



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

L'entrée du jour	7.5
<i>Retrouvez-la sur notre Ardoise</i>	
Poireaux vinaigrette à la Ricotta	7
Saumon mariné au citron vert et raifort	8.5
Velouté de butternut aux éclats de châtaigne	8
Avocado toast	8
<i>Betterave & féta</i>	
Crumble de potimarron et bouillon au curry vert	8



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke Bowl Saumon	16.5
Poke Bowl Falafels	15
Poke Bowl Poulet	15.5



PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 11

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

PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Notre plat du jour <i>Retrouvez-le sur notre Ardoise</i>	16
Côte de cochon 300g <i>Carottes rôties</i>	19
Poulet braisé à l'estragon <i>Embeurrée de choux et navet</i>	16.5
Coeur de Rumsteak chimichurri 180g <i>Frites de patate douce</i>	19.5
Burger du chef <i>Confit d'oignon, mimolette, frites Maison.</i>	18.5
Veau à la crème de moutarde <i>Brocolis et champignons</i>	17.5
Parmentier de merlu <i>Salade de courgettes</i>	17
Pavé de saumon au poivre de Timut <i>Choux-fleurs rôtis</i>	17.5
Risotto vegan au safran et girolles	16



DERNIERS PLAISIRS



Notre dessert du jour <i>Retrouvez-le sur notre Ardoise</i>	7.5
Pomme au four normande <i>Crème vanillée</i>	7.5
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	8.5
Moelleux à la banane Crème d'avocat <i>Crème glacée au yaourt</i>	8
Salade de fruits de saison <i>Jus aux épices douces</i>	8
Dolce riz au lait au caramel & sarrasin <i>Dolce riz au lait au caramel & sarrasin</i>	7
Mousse 100% chocolat <i>Brisures d'Oréo et fleur de sel</i>	8



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	9.5		47
Laurent Perrier brut millésimé – 12%			83
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	12.5	35	59

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% 6cL			6
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			5
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			6.5
Prosecco 12.5cL			6.5
Spritz 15cL			9

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			7
Lillet Tonic – 17% 15cL			8
St Raphaël rouge – 14,9% 6cL			6

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken – 5%	4	5	8
Affligem	5	6.5	9.5

Bières bouteilles

Kronenbourg 1664, Blonde 33 cl 33cL			5
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cL			6
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cL			6
Grimbergen Blanche, Bière d'Abbaye, arômes d'agrumes 33cL			6
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cL			6
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cL			6
Hapkin blonde – 8,5%, riche & fuitée 33cL			6
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35.5cL			7
Pelforth brune – 6,5%, caramélisée & de caractère 33cL			6
Brooklyn Lager – 5,2%, florale et houblonnée 33cL			7
Sans alcool, la fête est plus folle !			
Heineken 0.0, 33cL			6
Desperados virgin 0.0 - 0%, notes d'agrumes et citron 33cL			6

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie – 5,2% (bio) 33cL			7
--	--	--	---

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Espresso	26
Double espresso	39
Cappuccino	5
Cold brew vanille glacé	5

Thés Kusmi tea

Thés noirs

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices	4
English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges	

Thés verts

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine	4
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

Infusions

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4
Infusion Be Cool (bio) 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

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		4	5
Badoit		4	5
Perrier	4.5		

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre	33cL	5
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina	33cL	
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche	25cL	

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme	25cL	5
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	25cL	

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	7
Thé glacé maison	
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français	

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

Chablis-gloire de chablis

J. Moreau et fils- vif et fruité -12.5%

Muscadet Sèvres et Maine sur Lie

Clos des Orfeuilles- bio Frais- minéral 12%

Pouilly-Fuissé

Aegerter - Délicat - charnu - 12%

15cl 37,5cl 75cl

9.5 28 44

35

49

LES VINS ROSÉS AOP

IGP Oc Zodiak Syrah Grenache- Biodynamie

Zodiac- vif - Fruité - 12.5%

Côtes de Provence

Ultimate Provence - fruité - intense

Coteaux varois en Provence BIO

Château de l'Escarelle - Floral & élégant

15cl 75cl

6 30

8.5 42

7 34

LES VINS ROUGES AOP

St Nicolas de Bourgueil

Les Petits Grains, Frederic Malbilleau

Fruité

Côtes du Roussillon Villages

Ego, Gazes - fruité - expressif- 15 %

Brouilly

Aegerter Léger - Floral

Côtes du Rhône Villages

Plan Dieu, Domaine du Vallon- Rond- Fruité

Haut Médoc

Château d'Arcins crû Bourgeois

15cl 37,5cl 75cl

7 35

40

7 25 38

7 22 30

8.5 43

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 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 !

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs