



une vie de chat

faites vous servir à votre guise
au chaud dans votre tanière

A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			83
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	10		47
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13	36	59

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			5
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6.5
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			7

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL			7.5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
St Raphaël rouge - 14,9% 6cL			6.5
Lillet Tonic - 17% 15cL			8

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	4.5	5.5	8.5
Affligem - 6,7%	4.5	6.5	9.5

Bières bouteilles

Kronenbourg 1664 - blonde 5,5%, . 33cL			5.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cL			6.5
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL			6.5
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			6.5
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6.5
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			7.5
Hapkin blonde - 8,5%, <i>riche & fuitée</i> 33cL			6.5
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL			7.5
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée & de caractère</i> 33cL			6.5

Sans alcool, la fête est plus folle !

Desperados virgin 0.0 - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			6
Heineken 0.0, 33cL			6

CIDRE

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

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS

15cl 37,5cl 75cl

AOC Chablis

10 49

DOMAINE DU COLOMBIER 2020

AOC Côtes du Rhône

36

DOMAINE DU GRAND VENEUR "Réserve" 2021 BIO

LES VINS ROSÉS

15cl 75cl

AOC Côtes de Provence

40

DOMAINE SAINT VICTORIN 2022 BIO

IGP Oc Zodiak Syrah Grenache

6.5 30

Zodiak - vif - fruité

LES VINS ROUGES

15cl 37,5cl 75cl

AOP Terrasses du Larzac

44

DOMAINE DE L'AIGUELIERE "Velours" 2020

AOC Crozes Hermitage

52

DOMAINE PRADELLE 2021

AOC Saint Emilion Grand Cru

65

CHATEAU LESCURE 2016 BIO

AOC Hautes Côtes de Nuits

14 79

AEGERTER "Belles Canailles" 2022

AOP Bourgueil

7 33

DOMAINE DES SONNETS 2018

Food



COTÉ SALÉ

Sélection de fromages AOP- à partager	16.1
Salade Caesar Poulet rôti	18.9
Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	11.5
Houmous, pain pita	7.5
Rillettes de saumon basse température Brioche toastée et basse température	9
Club sandwich- bacon Salade	19.5

COTÉ DOUTÉ

Panacotta à la vanille Fruits frais et basilic	8.6
Cœur coulant au chocolat Gianduja Crème glacée à la noisette	9.2
Fruits rôtis Infusion à l'hibiscus	8.5
Pop' crème caramel .	7.5

POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDÉ

LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX
HEURES D'OUVERTURE
UNIQUEMENT !

HE'S START
EAT DESERT
FIRST

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

<i>Espresso</i>	2.8
<i>Double espresso</i>	4
<i>Cold brew vanille glacé</i>	5.5
<i>Cappuccino</i>	5

Thés Kusmi tea

Thés noirs 4.5

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

Thé Prince Wladimir (bio) *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*

Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

Thés verts 4.5

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*

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine*

Infusions 4.5

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

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

Lattés

Café tiramisu onctueux 5.5

Latte Macchiato 5.2

Matcha latte 4.5

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 4.5

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Vittel 4.5 5.5

San Pelegrino 4.5 5.5

Perrier 4.5

SODAS 5.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre, Orangina 33cL

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea

pêche, Oasis tropical 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 5.5

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 6

UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL) 7.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)

100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)

100% naturel et français

Thé glacé maison

Prix service compris 15% (ST)

* 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.



PEFC™ 10-31-1560

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