

MILLÉSIMÉ 

## LES VINS BLANCS AOP ET IGP 15cl 37,5cl 75cl

Pouilly-Fumé 34

*"Montagu" by Pascal Jolivet, 2017*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie  26

*Clos des Orfeuilles, 2017*

Chablis 8 22 39

*Domaine Laroche - St Martin, 2017*

Pays d'Oc IGP 5,5 24

*Secret de Lunès - Viognier, 2017*

## LES VINS ROSÉS AOP 15cl 75cl

Côtes de Provence 7 29

*M de Minuty, 2017*

Côtes de Provence  6 25

*Les Jolies Filles, 2017*

## LES VINS ROUGES AOP 15cl 37,5cl 75cl

Alsace Pinot Noir 5,5 24

*Cuvée Eugène Klipfel, 2016*

Chiroubles 6,5 26

*Cuvée Traditionnelle Domaine Cheysson, 2016*

Brouilly 15 28

*Château de la Perrière, 2015*

Châteauneuf-du-Pape  45

*La Tiare du pape - Bouachon, 2015*

Côtes du Rhône 6 25

*Oraison, 2016*

Cahors  34

*Château de Chambert, 2012*

Médoc 7 17 32

*Le Relais de Patache d'Aux, 2015*

Pomerol 48

*Château La Croix St Vincent, 2014*

Graves 8 38

*Mouton Cadet Réserve, 2016*

Prix nets (PR)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

Pulled pork = Porc effiloché

\*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.

RÉGALEZ VOUS  
AUSSI SUR ...



SENSATIONS CULINAIRES  
AUTOMNE / HIVER 2018

## ENTRÉE EN MATIÈRE

Sashimi de saumon <i>mariné sauce soja, huile de sésame, citron, gingembre - graines de sésame</i>	9
Avocado toast	7,5
Brouillade d'œufs au jambon truffé <i>et tartine grillée</i>	9,5
Très bonne soupe potiron, <i>miel et carotte - BIO</i>	8

## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES BOWLS :

Base de quinoa, avocat, endive, brocoli, pois chiches, betterave, champignon, carottes, cranberries, graines

Falafels	15
Saumon	15
Poulet croustillant	15

Sashimi de saumon <i>mariné sauce soja, huile de sésame, citron, gingembre - graines de sésame</i>	16
---	----

Curry vert de légumes <i>au lait de coco &amp; mélange 3 riz - VEGGIE</i>	15
--	----

## PAR ICI LA SUITE !

Entrecôte irlandaise fumée - 280gr* <i>sauce signature</i>	23
Pappardelle gorgonzola épinard <i>et noix - VEGGIE</i>	14
Pad Thaï aux crevettes <i>nouilles de riz, crevettes, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre</i>	16
Pulled Pork Burger	16

## LES ENVIES DU CHEF

Oeuf poché, pomme de terre Anna, sauce forestière	8,5
Salade de cabécou chaud et betterave	8
Brochette de cabillaud & chorizo	17,5
Parmentier de canard confit, salade mêlée	18
Panna cotta au marron, crumble de noisettes	8
Tarte patate douce à l'orange	7,5

## ET AVEC ÇA...

### CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Légumes rôtis trop bons :  
*patate douce, carottes au poivre ou chou fleur*

Frites de pommes de terre  
ou de patates douces

Purée de pommes de terre  
*au beurre de baratte*

Mélange de 3 riz

Mesclun *aux herbes*

Haricots verts persillés

Accompagnement supplémentaire 3

## PRESQUE GRAND !

MENU ENFANT = 9,5

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

## LE MEILLEUR POUR LA FAIM !



### SALÉ

Sélection de fromages AOC - seul	8,5
Plateau de fromages AOC - à partager	22

### SUCRÉ

Chia pudding au lait de coco et fruits frais <i>graines de chia au lait de coco, fruits frais et céréales</i>	7,5
Ananas rôti <i>et chocolat chaud</i>	6,5
Moelleux au chocolat minute <i>cœur coulant confiture de lait (oh my god !)</i>	7,5
YOLO* café gourmand <i>*You Only live Once :)</i>	8

## BIEN AU CHAUD



### BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Expresso	2,7
Double expresso	3,5

Thé 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 :  
*Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah*  
Label impérial : *Thé vert, orange et cannelle*

Infusions Lov Organic	3,5
-----------------------	-----

Lov is zen : *pomme, orange et caramel*  
Lov is good : *cannelle, gingembre, clous de girofle, anis et réglisse*

Chocolat Commerce Equitable Monbana	3,5
-------------------------------------	-----

## SOIF !

### LARMES DE CROCODILE

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

### SODAS

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)	4,5
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (25cl)	4,5
Finley pamplemousse & orange sanguine (25cl)	4,5
Fuze tea pêche (25cl)	4,5

### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	4,5
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl)	4,5

### APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS 5

## 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)	4,9
Pastis 51 (2cl)	4,9
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	5,4
Campari (6cl)	5,5

### VINS D'APÉRITIFS

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

### BIÈRES

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

### Bières bouteilles

Affligem blonde (30cl)	5,5
Kronenbourg 1664 blonde (33cl)	5,5
Grimbergen blanche ou ambrée (33cl)	5,5
Fischer tradition (33cl)	6
Heineken (33cl)	6

### CIDRE

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