



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Avocado toast	9,78
Ceviche de dorade <i>Condiment d'algues au citron</i>	9,78
Dolce burrata <i>Tomates, pesto & basilic</i>	9,78
Carpaccio de boeuf <i>Câpres et cornichons, sauce Cipriani</i>	10,35
Gaspacho douceurs d'été, <i>Sorbet poivron</i>	8,63
Focaccia à la Mortadelle	8,05



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

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

Poké bowl Dorade	18,4
Poké bowl Falafels	16,1
Poké bowl Poulet	17,25

CARTE ROOM SERVICE

PAR ICI LA SUITE

Côte de cochon 300g <i>Carottes rôties</i>	20,7
Filet de bar snacké <i>Poêlée de tomates et basilic</i>	20,7
Aubergines grillées <i>Mozzarella, pesto, tomates</i>	17,25
Bavette d'Aloyau à la plancha 180g	19,55
Supions au chorizo <i>Tagliolini à l'encre de seiche</i>	20,7
Aiguillettes de canard, sauce saté	21,85
Burger de Boeuf Limousin	19,55
Double Carpaccio de boeuf <i>Câpres et cornichons, sauce cipriani</i>	18



DERNIER PLAISIR

Chia pudding pina colada <i>Coco, ananas, granola croquant</i>	8,65
Mousse au chocolat	8,05
La renversante (3 boules)	7,48
Finger framboise et mascarpone	9,2
Mi-cuit choco coco (SANS GLUTEN)	8,05
Soupe de fraises, <i>glace coquelicot de Nemours</i>	9,78
Assiette de Fromages Normands	9,78



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

Bière pression	15cl	25cl	50cl
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 & sucrée</i> 33cl			5
Hapkin blonde, <i>riche & 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

Bière Barbouz à la pression, <i>Brasserie du ZINC</i>	25cl	50cl	75cl
	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

33cl

50cl

1l

Evian

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

Clos des Orfeuilles - Bio

28

AOP Chablis

Gloire de Chablis - J. Moreau et fils

9 28 44

LES VINS ROSÉS AOP

15cl 50cl 75cl

AOP Coteaux Varois en Provence

Château de l'Escarelle - Bio

8 33

AOP Côtes de Provence

Ultimate Provence

27 42

LES VINS ROUGES AOP

15cl 37,5cl 75cl

AOP Côtes du Rhône Villages

Plan de Dieu - Domaine du Vallon

6 21 28

AOP Brouilly

Aegerter

37

AOP St Nicolas de Bourgueil

Les Petits Grains - Frédéric Mabileau - Bio

33

AOP Haut-Médoc

Château d'Arcins - Crû Bourgeois

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



Active Mère
Planète 21