



RESTAURANT

ENTRÉE EN MATIÈRE



Houmous de pois chiche aux épices Ail, piment d'Espelette, menthe et grenade	8
Salade de pastèque, melon et fêta Jeunes pousses de roquette, crème balsamique	9
La ricotta au citron confit Herbes fraîches et pignons de pin	8.5
Carpaccio de tomates, Mozzarella Burrata et fruits rouges	10
Salade Caesar déstructurée	11

HEALTHY STYLE



LE COIN DES POKE BOWLS:

Saumon	15
Falafels	13
Poulet	14

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 9.5

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

PAR ICI LA SUITE



**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

Burger de boeuf GB Steak Limousin, sauce barbecue, bacon	16
Pavé de cabillaud et bouillon de légumes légumes de saison	16.5
Ballotine de volaille, purée de panais Ballotine panée à la pistache et cacahuète	17
Tentacule de poulpe, légumes et figues Fèves, petits pois et figues	19
Le club poulet signature Pain complet, tomate, romaine et avocat	14
Le club saumon signature Pain complet, tomate, romaine et avocat	15
Le viennois végan signature Pain viennois, sauce tartare et crudités	13
Le tartare de boeuf GB Viande de race, sauce barbecue et piment	16

DERNIERS PLAISIRS



Pêche rôtie et abricot crumble et glace au thym	9
Fraisier revisité biscuit cuillère et glace basilic	10
Café ou Thé gourmand Trio de mignardises	8.5
Tarte citron déstructurée Crème citron, meringue et crumble	8



À L'ABORDAGE !

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier brut millésimé			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS

Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6
Ricard, Pastis 51 2cl	4.5
Martini bianco ou rosso, Campari 6cl	5

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl	5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	

Lillet Tonic 15cl	8
-------------------	---

St Raphaël rouge 6cl	6
----------------------	---

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée 33cl	5
---	---

Hapkin blonde, riche & fuitée 33cl	5.5
------------------------------------	-----

Desperados original,notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl	5
---	---

Lagunitas IPA,amère aux notes d'agrumes 35.5cl	6
--	---

Mort Subite White Lambic,rafraîchissante et acidulée 33cl	5.5
---	-----

Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices 33cl	5
---	---

Pelforth brune,caramélisée & de caractère 33cl	5
--	---

Brooklyn Lager, florale et houblonnée 33cl	6
--	---

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, 33cl	5
--------------------	---

Desperados virgin 0.0,notes d'agrumes et citron 33cl	5
--	---

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie (bio)33cl	6
--	---

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso	3.2
Expresso	2.4
Cappuccino	4.9
Cold brew vanille glacé	4.9

Thés Kusmi tea

Thés noirs 3.5

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thés verts 3.5

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3.5

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 3.5

Matcha latte 3.5

Café tiramisu onctueux 4.9

Latte Macchiato 4.9

LARMES DE CROCO



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

33cl 50cl 1L

Evian 3.5 4.5

Badoit 3.5 4.5

Perrier 4

SODAS

4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

3.5

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

6.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Chablis - Gloire de Chablis J. Moreau et Fils - Vif & fruité	9.5	28	44
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio) Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral			28
Pouilly-Fuissé Aegerter - Délicat & charnu			49

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Oc - Biodynamie Zodiak - Vif & fruité			28
Coteaux Varois en Provence (bio) Château de l'Escarelle - Floral & élégant			33

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil (bio) Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand			33
Côtes du Roussillon Villages Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif			39
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité	6	21	28
Brouilly Aegerter Léger & floral			37
Haut-Médoc Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité	8		42

Prix service compris 15%

Healthy Style = Mode de vie sain

**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 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.

BIO : 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.

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

PEFC™ 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux !