

ENTRÉE EN MATIÈRE



| | |
|--|-----|
| Tataki de thon* | 8,5 |
| <i>mariné sauce soja, citron vert, gingembre - graines de sésame</i> | |
| Avocado toast, œuf poché | 7 |
| Burrata crémeuse, tomates basilic | 8 |
| Taboulé libanais, falafels | 6,5 |

HEALTHY STYLE

LE COIN DES BOWLS :

Riz basmati, avocat, concombre, edamame, citron vert, coriandre fraîche, oignon, graines

| | |
|----------|----|
| Falafels | 13 |
| Thon* | 16 |
| Poulet | 14 |

PAR ICI LA SUITE !

| | |
|--|----|
| Pad thai aux crevettes sauvages | 16 |
| <i>sautes de riz, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre</i> | |
| Pouffe à l'oriental | 21 |
| <i>polenta crémeuse</i> | |
| Tacos d'affiloché de porc | 15 |
| <i>avocat, sauce tahini</i> | |
| Entrecôte irlandaise fumée | 22 |
| <i>-200g- sauce signature</i> | |
| Rigatoni à l'italienne | 13 |
| <i>pesto verde, tomates cerises, aubergines</i> | |
| Ribs de bœuf caramélisés | 17 |
| <i>sauce signature</i> | |
| Brochettes de poulet Samui | 14 |
| <i>sauce au curry vert, citron vert, coriandre fraîche, hois mou</i> | |



LES ENVIES DU CHEF

| | |
|--|------|
| Crèmeux de chèvre | 7,5 |
| <i>Au saumon fumé & coriandre</i> | |
| Filet de dorade | 15,5 |
| <i>Et ses petits légumes</i> | |
| Dos de cabillaud façon Aioli | 16,5 |
| La grande assiette du chef | 16,5 |
| <i>Bruschetta de chèvre, melon, jambon sec, crème de Porto, asperges</i> | |
| Tajine d'agneau au curry & cumin | 17 |
| Sablé déstructuré | 7 |
| <i>Au chutney d'ananas & pomme</i> | |



ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

| | |
|--|---|
| Légumes rôtis trop bons : | |
| <i>patate douce, carottes au poivre ou aubergine</i> | |
| Frites de pomme de terre ou de patate douce | |
| Purée de pomme de terre | |
| <i>au beurre de baratte</i> | |
| Mélange de 3 riz | |
| Masclun aux herbes | |
| Haricots verts persillés | |
| Accompagnement supplémentaire | 3 |

PRESQUE GRAND !

MENU ENFANT = 9,5

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



DERNIERS PLAISIRS

SALÉ

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

SUCRÉ

| | |
|---|-----|
| Yaourt Granola | 6,5 |
| <i>graines à l'ancienne chia, amarante et lin, crème glacée au yaourt de Saint-Malo</i> | |
| Mousse au chocolat noir - crispy praliné | 6 |
| Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison | 7 |
| <i>graines de chia au lait de coco, fruits frais et céréales</i> | |
| Cône renversé glacé | 5,5 |
| YOLO* café gourmand | 7,5 |
| <i>*You Only Live Once !</i> | |

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 | |
| Détax : Hoté, thé vert et citronnelle | |
| Boost : Maté, thé vert et épices | |
| Prince Vladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices | |
| Thé vert à la menthe Nanah : | |
| <i>Thé vert de Chine à menthe menthe nanah</i> | |
| Label Impérial : Thé vert, orange et cannelle | |

| | |
|---|-----|
| Infusions Kusmi Tea | 3,5 |
| Camomille | |
| Aquarosa : Mélange au maté d'hibiscus, baies roses, fruits, plantes | |
| Lattés | 3,5 |
| Matcha | |
| Choc dat Commerce Equitable Morebana | |



SOIF !



LARMES DE CROCODILE

| | | | |
|-----------------------|------|------|-----|
| Eaux minérales | 33cl | 50cl | 1l |
| Evian | | 3,5 | 4,5 |
| Bonahé | | 3,5 | 4,5 |
| Perrier | 4 | | |

SODAS

| | | |
|--|--|-----|
| Coca-Cola / Light / Zero, Oras tropical, Fanta orange, Sprite (33cl) | | 4,5 |
| Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (33cl) | | |
| Finity pamplemousse à orange sanguine / Ginger ale (33cl) | | |
| Fruit tea pêche (25cl) | | |

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

| | | |
|---|--|-----|
| Jus de tomate, à l'orange ou pomme (25cl) | | 4,5 |
| Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl) | | |

APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS

| | |
|--|-----|
| 5 | |
| UN ZESTE DE FRAICHEUR | 6,5 |
| Limonade maison | |
| Thé glacé maison | |
| Fresh herbal : citron, ananas, 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 | | | 60 |

APÉRITIFS

| | | |
|-------------------------------|--|-----|
| Ricard (25cl) | | 4,5 |
| Pastis 51 (25cl) | | 4,5 |
| Martini Bianco ou Rosso (5cl) | | 5 |
| Campari (5cl) | | 5 |

VINS D'APÉRITIFS

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

BIÈRES

| | | | |
|-----------------------|------|------|------|
| Bière pression | 15cl | 25cl | 50cl |
| Heizelien | 3,5 | 4,5 | 7,5 |

Bières bouteilles

| | | |
|---|--|-----|
| Cherry blonde - douce & équilibrée (33cl) | | 5,5 |
| Cinoylano - amertume, caramel & fruits (33cl) | | 5,5 |
| Hopkin blonde - riche & de caractère (33cl) | | 6 |
| Logarithm IPA - amère au notes d'agrumes (33cl) | | 6 |
| Grünbergen blanche - agrumes & notes de baies (33cl) | | 5 |
| Grünbergen ambrée - amère & sucrée (33cl) | | 5 |
| Mort Suède Kolsk - ce n'est pas une bière à l'ancienne (33cl) | | 6 |
| Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl) | | 5 |

CIDRE

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



MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOP

| | 16cl | 37,5cl | 75cl |
|---|------|--------|------|
| Val de Loire | | | 24 |
| Saint-Pourçain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018 | | | |
| Bourgogne | | | 35 |
| Néen Villages « Domaine Ahmy » 2017 | | | |
| Bourgogne | 9 | 24 | 42 |
| Chablis « J. Normand & Fils Méerve » 2017 | | | |

LES VINS ROSÉS AOP

| | 16cl | | 75cl |
|--|------|--|------|
| Vallée du Rhône | | | 23 |
| Libéron « Marmon Classique » 2018 | | | |
| Provence  | 7 | | 29 |
| Coteaux d'Aix En Provence | | | |
| « Domaine de la Cadonnière » 2018 | | | |

LES VINS ROUGES AOP

| | 16cl | 37,5cl | 75cl |
|--|------|--------|------|
| Val de Loire | 5,5 | 14 | 24 |
| Chinon « Les Terres Rebelles » 2017 | | | |
| Beaujolais | 7 | | 28 |
| Brouilly « Chapelle de Vermeil » 2017 | | | |
| Bordeaux | | | 39 |
| Lussac-Saint-Etienne « Château Ljeunet » 2014 | | | |
| Vallée du Rhône | | | 26 |
| Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée QVT » 2017 | | | |



NOTRE SÉLECTION COUP DE COEUR

| | | |
|----------------------------------|---|----|
| Bordeaux AOP | 5 | 25 |
| Perron de la Grange Rouge 2015 | | |
| Côtes de Blaye AOP | 5 | 25 |
| Château les Fais Rouge 2016 | | |
| Pessac Léognan AOP | | 42 |
| Chevalier de Pompijac Rouge 2015 | | |

Précis (ST)

Avocado toast - Toast à l'avocat
Healthy life - Mode de vie sain

*ASC - pêche durable

**Les sports individuels sont couverts et peuvent varier de plus ou moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos produits bio sera indiquée sur l'étiquette au sein de ce restaurant.

Cibus, d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits végétariens : consultez l'information disponible sur notre site internet.



Produit issu de la signature biologique.



Monsieur et Madame, nous sommes une entreprise engagée et à l'écoute de nos clients. Parce que c'est notre métier, nous nous engageons pour une hospitalité positive.



100% durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

RÉGALEZ VOUS
AUSSI SUR ...



ENVIE D'UN COCKTAIL ?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !