



# APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

## ENTRÉE EN MATIÈRE



**BRUSCHETTA DE LÉGUMES  
GRILLÉS,**  
fine crème de basilic au parmesan  
Bruschetta with grilled vegetables topped with  
parmesan and basil cream..... **9**

**STRACCIATELLA TRUFFÉE,**  
chips de Coppa et crumble d'olives noires  
Truffled stracciatella with coppa chips and black olive  
crumble  
..... **10**

**CEVICHE DE DORADE,**  
à l'huile d'olive fumé et citron  
Sea Bream Ceviche with smoked olive oil and lime  
..... **11**



## HEALTHY SALADS

**SALADE DE ROQUETTE &  
ARTICHAUTS GRILLÉS,**  
tomates séchées et olives Kalamata  
Arugula salad, grilled artichoke, dried  
tomatoes, Kalamata olives  
..... **15**

**BOWL DE FUSILLI BIO AU PESTO  
ET JAMBON SPECK,**  
Halloumi, légumes grillés  
Bowl with organic fusilli pesto and Speck ham,  
halloumi cheese and grilled vegetables  
..... **17**

- RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF -

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



## PAR ICI LA SUITE

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

### **RAVIOLE D'AUBERGINE ET RICOTTA,**

crème de pois chiche au cumin et citron  
Eggplant and ricotta ravioli, chickpea cream with cumin  
and lime

.....15

### **SUPRÊME DE POULET FERMIER,**

à l'olive noire, quinoa aux légumes et jus corsé  
Poultry chicken rubbed with black olive, vege-  
tables quinoa with gravy

.....19

### **BURGACCIA DE BŒUF AUX OLIVES,**

fromage de brebis, frites et salade  
Beef Foccacia Burger with olive, brebis cheese,  
fries and salad

.....19

### **FILET DE BAR,**

légumes de saison  
Sea Bass fillet with seasonal vegetables

.....21

### **POULPE GRILLÉ**

écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive  
Grilled Octopus, mashed potatoes with garlic  
and olive oil

.....26



**ET POUR LES KIDS,  
DEMANDEZ NOUS  
LE KIDSMENU !**

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS  
**12**

#### **PLATS :**

Raviole aubergine  
et ricotta

Eggplant and ricotta ravioli, chickpea  
cream with cumin

Tagliatelles  
à la bolognaise

Bolognese Pasta

Nuggets de poulet

Chicken nuggets

Fish&Chips

#### **DESSERTS :**

Glace  
ice cream

Tiramisu à la bergamote  
Bergamot tiramisu

# DERNIERS PLAISIRS

**SÉLECTION DE FROMAGES DU SUD**  
.....12

**GRANITÉ DE FRUITS ROUGES AU  
BASILIC,**  
Frozen berries with basil  
.....8

**TIRAMISU À LA BERGAMOTE,**  
Bergamot tiramisu  
.....9

**L'INTENSE PISTACHE,**  
Caramelized pistachio and cream with chocolate  
.....10

**TARTELETTE CITRON ET OLIVE  
VERTE ,**  
Lime and green olive tart  
.....10



# SOIF !

## LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
EVIAN		4	6
BADOIT		4	6
PERRIER	5		
MASTIQUA WATER	5		

### SODAS

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO, CHERRY OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)

ORANGINA, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPPES AGRUM, RED BULL (25cl)

FUZE TEA PÊCHE (25cl)

### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25cl)

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)

### NECTAR ALAIN MILLIAT ET JUS DE FRUIT 20CL

POMME, TOMATE, ABRICOT, PECHE BLANCHE, POIRE WILLIAM



## BIEN AU CHAUD



### CAFÉ NESPRESSO

ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	5
LATTE MACCHIATTO	5
FLAT WHITE	5
CHOCOLAT CHAUD MAX HAVELAAR	5

### THÉS KUSMI TEA

THÉ VERT SENCHA	5
THÉ ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX	
Maté, thé vert et citronnelle	
BOOST	
Maté, thé vert et épices	
PRINCE WLADIMIR	
Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
THÉ VERT À LA MENTHE NANAH	
Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah	
LABEL IMPÉRIAL	
Thé vert, orange et cannelle	

### INFUSIONS KUSMI TEA 5

#### CAMOMILLE

AQUAROSA  
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes

# POUR LEVER SON VERRE

## LES VINS

### BLANCS AOP 15cl 75cl

#### LE LANGUEDOC ROUSSILLON

Infini "Viognier" 6 28  
IGP Pays d'Oc

Domaine du Clos des Fées "Les Sorcières" 46  
AOP Côtes du Roussillon

#### LA LOIRE

Domaine Redde "La Moynerie" 9,5 46  
AOC Pouilly Fumé

#### LA BOUGOGNE

Domaine du Colombier 9 44  
AOC Chablis

Domaine Thibert Miranda 46  
AOP St Véran

## LES VINS

### ROSÉS AOP 15cl 75cl

#### LA PROVENCE

Minuty Prestige 9 44  
AOC Côtes de Provence

## LES VINS

### ROUGES AOP 15cl 75cl

#### LE BORDELAIS

Château Jean Gue 9,5 46  
AOC Lalande Pomerol

#### LA BOURGOGNE

Domaine Brintet "La Charmée" 49  
AOC Mercurey

#### LA BEAUJOLAIS

Domaine Thulon 38  
AOC Morgon Charmes

#### LA PROVENCE

Domaine St Victorin 8 38  
AOC Côtes de Provence

#### LE RHONE

Domaine du Grand Veneur "réserve" 36  
AOC Côtes du Rhône

#### LE LANGUEDOC ROUSSILLON

Abbaye de Sylva Plana "La Closeraie" 39  
AOC Faugères

Château Grand Moulin "Vieilles Vignes" 38  
AOC Corbières

Mas Gourdou "Le pas du Loup" 7 32  
AOP Pic saint-Loup

# POUR TRINQUER

## LES CHAMPAGNES 12,5cl 37,5cl 75cl

TSARINE 12 60  
Premium Brut

LAURENT PERRIER 15 43 80  
La Cuvée Brut

LAURENT PERRIER 95  
Brut Millésimé 2008

## APÉRITIFS

RICARD (4cl) 6

PASTIS 51 (4cl) 6

MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl) 7

CAMPARI (6cl) 7

PORTO GRAHAM'S  
ROUGE/BLANC (10cl) 7

LILLET BLANC/ROUGE (15cl) 7

APEROL (6cl) 7

ST RAPHAËL ROUGE (6cl) 7

LILLET TONIC (15cl) 10

KIR AU BOURGOGNE BLANC (15cl) 10  
Avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron,  
mûre ou framboise

OTTO'S ATHENS VERMOUTH (6cl) 7

## BIÈRES

### PRESSION 15cl 25cl 50cl

HEINEKEN 5 9

AFFLIGEM 6 10

PIETRA BLONDA 6 10

### BOUTEILLES

CINEY BLONDE 7

Douce & équilibrée (33cl)

CINEY BRUNE 7

Amertume, caramel & fruits (33cl)

HAPKIN BLONDE 7

Riche & de caractère (33cl)

LAGUNITAS IPA 7

Amère aux notes d'agrumes (35,5cl)

GRIMBERGEN BLONDE 7

Agrumes & notes d'épices (33cl)

GRIMBERGEN AMBRÉE 7

Amère & sucrée (33cl)

PARISIENNE BLONDE (33cl) 7

DESPERADOS 7

Arômes de tequila & d'agrumes (33cl)

DESPERADOS VIRGIN (33cl) 7

HEINEKEN 0.0 (33cl) 7

PELFORTH BRUNE (33cl) 7

MORT SUBITE BLANCHE 7

Cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)

BROOKLYN LAGER (33cl) 7

## CIDRE

CIDRE "SASSY" (33cl) 7