



RAFRAÎCHILLER

CHILLER AU FRAIS

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS

15cl 37,5cl 75cl

Languedoc - Roussillon (bio)	28
Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019	
Sud-Ouest	24
BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018	
Bourgogne	9
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018	25
	42

LES VINS ROSÉS

15cl 75cl

Vallée du Rhône	24
Domaine La Champone AOP Lubéron 2019	
Provence	29
Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019	

LES VINS ROUGES

15cl 37,5cl 75cl

Val de Loire	5.5
Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	
Beaujolais	8
Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	
Bordeaux	14
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015	23
	30
Languedoc - Roussillon (bio)	24
La Livinière Sirus AOP Minervois 2018	26
	39

DE TOUTES **LES COULEURS**

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROP MONIN

MOCKTAILS

6.5

L'EPICÉ

Jus de pomme, Kusmi Tea thé vert menthe, ginger beer

LE FRUITÉ

Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

LE GOURMAND

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

LE MARIN

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

COCKTAILS

9

LE FLEURI

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

LE FUMÉ

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

LE BOTANIC

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

L'EXOTIQUE

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES**



POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT	8.5		45
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	12	35	58
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2008			82

APÉRITIFS

RICARD 2cl	4.5
PASTIS 51 2cl	4.5
MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cl	5
CAMPARI 6cl	5
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cl	6

VINS D'APÉRITIFS

ST RAPHAËL AMBRÉ 6cl	6
LILLET TONIC 15cl	8
KIR AU BOURGOGNE BLANC	5

avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise

BIÈRES

PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

BOUTEILLES

CINEY BLONDE	5.5
douce & équilibrée 33cl	
HAPKIN BLONDE	6
riche & de caractère 33cl	
LAGUNITAS IPA	6
amère aux notes d'agrumes 35.5cl	
GRIMBERGEN BLANCHE	5
agrumes & notes d'épices 33cl	
GRIMBERGEN AMBRÉE	5
amère & sucrée 33cl	
MORT SUBITE KRIEK	6
cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl	
DESPERADOS	5
arômes de tequila & d'agrumes 33cl	
HEINEKEN 0.0	4.5
33cl	

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cl	5
-------------------------------------	---

POUR DÉGUSTER

ALCOOLS

	4cl
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	7
RHUM VIEUX SAINT JAMES CUVÉE 1765	16
DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	16
VODKA ABSOLUT	7
TEQUILA OLMECA BLANCO	7
GIN GIBSON	7
GIN MONKEY 47 DRY	9.5
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - MADE IN FRANCE (BIO)	10.5

WHISKIES BLEND

CHIVAS REGAL 12 ANS	8
WHISKIE J&B RARE	6

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS	7
TALISKER 10 ANS	9.5

AMERICAN WHISKY

JACK DANIEL'S	7.5
BULLEIT RYE	12

IRISH WHISKEY

JAMESON	7
---------	---

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUB CLUBMAN	8.5
-------------------	-----



**COGNAC** - 4cl

HENNESSY XO	13
HENNESSY VS	9.5

ARMAGNAC - 4cl

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
-------------------------------	---

CALVADOS - 4cl

DROUIN	7.5
--------	-----

EAUX DE VIE - 4cl

POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5
MIRABELLE CARTRON	7.5

LIQUEURS - 4cl

COINTREAU	6.5
GET 27	

SOIF !

LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
EVIAN	3.5	4.5	
BADOIT	3.5	4.5	
PERRIER	4		

SODAS 4.5

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT /
COCA-COLA ZÉRO 33cl

OASIS TROPICAL 33cl

FANTA ORANGE 33cl

Sprite 33cl

ORANGINA 25cl

SCHWEPPES AGRUM / SCHWEPPES

INDIAN TONIC / REDBULL 25cl

FUZE TEA PÊCHE 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5

JUS DE TOMATE 25cl

JUS D'ORANGE 25cl

JUS DE POMME 25cl

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE 25cl

NECTAR D'ANANAS 25cl

NECTAR DE FRAISE 25cl

NECTAR D'ABRICOT 25cl

Apérikids - l'apéro des presques grands ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR 15cl

6.5

LIMONADE MAISON

THÉ GLACÉ MAISON

FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE,
THYM, EAU GAZEUSE



CAFÉ NESPRESSO

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	3.2
CAPPUCCINO	4.9
LATTE MACCHIATO	4.9
FLAT WHITE	4.9
CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX	4.9
MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE	4.9

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 et plantes

LATTÉS 3.5

MATCHA

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE
MONBANA (BIO)

FAIM

COTÉ SALÉ

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D'AFFINAGE	9
SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D'ABOTIA	6
FROMAGE COUP DE CŒUR	6
SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER	13
PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE	5
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ*	11
HOUMOUS, PAIN PITA	5
PETITES SARDINES EN BOÎTE, BEURRE ET TOAST DE PAIN	6

COTÉ SUCRÉ

GRANOLA GRAINES À L'ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN	6
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	6
CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON	7
MUG CAKE AU CHOCOLAT	6
PANCAKES* AU SIROP D'ÉRABLE	6



* Produit décongelé / previously frozen. Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 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. 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.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs