

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.

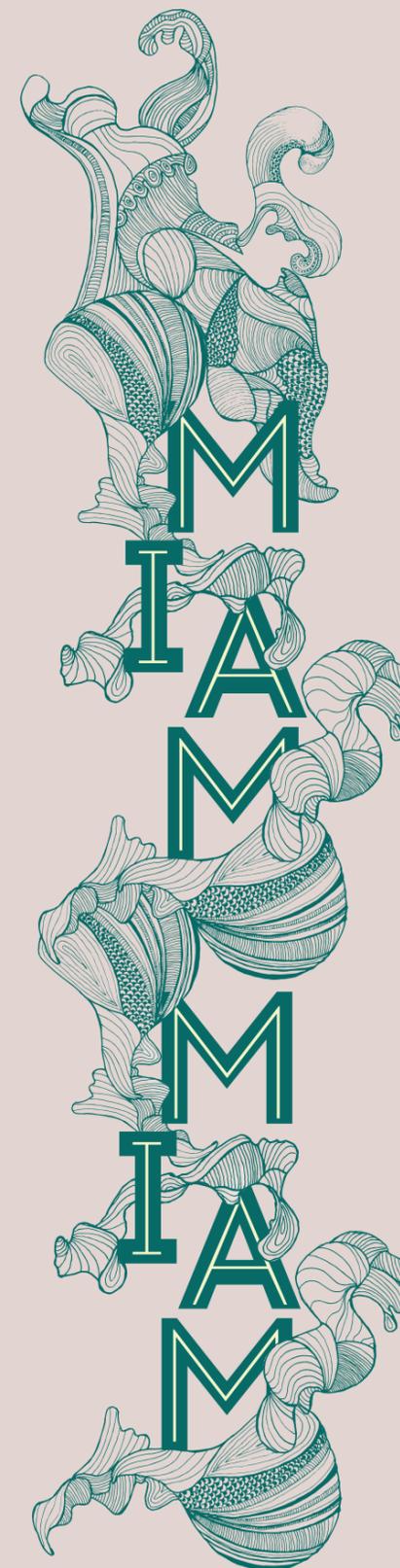
Produits issus de l'agriculture biologique.

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

ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !

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 & 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

Figues et chèvre frais rôtis	7,8
Velouté de champignons et son oeuf poché	10,6
Filet de canette sauce miel-soja <i>Poêlée de pommes de terre grenaille au thym</i>	18,9
Wok de gambas <i>Nouilles sautées aux légumes</i>	22,8
Poire et figue pochées <i>au miel et épices</i>	6,8
Crème brûlée <i>Compotée de cassis</i>	7,6

?? 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 !



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 : <i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
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
----------------------	-----