



MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire			24
<i>Saint-Pourcain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018</i>			
Bourgogne			35
<i>Macon Villages « Domaine Azenay » 2017</i>			
Bourgogne	9	24	42
<i>Chablis « J. Moreau & Fils Réserve » 2017</i>			

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
Vallée du Rhône		23
<i>Luberon « Marrenon Classique » 2018</i>		
Provence	7	29
<i>Coteaux D'Aix En Provence</i>		
<i>« Domaine de la Cadenière » 2018</i>		

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire	5,5	14	24
<i>Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017</i>			
Beaujolais	7	28	
<i>Brouilly « Chapelle de Venenge » 2017</i>			
Bordeaux			39
<i>Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat » 2014</i>			
Vallée du Rhône			26
<i>Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017</i>			



NOTRE SÉLECTION COUP DE COEUR

IGP GARD	3,5	15
<i>Source Marine - Rouge / Blanc / Rosé</i>		
AOP Pic Saint-Loup		28
<i>Les Déesses Muettes Blanc</i>		
AOP Pic Saint-Loup		28
<i>Château Lascours Rosé</i>		
IGP Pays d'OC - Gard	5	24
<i>Les collines du Bourdic - Viognier</i>		

ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !

Prix nets (ST)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

* MSC : pêche durable

**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 ...



ENTRÉE EN MATIÈRE



Avocado toast, œuf poché	7
Burrata crémeuse, tomates basilic	8



Pad thaï aux crevettes sauvages nouilles de riz, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre	16
---	----

Brochettes de poulet Samui sauce au curry vert, citron vert, coriandre fraîche, houmous	14
---	----

PRESQUE GRAND !

MENU ENFANT = 9,5

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

Pour vos événements
professionnels,
personnels ou associatifs

CONTACTEZ NOTRE
SERVICE COMMERCIAL
AU 04 66 76 56 03
MR MAURY



LES ENVIES DU CHEF

Tarte fine de légumes du Soleil	6,5
Filets de sardine à la plancha, tartare de tomates & oignon doux	9,9
Pièce de Taureau à la plancha Demandez la pièce du moment	18,5
Aioli de Cabillaud et ses légumes	18,5
Fruits de Saison poêlés et sa boule de glace à la vanille	5,5

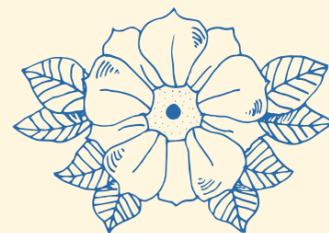
DEMANDEZ NOUS NOS SUGGESTIONS DU JOUR !



ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Légumes rôtis trop bons : patate douce, carottes au poivre ou aubergine	
Frites de pomme de terre ou de patate douce	
Purée de pomme de terre au beurre de baratte	
Mélange de 3 riz	
Mesclun aux herbes	
Haricots verts persillés	
Accompagnement supplémentaire	3



DERNIERS PLAISIRS

SALÉ	
Fromage coup de cœur	6
SUCRÉ	
Mousse au chocolat noir- crispy praliné	6
Cône renversé glacé	5,5
YOLO* café gourmand *You Only live Once :)	7,5

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Expresso	2,4
Double expresso	3,2
Thés 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 Kusmi Tea 	3,5
Camomille	
Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	
Lattés	3,5
Matcha	
Chocolat Commerce Equitable Monbana 	



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)			
Finley pamplemousse & orange sanguine / Ginger ale (25cl)			
Fuze tea pêche (25cl)			

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

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

APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Limonade maison			6,5
Thé glacé maison			
Fresh herbal : citron, concombre, 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			69

APÉRITIFS

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

VINS D'APÉRITIFS

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

BIÈRES

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

Bières bouteilles

Ciney blonde - douce & équilibrée (33cl)			5,5
Ciney brune - amertume, caramel & fruits (33cl)			5,5
Hapkin blonde - riche & de caractère (33cl)			6
Lagunitas IPA - amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6
Grimbergen blanche - agrumes & notes d'épices (33cl)			5
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33cl)			5
Mort Subite Kriek - cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			6
Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5

CIDRE

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