



LES VINS BLANCS AOP			
	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			24
<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		75cl
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
LES VINS ROUGES AOP			
	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux			39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			
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>			

RÉGALEZ VOUS
AUSSI SUR ...



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise



ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !

Prix service compris 15% (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.



Avocado toast et pickles de girolles	8
Saumon gravelax <i>Mousseline de choux fleur et crispy oignons</i>	9
Velouté de butternut aux éclats de chataîgne	7.5
Iceberg façon Caesar <i>Fourme d'Ambert, estragon et noix</i>	9



LE COIN DES POKÉ BOWLS : Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame	
Poke bowl végétal	12
Poké bowl Falafels	13
Poké bowl Poulet	14



MENU ENFANT = 9,5

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



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

Suprême de volaille fermière <i>Quinoa à l'oriental et citrons confits</i>	18
Noix de St jacques <i>Crèmeux de fregola Sarda</i>	19.5
Black risotto encre de seiche <i>Poulpe braisé</i>	18.5
Wok de Linguine <i>Sauce trompette de la mort</i>	17
Tournedos de Filet de Boeuf 200g <i>Carottes de Couleurs Butternut roti</i>	25



Chia pudding, cacao, muesli, banane	6.5
Sélection de fromages	8.5
Tarte au citron <i>bien meringuée</i>	7.5
Finger Sablé au Chocolat du Pérou <i>Glace Nougat de Montélimar</i>	10



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	3.2
Double expresso	2.4
Expresso	

Thés Kusmi tea	3.5
----------------	-----

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	3.5
---------------------	-----

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

Camomille

Lattés	3.5
--------	-----

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Matcha



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Eaux MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Evian		3.5	4.5
Badoit		3.5	4.5
Perrier	4		

SODAS	4.5
--------------	-----

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 GRANINI	4.5
--	-----

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

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !	5
--	---

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)	6.5
-------------------------------------	-----

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Orange pressée

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



LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS			
Pastis 51 2cL			4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5
Le "Spritz" à la Française, 100% local 15cL			8

VINS D'APÉRITIFS			
Kir au bourgogne blanc			5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

BIÈRES			
Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

Bières bouteilles			
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Heineken o.o 33cL			4.5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5

CIDRE			
Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5