



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise



Entrée

EN MATIÈRE

Poireaux à la scandinave (saumon fumé) & son oeuf poché 8
Leeks, smoked salmon & poached egg

Salade folle, gésiers confits, magret fumé, haricot vert 10
Salad, gizzards, smoked duck breast, green beans

Nems croustillants & son bouquet duo de salade, menthe 13
Crispy spring rolls, salad & mint

Suggestion du jour : potage ou gaspacho 9
Soup or gaspacho of the day



Healthy

STYLE

Salade Caesar 16
Poulet croustillant, tomate, oeuf, bacon

LE COIN DES BOWLS :

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

Poke bowl Falafel 13

Poké bowl Saumon 15

Poké bowl Poulet 17

PRESQUE



GRAND

MENU ENFANT = 9,5

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

la suite

PAR ICI



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

- Salade Caesar, Poulet croustillant, tomate, oeuf, bacon 17
Caesar salad, Crunchy chicken, tomato, egg, bacon
- Tartare de boeuf au couteau, frites & salade 17
Chopped beef Tartare, french fries & salad
- Beef burger, frites & salade 17
Beef burger, french fries & salad
- Magret de canard au miel & thym, écrasé de pomme de terre bio, huile de noix 23
Duck breast with honey & thyme, mashed potatoes
- Tataki de thon, riz, gingembre & citronnelle 20
Tuna Tataki, rice, ginger & lemongrass
- Pièce de boeuf du jour à la plancha, frites & salade 24
Grilled piece of beef, french fries & salad
- Le mijoté du chef selon arrivage 17
Chef's special of the day



DERNIER Plaisir

SALÉ

- Sélection de fromages AOP 7

SUCRÉ

- Pommes rôties façon grand-mère 7
Roasted caramelized apples
- Pain perdu au caramel & sa glace vanille 9
Caramel French toast & vanilla ice-cream
- La fameuse crème brûlée à l'anis 8
Vanilla crème brûlée with anise



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double espresso	5,9
Expresso	3,2
Expresso décaféiné 8cl	3,2
Cappucino	5,9
Café allongé	4

Thés Kusmi Tea

4

Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé vert sencha

Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Thé English Breakfast :

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Infusions Kusmi Tea


4

Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

Camomille

Latté

4

Chocolat Commerce Equitable Monbana 

Soif

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Evian		4,85	6,2
Badoit		4,85	6,2
Perrier	4,4		

SODAS

4,9

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

NECTARS & JUS DE FRUITS

5,5

Jus d'orange 25cl, Nectar de pamplemousse rose 25cl, Nectar d'ananas 25cl, Jus de pomme 25cl, Jus de tomate 25cl, Nectar d'abricot 25cl, Nectar de fraise 25cl

A l'abordage



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	10		60
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13	36	69

APÉRITIFS

Pastis 51 2cl			6
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl			7
Martini bianco ou rosso 6cl			7
Ricard 2cl			6
Campari 6cl			7

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc			6,5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cl			9,5
St Raphaël ambré 6cl			7,5

BIÈRES


Bières pression

	25cl	50cl
Heineken	5,5	9
Affligem	5,5	9

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée - <i>amère & sucrée</i> 33cl		8
Grimbergen blanche - <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cl		8
Hapkin blonde - <i>riche & de caractère</i> 33cl		8,5
Desperados - <i>arômes de tequila & d'agrumes</i> 33cl		7,5
Ciney blonde - <i>douce & équilibrée</i> 33cl		8
Lagunitas IPA - <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35,5cl		8,5
Heineken 33cl		7
Kronembourg 1664 blonde 33cl		7
Mort Subite Kriek - <i>cerise associée à l'acidulé du lambic</i> 33cl		8,5
Heineken 0.0 33cl		5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cl		6
-------------------------------------	---	---



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			29
<i>Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest	6		25
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>			
LES VINS ROSÉS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire	5,5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
Beaujolais	8		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
Bordeaux	8	23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			

Prix service compris 15% (PR)

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.



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

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

RÉGALEZ VOUS
AUSSI SUR ...

