

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

Bières pressions	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€
L'Impériale «India pale ale» 6%	7€

MILLÉSIMES

LES VINS BLANCS

	15cl	75c
Ad vinam Aeternam «Infini Viognier» 2023	6€	25€
IGP Pays d'Oc		
AOC Ménetou salon		36€
Domaine leclerc 2022/2023		
AOC Chablis	10€	49€
Domaine thierry mothe 2022/2023		
AOP Lubéron BIO		45€
Domaine la cavale 2022		

LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
Chateau viran 2023	6€	28€
Aoc coteaux d'aix-en-provence		
Grand veneur "bellissime" 2023		28€
Aoc Côtes du Rhône BIO		
Chateau La Coste 5,50	5,5€	28€
Nooh by La Coste - 0 %rosé sans alcool		

LES VINS ROUGES

	15cl	75cl
Château de Montmirail "expression 2022"		24€
IGP Vaucluse		
Château Grand Moulin "Vielles Vignes" 2020/2021		28€
AOC Corbière		
Mas du Loup 2022/2023		32€
AOC Minervois BIO		
Domaine Lorieux "Expression" 2020	8€	39€
AOC St Nicolas de Bourgueil		
Château Fontis 2018	11€	52€
AOC Médoc		
Domaine Gavignet 2022/2023		79€
AOC Monthélie		

Prix Net ttc Service compris - Net Price service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

EAUX MINÉRALES

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

EAU CASTALIE «MICROFILTRATION» 0 KM & 0 DÉCHETS

	75cl
Plate	2,5€
Gazeuse	2,5€

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	6,5€
Pétillant pommes - Bio 100% naturel et français	6,5€

ENTRÉES

Asperges vertes, émulsion de Parmesan, **8€**
Œuf parfait et son croustillant de bacon
*Green asparagus with parmesan emulsion,
Perfect egg and crispy bacon*

Focaccia aux Tomates cerise, **9€**
pesto vert et roquette
*Focaccia with cherry tomatoes,
Green pesto and arugula*

Salade de Lentilles corail à la feta **8,5€**
Red lentil and feta salad

Gravlax de Maquereau, fenouils en deux façons, **7,5€**
Sauce aux herbes
Mackerel gravlax, fennel two ways green sauce

Soupe de Courgettes à la menthe, huile d'olive
graines de courges **6€**
Courgette soup with mint, olive oil and pumpkin seeds

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

Ravioles Citron & Ricotta, émulsion de cresson **15€**
Lemon & ricotta ravioli with watercress emulsion

Dos d'Aiglefin et son bouillon parisien **17€**
Haddock back in parisian broth

Curry de légumes « Atypique » au lait de coco, riz basmati **14,5€**
Vegetables curry with coconut milk, basmati rice

Les Larmes du Tigre "160g", mesclun & frites de patates douce **18€**
Tiger's tears, salad & sweet potato fries

Black risotto, poulpe braisé **28€**
Black risotto, braised octopus

Suprême de Poulet Fermier "200g" mariné au poivre de Sarawak, **18€**
Purée de pommes de terre
*Chicken supreme marinated with Sarawak pepper,
Mashed potatoes*

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

ARDOISE DU JOUR

Entrée / Plat
25€

Plat / Dessert
25€

Grande salade
19€

Les formules incluent les eaux filtrées plates
ou gazeuses et café ou thé



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

Yaourt brassé fermier Bio **6,5€**
au miel, fruits rouges et muesli bio sans gluten
*Organic farmhouse yoghurt with honey, red fruits
and organic gluten-free muesli*

Sabayon aux Fruits de saison **7€**
Seasonal fruits sabayon

P'tit Creux Chocolat-Caramel, crème à la menthe **7,5€**
chocolate and caramel « P'tit creux », mint cream

Crumble à la Rhubarbe **8€**
Rhubarb crumble

Tarte au Citron Yuzu, Meringue à la baie de Timut **8€**
Yuzu lemon tart with timut pepper meringue

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

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€

BIEN AU CHAUD

TORRÉFACTEUR LOCAL, LA TORRÉFACTION ARTISANALE ET FRANÇAISE

CAFÉ ANNE CARON BLEND SIGNATURE

Expresso	2,5€
Double expresso	3,5€

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 3,5€

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 3,5€

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 3,5€

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 3,5€

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