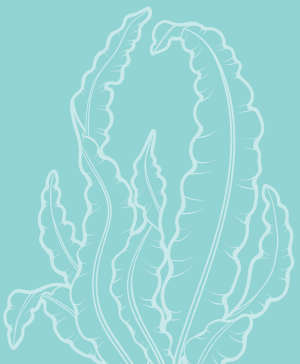




RESTAURANT BAR



Bon Appétit !

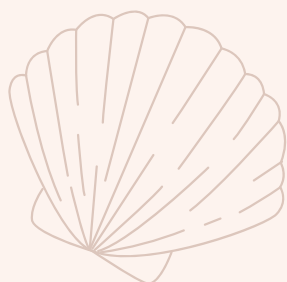
Entrée en matière

Tartare de saumon à l'avocat 9€
*Salmon tartare with avocado
citron, coriandre, oignons rouges*

Carpaccio de tomates d'Antan 8€
*Heirloom tomato carpaccio
salade, mozzarella, sauce au pesto*

Salade exotique 8€
*Exotic Salad
crevettes sauvages, tomates, carottes râpées,
pamplemousse, ananas, salade, graines de
sésame, coriandre, vinaigrette au sésame*

Entrée du jour sur l'ardoise 7€
*Entry of the day on the slate
ingrédients à consulter sur l'ardoise*



Par ici la suite

Poké Bowl au saumon 18€
*Salmon Poké Bowl
sashimi de saumon, caramel de soja, graines de
sésame, avocat, tomates, fèves de soja, melon,
salade, carottes râpées, radis roses, vinaigrette
sésame*

Magret de canard Rougié 20€
*Rougié duck breast
sauce laqué soja, gingembre, frites,
légumes de saison*

Colombo de la mer 18€
*Colombo from the sea
filet de colin et lieu, épices Colombo, épices à
colombo, lait de coco, riz basmati et légumes*

Brochette de dinde à l'Orientale 16€
*Oriental turkey skewer
légumes de saison, semoule aux épices douces,
abricots secs, oignons, poivrons, caramel de soja,
coriandre, raz el hanout*

Plat du jour sur l'ardoise 15€
*Dish of the day on the slate
ingrédients à consulter sur l'ardoise*



Derniers plaisirs

Tarte aux fruits - Fruit tart 8€
mousse au citron et fruits de saison

Dôme noisette - Hazelnut dome 9€
*meringue, cœur coulant noisette, fleur de sel,
mousse noisette, enrobage au chocolat*

Soufflé glacé mangue coco 8€
*Iced mango coconut soufflé
biscuit génoise, lait de coco, compotée
à la mangue*



Boules de glaces au choix
*Scoops of ice cream of your choice
Vanille, caramel beurre salé, fraise, passion :*
1 boule 2.5 € - 2 boules 4.5€ - 3 boules 7 €

Supplément chantilly, coulis ou sauce chocolat 1€
Additional whipped cream, coulis or chocolate sauce

Dessert du jour sur l'ardoise 7€
*Dessert of the day on the slate
ingrédients à consulter sur l'ardoise*



Les apéritifs

Kir (Le Blanc) cassis, pêche ou mûre Cartron (15 cl)	4,50€
Pastis 51 (2 cl)	4€
Ricard (2 cl)	4€
Martini Rosso ou Bianco (4 cl)	5€
Gin Gibson's (4 cl)	5€
Rhum Havana Club 3 ans (4 cl)	5€
Vodka Absolut (4 cl)	5€
Porto rouge Graham's Fine Tawny (4cl)	5€
Whisky Aberlour 10 ans forest reserve single malt 40°(4 cl)	7€
Whisky J&B rare (4 cl)	6€
Cidre Kerné	5€ (25cl) / 10€ 75cl)

Cocktails

AVEC ALCOOL

Gin Tonic	8€
6cl gin, 19cl tonic	
Planteur à la grenadine	8€
4 cl de Rhum, 4 cl jus d'orange, 4 cl sirop de grenadine	
Vodka Sunrise	8€
3 cl vodka, 7 cl jus d'orange, 2 cl grenadine	
Apérol Spritz	8€
8 cl apérol, 12 cl prosecco, eau gazeuse, orange	
Lémon spritz	8€
12 cl prosecco, 2 cl cordial honey, 2 cl limoncello, citron	
Americano	8€
4 cl Campari, 4 cl martini rouge, 6 cl eau gazeuse	
Pina Colada	8€
4 cl rhum, 8 cl jus d'ananas, 3 cl sirop fruit coco, 2 cl lait	

SANS ALCOOL

Rio	7€
15 cl Jus d'orange, 8 cl limonade, 2 cl sirop de grenadine	
Virgin spritz	7€
2 cl sirop spritz, eau gazeuse, orange	
Virgin Colada	7€
2 cl sirop fruit coco, 12 cl jus d'ananas, ananas	

Champagne

Champagne de Castellane Brut	8€ (12cl)/45€ (75cl)
Champagne Delamotte Brut	25€ (37,5cl)

Digestifs

Get 27 (4cl)	5€
Calvados Drouin 5 ans d'âge (4cl)	6€
Baileys Irish Cream (4cl)	5€
Lambig de Bretagne (4cl)	6€
Armagnac Château de Laubade VSOP (4cl)	6€
Rhum Vieux Carte Noire DILLON (4cl)	6€

Bières


BIÈRES PRESSION	25 cl / 50 cl
Heineken	4,50€/8€
Affligem	5€/9€
BIÈRES CANETTES	33 cl
Heineken 5°	4€

Boissons fraîches et gazeuses

Vittel (50 cl) / (1 L)	4€/6€
San Pellegrino (50 cl) / (1 L)	4€/6€
Perrier (33 cl)	5€
Sprite (25 cl)	4,50€
Orangina (25 cl)	4,50€
Fanta orange (33 cl)	4,50€
Coca-Cola, Coca-cola sans sucre (33 cl)	4,50€
Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,50€
Schweppes Agrum' (25 cl)	4,50€
Fuze Tea Pêche (25 cl)	4,50€
Jus de fruits Granini (25 cl)	4,50€
Orange, tomates et pomme	
Nectar de fruits Granini (25 cl)	4,50€
Ananas, pamplemousse et abricot	
Supplément sirop monin	0,50€
Citron, grenadine et menthe	

Boissons chaudes

Café expresso	3€
Café allongé	3,50€
Café décaféiné	3€
Double expresso	4€
Café crème	3€
Boisson chocolatée	4€
Thé & infusion Palais des Thés	3€
demandez nous notre sélection	



Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vins blancs

Cévennes AOP Chardonnay
Climat Cévenol Bio

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 5€/7€/14€/20€

Côtes de Gascogne IGP
Domaine de Joÿ «L'Esprit»

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 4€/7€/11€/17€

Loire Menetou Salon AOP
Domaine Loye

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 6€/12,50€/25€/32€

Vins rosés

IGP Méditerranée
La Demoiselle Sans Gêne Bio

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 4,50€/7€/13€/20€

Côtes de Provence AOP
Cap au large

(16 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 5€/9€/15€/23€

Vins rouges

Loire Chinon AOP
Les Luthinières

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 5€/9€/16€/24€

Bordeaux Haut Médoc AOP
Victoria II

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 6€/11€/24€/32€

Côtes du Rhône AOP
Grès de Guyanne Bio

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 5€/9€/15€/22€

Languedoc Pic Saint Loup AOP
Altitude

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 6€/11€/21€/30€

Merlot Syrah
Le sudiste

(15 cl)/(25 cl)/(50 cl)/(75 cl) 4,50€/6€/11€/15€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande - Free carafe or glass of water on request

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. - Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. - Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique - BIO : Products from organic farming.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. - The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. - The origin of our beef is displayed in this restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%. - The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.