Graves

Mouton Cadet Réserve, 2016

Pouilly-Fumé "Montagu" by Pascal Jolivet, 2017			34
Muscadet Sèvre et Maine Clos des Orfeuilles, 2017	sur Lie		26
Chablis Domaine Laroche - St Martin, 2017	8	22	39
Pays d'Oc IGP Secret de Lunès - Viognier, 2017	5,5		24
LES VINS ROSÉS AOP	15cl		75cl
Côtes de Provence M de Minuty, 2017	7		29
Côtes de Provence Les Jolies Filles, 2017	6		25
LES VINS ROUGES AOP	1 5cl	37,5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Cuvée Eugène Klipfel, 2016	5,5		24
Chiroubles Cuvée Traditionnelle Domaine Chey.	6,5 sson, 2016		26
Brouilly Château de la Perrière, 2015		15	28
Châteauneuf-du-Pape La Tiare du pape - Bouachon, 2015	AB STANDARD		45
Côtes du Rhône Oraison, 2016	6		25
Cahors Château de Chambert, 2012			34
Médoc Le Relais de Patache d'Aux, 2015	7	17	32
Pomerol Château La Croix St Vincent, 2014			48

ENVIE D'UN COCKTAIL? DEMANDEZ LA CARTE BAR! **RÉGALEZ VOUS** AUSSI SUR ...







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.



38

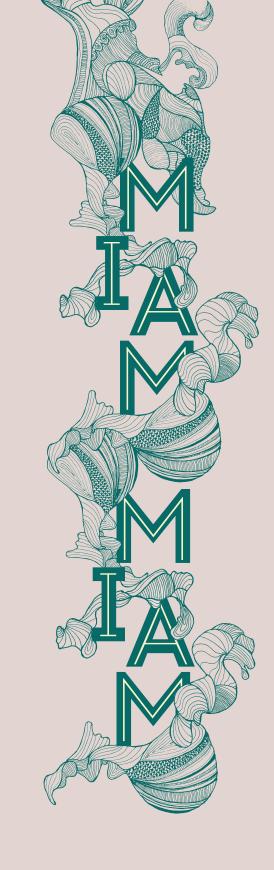
Produits issus de l'agriculture biologique.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit



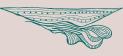
PEFC^{*} 10-31-1566 lci, le durable c'est du sérieux! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



SENSATIONS CULINAIRES AUTOMNE / HIVER 2018

Brouillade d'œufs au jambon truffé 9,5 et tartine grillée

Très bonne soupe potiron, miel et carotte - BIO



HEALTHY

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 mariné sauce soja, huile de sésame, citron, gingembre - graines de sésame Curry vert de légumes

au lait de coco & mélange 3 riz - VEGGIE



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





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!



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

LE MEILLEUR **POUR** LA FAIM! Sélection de fromages AOC - seul 8,5 Plateau de fromages AOC - à partager 22 SUCRÉ SUCRÉ Chia pudding au lait de coco et fruits frais 7,5 graines de chia au lait de coco, fruits frais et céréales Ananas rôti 6,5 et chocolat chaud Moelleux au chocolat minute 7,5 cœur coulant confiture de lait (oh my god!) YOLO* café gourmand *You Only live Once:)

BIEN AU CHAUD &

BOISSONS CHAUDES

anis et réglisse

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	

Infusions Lov Organic 3,5 Lov is zen : pomme, orange et caramel Lov is good : cannelle, gingembre, clous de girofle,

Chocolat Commerce Equitable Monbana

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle



33cl

LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES

Evian	3,5	4
Badoit	3,5	4
Perrier 4		
SODAS		
Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)		4
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (25cl)		4
Finley pamplemousse & orange sanguine (25cl)		4
Fuze tea pêche (25cl)		4
NECTARS & JUS DE FRUITS GRANIN	I	
Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)		4
Nectar de pamplemousse rose,		
ananas, fraise, abricot (25cl)		4
APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES	GRANDS	5
	_	
A I'ARODDACE I		

A L'ABORDAGE!



LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75c
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			
Doute House Condomon Duby (c.)			

Porto rouge Sandeman Ruby (60)	-
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl)	5
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron,	ç
mure ou trampoise	

BIÈRES

Cidre "Sassy" (33cl)

Bière pression Heineken	15cl 3,5	25cl 4,5	5ocl 7,5
Bières bouteilles			
Affligem blonde (30cl)			5,5
Kronenbourg 1664 blonde (33cl)			5,5
Grimbergen blanche ou ambrée (33	cl)		5,5
Fischer tradition (33cl)			6
Heineken (33cl)			6
CIDRE			

5,5