poke Bowl Falafels	14€
Poke Bowl Poulet	15€
Poke Bowl Crevettes	16€





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 !

Entrecôte, sauce béarnaise <i>Pommes de terre grenaille</i>	27€
Longueur de magret de canard, <i>figue rôtie au miel, poêlée de légumes</i>	24€
Crunchy pork belly  <i>Nouilles ramen</i>	16€
Poivron farci, risotto de blé <i>champignons, parmesan et coulis de tomates</i>	14€
Curry de légumes de saison <i>Légumes déclassés</i>	14€
Pavé de saumon croustillant au sésame <i>sauce teriyaki</i>	22€
Les raffinés ail-persil, aux crevettes  <i>crème de parmesan</i>	18€



DERNIERS PLAISIRS

Poire pochée au Get 27 <i>Coulis de chocolat</i>	7€
Crème brûlée <i>à la vanille</i>	8.5€
Délice de marrons au spéculoos <i>crème de marrons, chantilly, espuma aux marrons</i>	9€
Fromages * du moment,  salade verte et confiture locale, <i>*Epoisses, Neuchâtel, Selles sur Cher</i>	12€
Moelleux au chocolat <i>Glace caramel et amandes effilées</i>	7.5€



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	5.4€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL	6€
Spritz Apérol 15cL	9€

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

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL	6€
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</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€
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL	7€
Corona - 4,5%, 33cL	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o., 33cL	6€
---------------------	----

CIDRE

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

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double espresso

4€

Espresso

3€

Thés Kusmi tea

Thés noirs

5.4€

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

5.4€

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

4.1€

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€

6€

San Pellegrino

4€

6€

Perrier

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€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

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

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5.5€

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

IGP Pays d'Oc

AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023

15cl 37,5cl 75cl

7€ 35€

AOC Ménetou Salon

DOMAINE LECLERC 2022/2023

38€

AOC Chablis

DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023

10€ 49€

AOP Lubéron BIO

DOMAINE LA CAVALE 2022

45€

LES VINS ROSÉS AOP

15cl 75cl

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

CHATEAU VIRAN 2023

7€ 35€

AOC Côtes du Rhône BIO

GRAND VENEUR "bellissime" 2023

39€

LES VINS ROUGES AOP

15cl 37,5cl 75cl

IGP Vaucluse

CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022

32€

AOC Corbières

CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes" 2020/2021

35€

AOC Minervois BIO

MAS DU LOUP 2022/2023

39€

AOC Nicolas de Bourgueil

DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020

8€ 39€

AOC Médoc

CHÂTEAU FONTIS 2018

12€ 49€

AOC Monthélie

DOMAINE GAVIGNET 2022/2023

79€

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 ou 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 !