



RESTAURANT

ENTRÉE

EN MATIÈRE



Trilogie de tomates BIO , gaspacho Andalou, Tartare de tomates ananas, salsita de tomates	7,5
Escalivade de légumes BIO , tofu fumé pané au zathar	8,5
Sauté d'encornets, écume au thé matcha	11
Œuf mollet frit, espuma au Comté & copeaux de lard di Colonata (IGP)	9
Burrata di buffala (125 gr), roquette & huile d'olive truffée	10

APEROTHÉRAPIE

	Pour 2	Pour 4
Planche de partage côté Mer	14	24
Planche de partage côté Terre	14	24
Planche de partage du fromager	14	24
Planche de partage Mixte	16	28
<hr/>		
Terrine de campagne Maison		10
Croque-monsieur		12

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 9,5

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

Tous nos plats sont élaborés
avec des produits frais et fait maison

PAR ICI LA SUITE



**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ EN
CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

Faux filet d'Aubrac (250 gr), frites fraîches et salade, confit d'échalotes	26
Tartare de bœuf du limousin au couteau (180 gr) à la méditerranéenne, frites fraîches & roquette	18
Burger de filet de poulet pané, Bleu d'Auvergne et confiture pomme-piment d'Espelette, frites fraîches et salade	18
Casarecce aux légumes d'été Sup : jambon de Bayonne	12 3
Burger Veggie (steak de soja, pesto rouge)	18
Lotte snackée, barre de céréales BIO aux légumes de saison, émulsion au curcuma	18
Salade de truite fumée, fêta, olives de Kalamata	16
Salade César	16

DERNIERS PLAISIRS



Mousse au chocolat Ariagga maison, dans sa coque du chocolatier Valhrona	8,5
Parfait glacé à l'abricot	7
Clafoutis aux fruits rouges, émulsion Tagada	7
Financier à la pistache, boule de ricotta-coco	8
Assiette du fromager	12

NOS GLACES

La Dame blanche Glace vanille bio, crème fouettée, coulis chocolat, meringue, amandes effilées	10
Café liègeois Glace vanille bio, glace café bio, café Nespresso du Pérou bio, crème fouettée & concassé de spéculoos	10
La fruitstyle Sorbet framboise, sorbet fraise & abricot, coulis de fraises, framboises fraîches et meringues	10
La kit'éclate Glace vanille bio, glace caramel beurre salé, glace praliné noisette, éclat de Kit-Kat, crème fouettée & coulis de caramel beurre salé	10
Une boule au choix	3

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8,5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82

APÉRITIFS

Ricard (2cl)			4,5
Pastis (2cl)			4,5
Martini bianco ou rosso (6cl)			5
Campari (6cl)			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6

APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël ambré (6cl)			6
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pression			
Heneken	3,5	4,5	7,5
Pression du moment		5,2	8,5

Bières bouteille

Grimbergen ambrée, Amère & sucrée (33cl)			5
Hapkin blonde, Riche & de caractère (33cl)			6
Desperados, Arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5
Ciney blonde, Douce & équilibrée (33cl)			5,5
Lagunitas IPA, Amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6
Heineken 0.0 (33cl)			4,5
Mort Subite Kriek, Cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			6
Grimbergen Blanche, Agrumes & notes d'épices (33cl)			5
Mira blonde BIO (33cl)			6
Mira ambrée N°3 (33cl)			6
Mira blanche N°2 (33cl)			6
La Chouffe (33cl)			6

CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) BIO			5
--	--	--	---

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux <i>entre 2 mers « bistrot chic de la mer » 2020</i>	6		25
Côtes de Gascogne <i>Orby Moelleux 2019</i>	5,5		25
Côtes Catalanes <i>Le canon du Maréchal 2020 BIO</i>	6		28
Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif & fruité 2021</i>	9,5	28	44
Pessac Léognan <i>Abeille de Fieuzal 2019</i>	8		38
Anjou <i>Château de Fesles 2018</i>	7		30
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence <i>Château Ste Marguerite cru classé 2020 BIO ✓</i>	7,5	20	35
IGP Île de Beauté <i>Domaine Gaspa d'oru 2021</i>	6,5		28
Bordeaux <i>Château Orangerie Carignan 2020</i>	5,5		20
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux <i>Instant Becaud 2016</i>	6,5		30
Fronsac <i>Château Barrabaque 2018</i>	6,5		30
Pessac Léognan <i>Lafont Menault 2017</i>	8,5		40
Pessac Léognan <i>Abeille de Fieuzal 2019</i>	9	25	48
Saint Emilion Grand Cru <i>Château Capet Guillier 2016</i>	12		65
Margaux <i>Château La Fortune 2019</i>	10		50
Val de Loire <i>St Nicolas de Bourgueil</i>			33
Bourgogne <i>Hautes Côtes de Nuits 2020</i>	7		35
Côtes du Rhône <i>Aromanes - 2019 BIO</i>	6		28

Les millésimes sont susceptibles de changer

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

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

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



PEFC® 10-31-1560

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,4
Double expresso	3,2
Latte Macchiato	4,9
Cappuccino	4,9

Thés Kusmi tea **BIO** 3,5

- Thé Earl Grey
- Thé Vert Sencha
- Thé Vert à la menthe Nanah
- Thé English Breakfast
- Détox : maté, thé vert et citronnelle

Infusions 3,5

- AquaRosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes
- Camomille

Lattés

- Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** 3,5

LARMES DE CROCO



EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

SODAS

- Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl) 4,5
- Fanta orange, Sprite (33 cl) 4,5
- Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic
- Redbull, Fuze tea pêche, Oasis Tropical (25 cl) 4,5

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 4,5

- Jus de tomate, orange ou pomme
- Nectar d'abricot ou fraise

UN ZESTE DE FRAICHEUR 33 cl 6,5

- Limonade maison