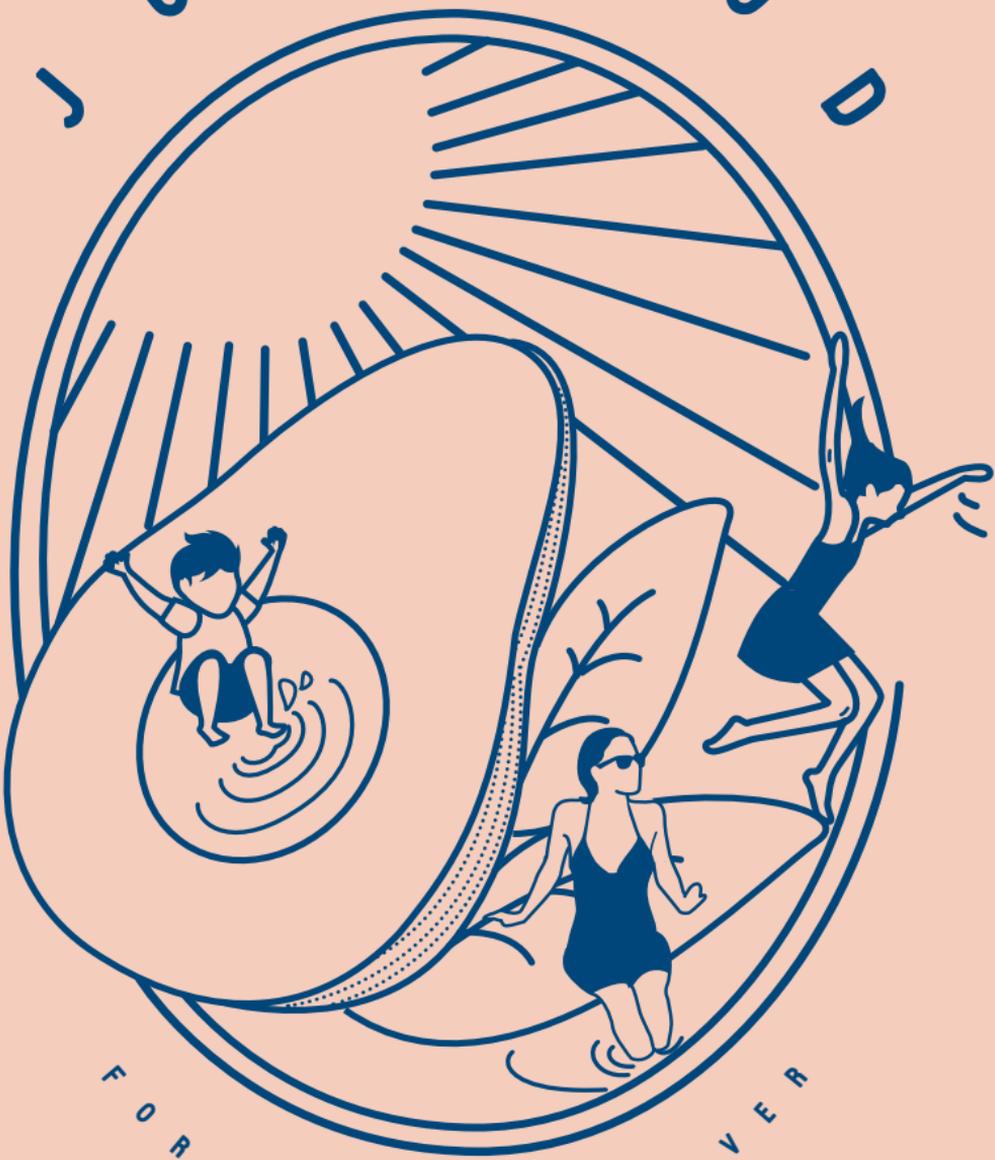


J O Y F O O D



F O R P A P I L L E S F E V E R

RESTAURANT

ENTRÉE

EN MATIÈRE



Bruschetta de légumes grillés fine crème de basilic au parmesan	9
Stracciatella truffée chips de Coppa et crumble d'olives noires	10
Ceviche de Dorade à l'huile d'olive fumé et citron	11

HEALTHY

SALADS



Salade de roquette & artichauts grillés tomates séchées et olives Kalamata	15
Bowl de fusilli bio au pesto et jambon Speck Halloumi, légumes grillés	17

PRESQUE

GRAND



MENU ENFANT = 12

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

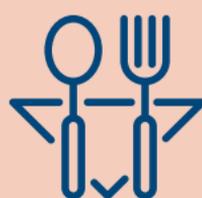
PLATS

Raviole aubergine et ricotta
Tagliatelles à la bolognaise
Nuggets de poulet
Fish&Chips

DESSERTS

Glace
Tiramisu à la bergamote

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	15
Suprême de poulet Fermier à l'olive noire, quinoa aux légumes et jus corsé	19
Burgaccia de Bœuf aux olives fromage de brebis, frites et salade	19
Filet de Bar légumes de saison	21
Poulpe grillé écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive	26

DERNIERS PLAISIRS



Sélection de fromages du Sud	12
Granité de fruits rouges au basilic	8
Tiramisu à la Bergamote	9
L'intense Pistache	10
Tartelette citron et olive verte	10

A TOUTE HEURE



Duo saumon lentille verte	19
Poulet tikki massala	19
Parmentier de canard	19
Risotto de coquillettes	19
Crème de chocolat	9
Cheesecake rhubarbe framboise	9

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	12		60
Laurent Perrier La Cuvée Brut	15	43	80
Laurent Perrier La Cuvée Rosé			88
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			95

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 (10cl)			7
Aperol (6cl)			7
St Raphaël rouge (6cl)			7
Otto's athens vermouth (6cl)			7
Lillet Tonic (15cl)			10
Kir au bourgogne blanc (15cl)			10
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			

BIÈRES

Bière pression	25cl	50cl
Heineken	5	9
Affligem	6	10
Pietra Blonda	6	10

Bières bouteilles

Ciney blonde, (douce & équilibrée) 33cl		7
Ciney brune, (amertume, caramel & fruits) 33cl		7
Hapkin blonde, (riche & caractère) 33cl		7
Lagunitas IPA, (amère aux notes d'agrumes) 35,5cl		7
Grimbergen blonde, (bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices) 33cl		7
Grimbergen ambrée, (bière d'abbaye, amère & sucrée) 33cl		7
Parisienne blonde 33cl		7
Desperados, (notes d'agrumes et arômes de téquila) 33cl		7
Pelforth brune, (caramélisée & de caractère) 33cl		7
Mort Subite Blanche 33cl		7
Brooklyn Lager, (florale et houblonnée) 33cl		7

Bières sans alcool

Desperados virgin, (notes d'agrumes et citron) 33cl		7
Heineken 0.0 33cl		7

CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) BIO		7
--	--	---

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	3
Double expresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiatto	5
Flat white	5
Chocolat chaud Max Havelaar	5

Thés Kusmi tea **BIO** 5

Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam
Prince Wladimir, (aromatisé agrumes, vanille et épices)

Thés verts

À la menthe nanah, (Thé vert de chine aromatisé menthe nanah)
Sencha, de Chine
Detox, (mélange de thé vert, maté et citronnelle)
Boost, (maté, thé vert et épices)
Label Impérial, (thé vert, orange et cannelle)

Infusions Kusmi tea **BIO** 5

AquaRosa, (Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges)
Camomille

LARMES DE CROCO

EAUX	33cl	50cl	75cl	1l
Evian		4		6
Badoit		4		6
Perrier	5			
Acqua panna			6	
Ferrarelle			6	
Mastiqua water	5			

SODAS 6

Coca-Cola, Coca Cherry,
Coca-Cola zéro (33 cl)
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)
Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic
Red bull, Fuze tea pêche (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 5

Jus de tomate, orange ou pomme
Nectar de pamplemousse rose, ananas,
fraise ou abricot

NECTARS ALAIN MILLIAT ET JUS DE FRUIT 20 cl 6

Pomme, Tomate, Abricot, Peche blanche, Poire William

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

15cl

75cl

Languedoc Roussillon

Infini «Viognier»

6

28

IGP Pays d'OC

Domaine du Clos des Fées «Les Sorcières»

46

AOP Côtes du Roussillon

Loire

Domaine Redde «La Moynerie»

9,5

46

AOC Pouilly Fumé

Bourgogne

Domaine du Colombier

9

44

AOC Chablis

Domaine Thibert Miranda

46

AOP St Véran

LES VINS ROSÉS AOP

15cl

75cl

Provence

Minuty Prestige

9

44

AOC Côtes de Provence

LES VINS ROUGES AOP

15cl

75cl

Bordeaux

Château Jean Gue

9,5

46

AOC Lalande Pomerol

Bourgogne

Domaine Brintet «La Charmée»

49

AOC Mercurey

Beaujolais

Domaine Thulon

38

AOC Morgon Charmes

Provence

Domaine St Victorin **BIO**

8

38

AOC Côtes de Provence

Rhone

Domaine du Grand Veneur «réserve» **BIO**

36

AOC Côtes du Rhône

Languedoc Roussillon

Abbaye de Sylva Plana «La Closeraie» **BIO**

39

AOC Faugères

Château Grand Moulin «Vieilles Vignes»

38

AOC Corbières

Mas Gourdou «Le Pas du Loup»

7

32

AOP Pic Saint-Loup

Healthy Style = Mode de vie sain

**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.

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.

141560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.