



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Avocado toast	8,5
Ceviche de dorade <i>Condiment d'algues au citron</i>	8,5
Dolce burratta <i>Tomates, pesto &amp; basilic</i>	8,5
Carpaccio de boeuf <i>Câpres et cornichons, sauce Cipriani</i>	9
Gaspacho douceurs d'été, <i>Sorbet poivron</i>	7,5
Focaccia à la Mortadelle	7



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Quinoa, tomates, concombre, betteraves, pois chiche, salade, oignon frits

Poké bowl Dorade	16
Poké bowl Falafels	14
Poké bowl Poulet	15



## PRESQUE GRAND

**MENU ENFANT = 9,5**

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

## PAR ICI LA SUITE

Côte de cochon 300g <i>Carottes rôties</i>	18
Filet de bar snacké <i>Poêlée de tomates et basilic</i>	18
Aubergines grillées <i>Mozzarella, pesto, tomates</i>	15
Bavette d'Aloyau à la plancha 180g	17
Supions au chorizo <i>Tagliolini à l'encre de seiche</i>	18
Aiguillettes de canard, sauce saté	19
Burger de Boeuf Limousin	17
Double carpaccio de Boeuf <i>Câpres et cornichons, sauce cipriani</i>	18



## DERNIER PLAISIR

Chia pudding pina colada <i>Coco, ananas, granola croquant</i>	7
Mousse au chocolat	7
La renversante (3 boules)	6,5
Finger framboise et mascarpone	8
Mi-cuit choco coco (SANS GLUTEN)	7
Soupe de fraises, <i>Glace coquelicot de Nemours</i>	8,5
Assiette de Fromages Normands	8,5
Café ou Thé gourmand	8



## A L'ABORDAGE

### LES CHAMPAGNES

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

### APÉRITIFS

Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl			6
Ricard, Pastis 51 2cl			4,5
Martini bianco ou rosso, Campari 6cl			5
Kir au bourgogne blanc 12,5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5

### BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken	3,5	4,5	7,5
Affligem 50cl, <i>Bière d'Abbaye Belge</i> 50cl			8,5
Affligem 25cl, <i>Bière d'Abbaye Belge</i> 25cl		5,2	

### Bières bouteilles

Grimbergen ambrée, <i>bière d'abbaye, ronde &amp; sucrée</i> 33cl			5
Hapkin blonde, <i>riche &amp; fruitée</i> 33cl			5,5
Lagunitas IPA, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35,5cl			6
Mort Subite Witte Lambic, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cl			5,5

### Nos produits régionaux

	25cl	50cl	75cl
Bière Barbouz à la pression, <i>Brasserie du ZINC</i>	4,9	8	
Cidre bouché brut			16

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double expresso

3,2

Expresso

2,4

Cappuccino

3,5

### Thés Kusmi tea

3,5

#### Thés noirs

English Breakfast (bio), Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio), Thés noirs à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio), Thés noirs aux saveurs de fruits rouges

#### Thés verts

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 Detox (bio), Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

### Infusions

3,8

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

Infusion Be Cool (bio), Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Latté

Chocolat Commerce Equitable Monbana **Bio**

3,5

# L'ARMÉE DE CACAO

## EAUX MINÉRALES

Evian

33cl

50cl

1l

3,5 4,5

Badoit

3,5 4,5

Perrier

4

## SODAS

4,5

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33 cl

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33 cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche 25 cl

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

4,5

Jus de tomate, orange, pomme, pamplemousse, ananas ou abricot

# MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Clos des Orfeuilles - Bio</i>			28
AOP Chablis <i>Gloire de Chablis - J. Moreau et fils</i>	9	28	44
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	50cl	75cl
AOP Coteaux Varois en Provence <i>Château de l'Escarelle - Bio</i>	8		33
AOP Côtes de Provence <i>Ultimate Provence</i>		27	42
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
AOP Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu - Domaine du Vallon</i>	6	21	28
AOP Brouilly <i>Aegerter</i>			37
AOP St Nicolas de Bourgueil <i>Les Petits Grains - Frédéric Mabileau - Bio</i>			33
AOP Haut-Médoc <i>Château d'Arcins - Crû Bourgeois</i>	9		42

## Fermé les samedis midi, dimanches midi et jours fériés

Prix nets (ST)

Avocado toast = Toast à l'avocat

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.

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.

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



PEFC™ 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux !

Bio

