



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire			24
<i>Saint-Pourcain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018</i>			
Bourgogne			35
<i>Macon Villages « Domaine Azenay » 2017</i>			
Bourgogne	9	24	42
<i>Chablis « J. Moreau & Fils Réserve » 2018</i>			

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
Vallée du Rhône	5	23
<i>Luberon « Marrenon Classique » 2018</i>		

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire	5,5	14	24
<i>Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017</i>			
Beaujolais	7	28	
<i>Brouilly « Chapelle de Venenge » 2017</i>			
Bordeaux			39
<i>Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat » 2014</i>			
Vallée du Rhône			26
<i>Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017</i>			



NOTRE SÉLECTION COUP DE COEUR

NAUTICA Domaine Ortola	4,5	22
<i>AOP Languedoc Rouge</i>		
Château Ollieux Romanis Prestige		28
<i>AOP Corbières Rouge</i>		
Château de LASTOURS		25
<i>AOP Corbières Simone DESCAMPS Rouge</i>		
LA NEGLY "L'écume"	19	22
<i>AOP La Clape Rosé</i>		
Château Rouquette sur Mer	6	18
<i>AOP La Clape - Blanc - Arpege</i>		

**ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !**

PERSONNALISATION

BRIGADE
D'ANCIEN

NOVOTEL NARBONNE SUD

**RÉGALEZ VOUS
AUSSI SUR ...**



PERSONNALISATION

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.

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.



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

AUTOMNE / HIVER 2019-2020

Entrée en matière

PERSONNALISATION

Œuf crousti'mollet <i>champignons forestiers sauce vin rouge</i>	7,5
Velouté de lentilles corail-butternut <i>lait de coco, fromage halloumi grillé</i>	7
Saumon gravlax betterave <i>Tzatziki de cornichons, sel fumé</i>	8,5
Avocado toast	7
Aiguillettes de Poulet panées <i>aux céréales Jeunes Pousses, sauce béarnaise</i>	7,5
Ardoise de Jambon de Coche de l'Ariège <i>et crottin de Chavignol</i>	9



LE COIN DES BOWLS :

Sarrasin, avocat, butternut, fèves, pamplemousse, pousses d'épinard, chou rouge

Falafels	13
Saumon	16
Poulet	14

PRESQUE GRAND !

MENU ENFANT = 9,5

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

Par ici La suite PERSONNALISATION

Saumon teriyaki <i>brocolis woké sésame soja</i>	16
Entrecôte irlandaise fumée - 280gr** <i>sauce signature</i>	22
Brochettes de poulet <i>sauce cacahuète pimentée</i>	15
Bao burger d'effiloché de porc	14
Pad thaï aux crevettes sauvages	16
<i>nouilles de riz, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre</i>	
Ravioles aux champignons <i>noisettes torréfiées</i>	15,5
Dahl de lentilles corail au curry vert	13
<i>Riz basmati, tofu</i>	
Burger de Boeuf Gourmand <i>sauce miel, bacon, fromage à raclette</i>	14,5
Pavé de Cabillaud à la vapeur <i>Wok de chou chinois, gingembre, sauce soja</i>	15

ET ? AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Légumes rôtis trop bons :
courge butternut, carottes au poivre ou brocolis woké

Frites de pomme de terre ou de patate douce

Purée de pomme de terre au beurre de baratte

Riz basmati

Mesclun aux herbes

Haricots verts persillés

Accompagnement supplémentaire 3



Derniers Plaisirs

SALÉ

Fromage coup de cœur	6
Sélection de fromages AOP - à partager	13

PERSONNALISATION

Irrésistible Carrot cake* <i>noix de pécan, crème de yaourt</i>	6,5
Mousse au chocolat noir* - crispy praliné	6
Chia pudding passion au lait de coco <i>ananas rôti et céréales</i>	7
Mangue vanillée-citron vert <i>mascarpone, pistaches caramélisées</i>	7,5
YOLO café gourmand <i>You Only live Once :)</i>	7,5
Verrine glace Marron <i>éclat de Chataigne, meringue</i>	7
Tiramisu	7,5

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Espresso	2,4
Double espresso	3,2

Thés Kusmi tea 3,5

Thé vert Sencha	
Thé English Breakfast	
Détox : Maté, thé vert et citronnelle	
Boost : Maté, thé vert et épices	
Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé vert à la menthe Nanah : <i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
Label impérial : Thé vert, orange et cannelle	

Infusions Kusmi Tea 3,5

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

Lattés 3,5

Matcha	
Chocolat Commerce Equitable Monbana	

* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



SOIF !



LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

SODAS 4,5

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red bull (25cl)
Finley Ginger ale (20cl)
Fuze tea pêche (25cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,5

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl)

APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS (15cl) 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6,5

Limonade maison
Thé glacé maison
Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

A l'abordage

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	8,5		45
Taittinger Brut Réserve	12	35	58
Taittinger Brut Millésimé			69

APÉRITIFS

Ricard (2cl)		4,5
Pastis 51 (2cl)		4,5
Martini Bianco ou Rosso (6cl)		5
Campari (6cl)		5

VINS D'APÉRITIFS

Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)		5
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>		5
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>		9

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3,5	4,5	7,5

Bières bouteilles

Ciney blonde - douce & équilibrée (33cl)	5,5
Ciney brune - amertume, caramel & fruits (33cl)	5,5
Hapkin blonde - riche & de caractère (33cl)	6
Lagunitas IPA - amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	6
Grimbergen blanche - agrumes & notes d'épices (33cl)	5
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33cl)	5
Mort Subite Kriek - cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)	6
Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl)	5

CIDRE

Cidre "Sassy" (33cl)	5
----------------------	---

CÔTÉ SALÉ

CÔTÉ SUCRÉ & RAFRAICISSANT