



## une vie de chat

faites vous servir à votre guise  
au chaud dans votre tanière

# A L'ABORDAGE

<b>LES CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>	9		46
Laurent Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	12	35	58
Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>			82

## APÉRITIFS

Ricard (2cl)			5
Pastis (2cl)			5
Martini bianco ou rosso (6cl)			6,5
Campari (6cl)			6,5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6
Prosecco (12,5cl)			6,5
Spritz (15cl)			9

## APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			7
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl)			6
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			

## BIÈRES

<b>Bières pression</b>	15cl	25cl	50cl
<i>Heineken</i>	4	5	8
<i>Affligem</i>	5	6,5	9,5

## Bières bouteilles

Kronenbourg 1664, <i>blonde</i> (33cl)			5
Grimbergen ambrée, <i>bière d'abbaye, ronde &amp; sucrée</i> (33cl)			6
Grimbergen blonde, <i>bière d'abbaye, agrumes &amp; notes d'épices</i> (33cl)			6
Hapkin blonde, <i>riche &amp; fruitée</i> (33cl)			6
Desperados original, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> (33cl)			6
Mort Subite Witte Lambic, <i>rafraichissante et acidulée</i> (33cl)			6
Pelforth brune, <i>caramélisée &amp; de caractère</i> (33cl)			6
Brooklyn Lager, <i>florale et houblonnée</i> (33cl)			7
Lagunitas IPA, <i>amère aux notes d'agrumes</i> (35,5cl)			7

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o, <i>fruitée et désaltérante</i> (33cl)			5
Desperados virgin o.o, <i>notes d'agrumes et citron</i> (33cl)			5

## CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) <i>Bio</i>			7
--	--	--	---

# MILLESIMÉ



GLOU  
GLOU

LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif &amp; fruité</i>	9	28	44
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Bio</i> <i>Clos des Orfeuilles - Frais &amp; minéral</i>			29
Pouilly-Fuissé <i>Aegerter - Délicat &amp; charnu</i>			49
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	37,5cl	75cl
IGP Oc - BIODYNAMIE <i>Zodiak - Vif &amp; fruité</i>			29
Coteaux Varois en Provence <i>Bio</i> <i>Château de l'Escarelle - Floral &amp; élégant</i>			34
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité &amp; intense</i>			42
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil <i>Bio</i> <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité &amp; gourmand</i>			34
Côtes du Roussillon Villages <i>Biodynamie</i> <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité &amp; expressif</i>			40
Brouilly <i>Aegerter - Léger &amp; floral</i>			38
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond &amp; fruité</i>	7	22	29
Haut-Médoc <i>Terra Vitis</i> <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant &amp; fruité</i>	8,5		43

# Food



## COTÉ SALÉ

Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	12
Pâté de campagne au piment d'Espelette	6,5
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain	7
Sélection de fromages AOP- à partager	14
Croque monsieur* au comté	13
Houmous, pain pita	7
Fromage coup de cœur	7
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	8

## COTÉ DOUTÉ

Pancakes* au sirop d'érable	7
Chia pudding au lait de coco* et fruits frais de saison	8
Mousse au chocolat noir*	7,5
Granola graines à l'ancienne, chia, amarante et lin	7
Mug cake au chocolat	7

POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER

LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX  
HEURES D'OUVERTURE  
UNIQUEMENT !

LIFE'S SHORT  
EAT DESSERT  
FIRST

# L'ARMÉE DE CACAO

<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1l
<i>Evian</i>		4	5
<i>Badoit</i>		4	5
<i>Perrier</i>	4,5		
<b>SODAS</b>			5
<i>Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry (33 cl)</i>			
<i>Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)</i>			
<i>Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic</i>			
<i>Redbull, Fuze tea pêche (25 cl)</i>			
<b>NECTARS &amp; JUS DE FRUITS GRANINI</b>	25 cl		5
<i>Jus de tomate, orange ou pomme</i>			
<i>Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot</i>			
<b>APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS</b>			5,0
<b>UN ZESTE DE FRAICHEUR</b>	33 cl		7
Soda artisanal Mona citron citron vert <i>Bio</i>			
<i>100% naturel et peu sucré</i>			
Pétillant pomme artisanal Mona <i>Bio</i>			
<i>100% naturel et français</i>			
Fresh herbal, citron, concombre, thym, eau gazeuse			
Thé glacé maison			

\* Produit décongelé / previously frozen

Tous nos prix sont en euros et TTC.

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.

# BIEN AU CHAUD



## OISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

<i>Espresso</i>	2,6
<i>Double espresso</i>	3,9
<i>Cappuccino</i>	5
<i>Cold brew vanille glacé</i>	5

Thés Kusmi tea **Bio** 5

### Thés noirs

English Breakfast, *de Ceylan et d'Assam*

Earl Grey, *à la bergamote*

Quatre Fruits Rouges, *aux saveurs de fruits rouges*

Prince Wladimir, *aromatisé agrumes, vanille et épices*

### Thés verts

À la menthe, *enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*

Sencha, *de Chine*

Detox, *mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

Infusions 4

AquaRosa, *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*

Be Cool, *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **Bio** 4

Matcha latte 4

Café tiramisu onctueux 5

Latte Macchiato 5