



FOODHISME

LA GOURMANDISE COMME RELIGION



FOODHISME

LA GOURMANDISE COMME RELIGION

ENTRÉE EN MATIÈRE

SASHIMI DE SAUMON

Mariné sauce soja, huile de sésame, citron, gingembre - graines de sésame

8,5

AVOCADO TOAST

7

BROUILLADE D'ŒUFS AU JAMBON TRUFFÉ

et tartine grillée

9

TRÈS BONNE SOUPE POTIRON MIEL CAROTTE



7,5

COUP DE CHAUD

PAPPARDELLE GORGONZOLA ÉPINARD NOIX



13

PAD THAÏ AUX CREVETTES

15

ENTRECÔTE IRLANDAISE FUMÉE

22

PULLED PORK BURGER

15

HEALTHY STYLE

BOWLS

BASE : quinoa, avocat, endive, brocolis, pois chiches, betterave, champignons, carottes, cranberries, graines.

FALAFELS 14

SAUMON 14

POULET CROUSTILLANT 14

SASHIMI DE SAUMON

Mariné sauce soja, huile de sésame, citron, gingembre - graines de sésame.

15

CURRY VERT DE LÉGUMES



au lait de coco & mélange 3 riz

14

SE METTRE AU VERT

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 3 RIZ
- MESCLUN AUX HERBES
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS

Pour les plus gourmands,
n'hésitez pas à commander
un accompagnement supplémentaire (3€)

**RETROUVEZ
NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF !**

DERNIERS PLAISIRS

SALÉ

LA SÉLECTION DE FROMAGES AOC DU CHEF

Seul	8
À partager	21

SUCRÉ

CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON

Graines de chia au lait de coco, fruits frais et céréales.

.....	7
-------	---

ANANAS RÔTI ET CHOCOLAT CHAUD

.....	6
-------	---

MOELLEUX AU CHOCOLAT MINUTE

Cœur coulant confiture de lait (oh my god !)

.....	7
-------	---

YOLO* CAFÉ GOURMAND

.....	7,5
-------	-----

*You Only Live Once :)

POUR SE RAFRAÎCHIR LES IDÉES

EAUX MINÉRALES

EVIAN (50 cl - 1l)	3,5	4,5
BADOIT (50 cl - 1l)	3,5	4,5
PERRIER (33 cl)		4

SODAS

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZÉRO (33 cl)		4,5
OASIS TROPICAL (33 cl)		
FANTA ORANGE (33 cl)		
SPRITE (33 cl)		
ORANGINA (25 cl)		
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 cl)		
SCHWEPES AGRUM (25 cl)		
FUZE TEA PÊCHE (25 cl)		
FĪNLEY PAMPLEMOUSSE & ORANGE SANGUINE (25 cl)		
RED BULL (25 cl)		

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI


JUS DE TOMATE, ORANGE, POMME (25 cl)		4,5
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25 cl)		4,5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20 cl)		5,1

POUR CEUX QUI BOIVENT LA TASSE

CAFÉ NESPRESSO

EXPRESSO	2,4
DOUBLE EXPRESSO	3,2
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATTO	4,9

INFUSIONS LØV ORGANIC

LØV IS ZEN	3,5
Pomme, orange et caramel 	
LØV IS GOOD	
Cannelle, gingembre, clous de girofle, anis et réglisse	

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT SENCHA	3,5
THÉ ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX Maté, thé vert, citronnelle	
BOOST Maté, thé vert, épices	
PRINCE WLADIMIR Thés noirs, agrumes, vanille, épices	
THÉ VERT À LA MENTHE NANAH	
Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah	
LABEL IMPÉRIAL Thé vert, orange, cannelle	

CHOCOLAT

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA	3,5
-------------------------------------	-----

POUR LEVER SON VERRE



BLANCS AOP & IGP

	15 cl	37,5 cl	75 cl
POUILLY-FUMÉ «Montagu» by Pascal Jolivet, 2017 			34
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE Clos des Orfeuilles, 2017			26
CHABLIS Domaine Laroche - St Martin, 2017	8	22	39
PAYS D'OC IGP Secret de Lunès - Viognier, 2017	5,5		24

ROSÉS AOP

CÔTES DE PROVENCE  Les Jolies Filles, 2017	6		25
CÔTES DE PROVENCE M de Minuty, 2017	7		29

ROUGES AOP

ALSACE PINOT NOIR Cuvée Eugène Klipfel, 2016	5,5		24
CHIROUBLES Cuvée Traditionnelle Domaine Cheysson, 2016	6,5		26
BROUILLY Château de la Perrière, 2015		15	28
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  La Tiare du pape - Bouachon, 2015			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
GRAVES Mouton Cadet Réserve, 2016	8		38

La carte des vins - sélectionnée pour vous par Fabrice Sommier -
MEILLEUR OUVRIER DE France SOMMELLERIE

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
TSARINE PREMIUM BRUT	8,5		45
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	12	35	58
TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ <small>Millésimes selon stock disponible</small>			69

APÉRITIFS

RICARD (2 cl)			4,5
PASTIS 51 (2 cl)			4,5
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6 cl)			5
CAMPARI (6 cl)			5

VINS D'APÉRITIF

PORTO ROUGE SANDEMAN RUBY (6 cl)			5
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5 cl) Avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT (12,5 cl) Avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			9

BIÈRES PRESSION

	15 cl	25 cl	50 cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5

BIÈRES BOUTEILLE

AFFLIGEM BLONDE (30 cl)			5
KRONENBOURG 1664 BLONDE (33 cl)			5
GRIMBERGEN BLANCHE OU AMBRÉE (33 cl)			5
FISCHER TRADITION (33 cl)			5,5
HEINEKEN (33 cl)			5,5

CIDRE

CIDRE "SASSY" DE NORMANDIE (33 cl)			5
---	--	--	----------

**ET POUR LES KIDS
DEMANDEZ-NOUS
L'APÉRIKIDS!**

UN APÉRITIF POUR LES PRESQUE GRANDS

5 €

DE TOUTES LES COULEURS

MOCKTAIL (sans alcool) 6,5

VIRGIN MOJITO

Sirop de Mojito Mint Monin, citron vert, menthe fraîche, Perrier

FİNLEY FOLIE

Orange fraîche, menthe, Finley Pamplemousse & Orange sanguine

Une signature Julien Defrance, Mixologue

THÉ GLACÉ PÊCHE

**DEMANDEZ NOTRE
COCKTAIL DU JOUR**

COCKTAILS 8,5

MOJITO

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

URBAN COSMO

Vodka, Cointreau, cranberry, framboise, citron

PURPLE PĪNK

Gin Gibson's, Finley pamplemousse & Orange sanguine, nectar Cranberry. Une signature Julien Defrance, Mixologue

SPRITZ CLASSIQUE OU FRAMBOISE

Prosecco, Apérol, framboise

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron

PIÑA COLADA

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, coco

POUR DÉGUSTER

ALCOOLS (4cl)

RHUM VIEUX CARTE NOIRE DILLON	7
RHUM BACARDI	7
VODKA GREY GOOSE	9,5
VODKA WYBOROWA	7,5
VODKA ABSOLUT	7
TEQUILA SAUZA	7
GIN GIBSON	7

WHISKIES BLEND (4cl)

WILLIAM LAWSON	5,7
CHIVAS REGAL 12 ANS	8,2
WHISKIE J&B RARE	6,2

WHISKIES CLASSIC MALT (4cl)

ABERLOUR 10 ANS	7,2
OBAN 14 ANS	9,3
TALISKER 10 ANS	9,3
LAGAVULIN 16 ANS	10,1

AMERICAN WHISKY (4cl)

JACK DANIEL'S	7,2
---------------	-----

IRISH WHISKY (4cl)

JAMESON	6,7
---------	-----

COGNAC (4cl)

HENNESSY XO	13,3
HENNESSY FINE DE COGNAC VSOP	9,5

ARMAGNAC (4cl)

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	7,4
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	8,1

CALVADOS (4cl)

DROUIN	7,4
--------	-----

Eaux de Vie (4cl)

POIRE WILLIAMS CARTRON	7,4
MIRABELLE CARTRON	7,4

LIQUEURS (4cl)

MALIBU COCO, BAILEY'S, COINTREAU, GET 27, GET 31	6,6
--	-----



Photos non contractuelles. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%. AB Produits issus de l'agriculture biologique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Définitions anglicismes : Healthy style (Style Bien-être), pulled pork burger (Burger d'éffiloché de porc), avocado toast (tartine d'avocat), veggio (végétarien).

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. - TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC. - Prix nets (ST).