

# APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)	6€
Ricard – 45% (2cl), Pastis 51 – 45% (2cl)	4,5€
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6c),	5,5€
Campari – 28.5% (6cl)	5,5€
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl)	5,5€
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mire ou framboise	
Lillet Tonic – 17% (15cl)	8,5€

# BIÈRES

<b>Bières pressions</b>	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	3,5€	4,5€	7,5€
Affligem – 6,7%		5,2€	8,5€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

## **Bières Bouteilles 33cl**

Brooklyn Lager – 5,2%	7,5€
Corona	7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye – 6,7%	5,5€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye – 6,5%	5,5€
Desperados original – 5,9%	6,5€
Cidre Brut Appie 4,7 %	6,5€
Heineken - 0%	5,5€
Desperados Virgin - 0%	6€

## **La Brasserie du roi «Bières Bio»**

La Royale «Lager» - 4,5%	7€
La Duchesse «Rousse» -5,4%	7€
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%	7€
La Favorite «Pale ale» - 5,1%	7€
3 Mousquetaires «Triple» 8%	7€

# BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

## EAUX MINÉRALES

	25cl	33cl	50cl	1L
Vittel			4€	6€
San pellegrino			4€	6€
Perrier		4€		

## EAU CASTALIE "MICROFILTRATION» 0 KM & 0 DÉCHETS"

	75cl
Plate	3€
Gazeuse	3€

## SODAS 25cl

Sprite, Fuze Tea Pêche, Redbull 4,5€  
Fanta Orange, Orangina, Oasis Tropical  
Schweppes Indian Tonic ou Agrûmes

Coca-cola Classic, Zéro ou Cherry 33cl 4,5€

## JUS DE FRUITS GRANINI 25CL

Orange, pomme, tomates 4,5€

## NECTAR DE FRUITS GRANINI 25CL

Abricot, ananas, pamplemousse 4,5€

## SODA ARTISANAL MONA 33CL

Citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée 4,5€

Pétillant pommes - Bio 100% naturel et Français 4,5€

# MILLÉSIMES

## LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Ad Vinam Aeternam «Infini Viognier» 2024	7€		30€
IGP Pays d'Oc			
Château La Freynelle 2024 Véronique BARTHE		18€	33€
AOP Entre-deux-Mers			
Domaine du Colombier 2023 Guy MOTHE et ses Fils	11€		55€
AOP Chablis			
Domaine Thibert-Miranda 2023 / 2024 Ygor Miranda			45€
AOP Saint Véran			

## LES VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Domaine de Figueirasse 2024 Charles SAUMADE	6€		28€
« Gris de Gris » AOP Sable de Camargue- Bio			
Domaine Saint Victorin 2024 Christian TROIN			35€
« Nathalie » AOP Côtes de Provence- Bio			
Chateau La Coste			
Nooh by La Coste - 0 %rosé sans alcool	5,5€		28€

## LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Domaine Les Lys 2022 Thomas FAURE « La Petite »			30€
AOP Duché d'Uzès - Bio			
Vignoble Alain Jaume 2022-2023 Christophe JAUME		22€	35€
AOP Côtes du Rhône- Bio			
Domaine Lorieux 2019 Pascal LORIEUX «Tuffeaux»	7€		34€
AOP Bourgueil			
Domaine des Nugues 2022-2023 Gilles GELIN			40€
AOP Beaujolais Lancié			
Château Reignac 2020 Yves VATELOT	11€		53€
AOP Bordeaux Supérieur			
Domaine Juillot 2022 / 2023 Laurent JUILLOT			82€
« Clos Tonnerre » AOP Mercurey Premier Cru			

Prix Net ttc Service compris - Net Price service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# CHAMPAGNES

## LES VINS BLANCS

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12%	11€		59€
Laurent Perrier Brut Millésimé 12%			120€
Laurent Perrier La Cuvée Brut 12%	14€	60€	85€
Nooh by La Coste pétillant rosé 0% alcool "Château La Coste"	8,5€		50€

## DIGESTIFS 4cl

### COGNAC

Hennessy VS, 40%	10€
Hennessy XO, 40%	25€

### ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age, 40%	8€
Château de Laubade	7,5€

### CALVADOS

Drouin, 40%	7,5€
-------------	------

### EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron, 45%	7,5€
Poire Williams Cartron, 43%	7,5€

### LIQUEURS

Get 27, 21%	6,5€
Cointreau, 40%	6,5€

Prix Net ttc Service compris – Net Price service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# ARDOISE DU JOUR

## DAILY SPECIAL

Tous les jours **sauf le vendredi**  
*Every day except Friday*

Entrée / Plat  
*Starter / Main course*  
**25€**

---

Plat / Dessert  
*Dish/Dessert*  
**25€**

---

Les formules incluent les eaux filtrées plates  
ou gazeuses et café ou thé  
*The formulas include still or sparkling filtered water  
and coffee or tea*

---

Grande salade  
Large salad  
**19€**



*Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)*

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information  
available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*

# TOUS LES VENDREDIS MIDI & SOIR

## EVERY FRIDAY AT NOON & EVENING

Grande salade du chef

*Large chef's salad*

19€

---

Barbecue

25€

---

Duo Barbecue – Dessert du jour

*Barbecue Duo – Dessert of the Day*

29,50€



*Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)*

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%*

*L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.*

*Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*



## ENTRÉES

Carpaccio de Mahi-Mahi, Maracuja et Piment **8,00€**  
*Mahi-Mahi Carpaccio, Passion Fruit and Chili*

---

Velouté d'Avocat au Lait de Coco **9,00€**  
*Avocado velouté with Coconut Milk*

---

Salade du jardin, Houmous de Betterave **6,00€**  
*Garden Salad, Beetroot hummus*

---

Burrata, Tomates anciennes & huile aux herbes **8,00€**  
*Burrata, Granny tomatoes & Herb Oil*

---

Mosaïque de Bœuf, Salade de Wakamé **8,00€**  
*Beef mosaic with Wakame Salad*

*Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)*

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information  
available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*

# PLATS

Tar-Thaï de Bœuf 150g, Tempura de Légumes **17,00€**  
*Beef Tar-Thai 150g, Vegetables tempura*

---

Pâtes de l'Essonne aux Légumes Atypique, pesto de roquette **14,00€**  
*Essonne pasta with Atypical vegetables, rocket pesto*

---

Pluma Ibérique 150g sauce Chimichurri, **22,00€**  
Pommes de terre Grenailles  
*Iberian Pluma with Chimichurri sauce, Baby Potatoes*

---

Bun N'Roll feuilleté, Tomates Mozzarella et frites **15,00€**  
*Puff Bun N'Roll with Tomatoes, Mozzarella and French fries*

---

Rouelle d'Agneau, sauce à l'ail noir **21,00€**  
et Légumes Rôtis  
*Lamb Round with Black Garlic Sauce,  
and Roasted Vegetables*

---

Steak de thon snacké à la sauce soja, **19,00€**  
Poêlée asiatique  
*Tuna steak with Soy Sauce, Asian Stir-fry*

**Menu enfant**  
**12€**  
**(à la demande)**

*Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)*

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information  
available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*



## LES DESSERTS

Pavlova au yaourt, citron & pêche **8,00€**  
*Pavlova with yoghurt, lemon and peach*

---

Coupe de glace au choix « 3 boules » **7,00€**  
*Choice of ice cream « 3 balls »*

---

Moelleux au Chocolat sans gluten Glace Vanille **8,00€**  
*Gluten-free Chocolate cake with Vanilla ice cream*

---

Blanc Manger Coco Fève de Tonka & Fruits Frais **8,00€**  
*White eat Coconut Tonka Bean and Fresh Fruits*

---

Mille-feuille aux fruits rouges de tonton Thomas **9,00€**  
*Uncle Thomas's Red Fruit Mille-feuille*

*Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)*

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information  
available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*

# BIEN AU CHAUD

TORRÉFACTEUR LOCAL, LA TORRÉFACTION ARTISANALE ET FRANÇAISE

## CAFÉ ANNE CARON BLEND SIGNATURE

Expresso	2,7€
Double expresso	3,8€

## CAFÉ NESPRESSO

Expresso	2,7€
Double expresso	4,0€
Café tiramisu onctueux	4,9€
Latté Macchiato	4,9€
Cappuccino	4,9€
Cold brew vanille glacé	4,9€

## THÉS KUSMI TEA

### THÉS NOIRS

	3,7€
Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey (bio) Thés noirs à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thés noirs aux saveurs de fruits rouges	

### THÉS VERTS

	3,7€
Thé Vert de Chine (bio) Thés vert Sencha de Chine	
Thé Vert à la menthe (bio) Thés vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

### INFUSIONS

	3,7€
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

	3,7€
Chocolat Commerce Equitable Monbana ( Bio )	
Matcha latté	

Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)

*\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. \*\*Weight before cooking may vary by 10%  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information available at the restaurant reception*

*BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*