



## une vie de chat

faites vous servir à votre guise  
au chaud dans votre tannière



## A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9€		45.5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%		12.5€	35.5€

### APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL	5.4€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cL	6€
Campari - 28.5% 6cL	5.4€
Porto rouge Graham's Fine Tawny - 19% 6cL	6.5€
Spritz Apérol 15cL	9€
Spritz Saint Germain 15cL	11€

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Lillet Tonic - 17% 15cL	9€
Kir au bourgogne blanc 12.5cL (avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	6€
Kir Royal 12.5cL	9€

### BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€
Panaché ou Monaco		5€	
Affligem - 6%		5.2€	8.5€

#### Bières bouteilles

Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cL	6€
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35.5cL	7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, 33cL rafraîchissante et acidulée	7€
Desperados original - 5,9%, 33cL notes d'agrumes et arômes de tequila	6€
Corona - 4,5%, 33cL	6€
Gallia Champ Libre - 5,8%, 33cL	6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, 33cL ronde & sucrée	6€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, 33cL agrumes & notes d'épices	6€

#### Sans alcool, la fête est plus folle !

Desperados - 0%, 33cL	6€
Heineken - 0%, 33cL	6€

### CIDRE

Cidre brut Appie 33cL	6.5€
-----------------------	------



# MILLESIIMÉ

## LES VINS BLANCS AOP

	15cl	75cl
<b>IGP Pays d'Oc</b>	<b>7€</b>	<b>30€</b>
<i>Infini "Viognier" 2024</i>		
<b>AOP Entre deux Mers</b>		<b>33€</b>
<i>Château La Freynelle 2024</i>		
<b>AOP Saint Véran</b>		<b>45€</b>
<i>Domaine Thibert 2023/2024</i>		
<b>AOP Chablis</b>	<b>11€</b>	<b>55€</b>
<i>Domaine du Colombier 2023</i>		

## LES VINS ROSÉS AOP

<b>AOP Sable de Camargue</b>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
<i>Domaine de Figueirasse 2024</i>		

  

<b>AOP Côtes de Provence</b>	<b>35€</b>
<i>Domaine Saint Victorin 2024</i>	

## LES VINS ROUGES AOP

<b>AOP Duché d'Uzès</b>	<b>15cl</b>	<b>75cl</b>
<i>Domaine Les Lys "La Petite" 2022</i>		<b>30€</b>
<b>AOP Bourgueil</b>	<b>7€</b>	<b>34€</b>
<i>Lorieux 2019</i>		
<b>AOP Côtes de Rhône</b>		<b>35€</b>
<i>Alain Jaume "Grand Veneur" 2022/2023</i>		
<b>AOP Beaujolais Lancié</b>		<b>40€</b>
<i>Domaine des Nugues 2022/2023</i>		
<b>AOP Bordeaux</b>	<b>11€</b>	<b>53€</b>
<i>Château de Reignac "R" 2020</i>		
<b>AOP Mercurey Premier Cru</b>		<b>73€</b>
<i>Domaine Juillot "Clos Tonnerre" 2022/2023</i>		

# Food



## COTÉ SALÉ

Pizza royale, ou végétarienne, salade verte	12€
Croque Monsieur Jambon-Fromage, Salade verte	12€
Planche de Charcuterie ou fromage	14€
Rillette de Saumon aux baies de Timur	15€
Velouté Butternut et Chataignes	14€

## COTÉ SUCRÉ

Mi cuit au Chocolat Sans gluten	8€
Coupe de glaces 3 parfums au choix	7€
Clafoutis	7€

## POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX  
HEURES D'OUVERTURE  
UNIQUEMENT !

LEIS STIFI  
AT DESERT  
FIRST

# BIEN AU CHAUD

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Expresso	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	5.2€
Latte Macchiato	5.2€
Café tiramisu onctueux	5.2€
Cold brew vanille glacé	5.2€
Café au lait	3.5€
Café noisette	3.2€

### Thés Kusmi tea



### Thés noirs

English Breakfast (bio)	Thés noirs de Ceylan et d'Assam	5.4€
Thé Prince Wladimir (bio)	Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé Earl Grey (bio)	Thé noir à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges (bio)	Thé noir aux saveurs de fruits rouges	

### Thés verts

Thé vert à la menthe (bio)	Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	5.4€
Thé Détox (bio)	Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	
Thé Vert de Chine (bio)	Thé vert Sencha de Chine	
Thé Vert Jasmin		

### Infusions

Infusion AquaRosa (bio)	Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4.1€
Infusion Be Cool (bio)	Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	
Infusion Rooibos Vanille		

### Lattés

Matcha Latte	3.5€
Verre de Lait	3€
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3.5€

# LARMES DE COCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

### EAUX MINÉRALES

Vittel	33cl	50cl	1l	4€	6€
San Pellegrino				4€	6€
Perrier				5€	

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl	4.5€
Fanta orange, Sprite 25cl	
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina, Redbull 25cl	

### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl	4.5€
Jus de tomate, orange ou pomme 25cl	

Diabolo 25cl	5€
Vittel au sirop 25cl	4.5€

### APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

### UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

Thé glacé maison	5€
Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	6.5€
L'ENERVE BIO naturel « Nécense »	5€
Café Bio, Noix de Cola bio, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques Bio	
SAUVAGE BIO NATUREL « Nécense »	5€
Fleur de Sureau Bio, Fleur de Bruyère Bio, Plantes aromatiques Bio	
ALPIN BIO NATUREL « Nécense »	5€
Menthe verte et Poivrée Bio, Plantes aromatiques Bio	
Citron ou Orange pressé 25cl	5€

# ALCOOLS

	4cl
Rhum Havana Club 3 Ans - 37,5%	8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	17€
Rhum arrangé - 32%	9€
Vodka Absolut - 40%	8€
Tequila Olmeca - 35%	8€
Gin Gibson - 37,5%	8€
Gin Monkey 47 Dry	10€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	11€

## WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare - 40%	7€
Chivas Regal 12 ans - 40%	9€

## WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - 40%	8€
Talisker 10 ans - 45,8%	10€
Lagavulin 16 ans - 43%	10€
Oban 14 ans - 43%	10€

## AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye - 45%	12.5€
Jack Daniel's - 40%	8€

## IRISH WHISKEY

Jameson - 40%	7.5€
---------------	------

## SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman - 40%	9€
-------------------------	----

# DIGESTIFS

## COGNAC - 4cl

Hennessy XO - 40%	14.5€
Hennessy VS - 40%	10.5€

## ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age - 40%	9€
Château de Laubade VS - 40%	8€

## CALVADOS - 4cl

Drouin - 40%	8€
--------------	----

## EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron - 45%	8€
Framboise Cartron - 45%	8€
Poire Williams Cartron - 43%	8€

## LIQUEURS - 4cl

Get 27 - 17,9%, Get 31 - 24%	7€
Cointreau - 40%	7€
Limoncello - 25%	7€
Bailey's - 17%	7.5€
Apérol - 12,5%	7€
St Germain - 20%	7€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.



PEFC™ 10-31-1560

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC

Ici, le durable c'est du sérieux !