



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

DERNIERS PLAISIRS



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

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

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
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, rafraichissante 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 espresso	3.2
Espresso	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	75cl
IGP Oc - Biodynamie Zodiak - Vif & fruité		28
Coteaux Varois en Provence (bio) Château de l'Escarelle - Floral & élégant		33
Côtes de Provence Ultimate Provence - Fruité & intense		42

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.