



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



ENTRÉE EN MATIÈRE

Crème de Courge du moment	8€
Flan de Moules au Curry, Saint Jacques	9€
Sucrine au Chorizo Abotia, Potimarron grillé	9€
Déclinaison autour de la Betterave, <i>Condiments aux Amandes</i>	8€



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :
Riz, Potimarron, Betterave, Edamamé, Pois chiche

Falafels	14€
Emincé de Poulet	15€
Œuf Poché	14€



PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 12,5€

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

PAR ICI LA SUITE

► Demandez nos Garnitures (supplément 3€)

Frites, Haricots verts persillés, Écrasé de pommes de terre, Choucroute, Riz basmati, Poêlée de Carottes

Grande salade César 16€

Poulet, Parmesan, Bacon, Œuf poché

Bourguignon de Paleron aux Cèpes et Foie gras, 23€

Écrasé de Pommes de terre

Rôti de Porc Francilin 19€

Dans le filet juste température, Choucroute

Suprême de Volaille Fermière Label rouge 19€

Juste au Piment et Fleur de sel, Riz Basmati

Tagine de Légumes 16€

Fèves de Soja, Amandes entières, Carottes, Pommes de terre

Penne crémeuse aux Champignons 17€

Blanc de Flétan rôti, 21€

Poêlée de Carottes et son coulis



DERNIERS PLAISIRS *

Brillat Savarin et sa Salade 9.5€



Bavarois aux Agrumes, 8.5€

Biscuit au Chocolat, Amandes sans gluten

Crumble aux Pommes, 8€

Crème d'Isigny Vanillée

Nage de Kiwi au Miel et à l'Anis 8.5€

Mousse au Chocolat noir 8.5€

Café ou Thé gourmand 7.5€

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise !



À L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9€	45.5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5€	35.5€

12,5cl 37,5cl 75cl

12.5€ 35.5€ 58.5€

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.4€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	5.9€
Campari - 28.5% 6cl	6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny - 19%	7€
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€
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%, rafraîchissante et acidulée 33cl	7€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de tequila 33cl	6€
Corona - 4,5%, 33cl	6€
Gallia Champ Libre - 5,8%, 33cl	6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl	6€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl	6€
Sans alcool, la fête est plus folle !	
Desperados - 0%, 33cl	6€
Heineken - 0%, 33cl	6€

CIDRE

Cidre brut Appie 33cl	6.5€
-----------------------	------

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

5.4€

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

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

5.4€

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

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

Thé Vert Jasmin

Infusions

4.1€

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

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

33cl 50cl 1L

Vittel	4€	6€
San Pellegrino	4€	6€
Perrier	5€	

SODAS

4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl

Fanta orange, Sprite 25cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina, Redbull 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5€

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

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

Diabolo 25cl

5€

Vittel au sirop 25cl

4.5€

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5.5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7.5€

Thé glacé maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

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

MILLESI MÉ



LES VINS BLANCS AOP

IGP Pays d'Oc 15cl 75cl
Infini "Viognier" 2024 7€ 30€

AOP Entre deux Mers 33€
Château La Freynelle 2024

AOP Saint Véran 45€
Domaine Thibert 2023/2024

AOP Chablis 11€ 55€
Domaine du Colombier 2023

LES VINS ROSÉS AOP

AOP Sable de Camargue 15cl 75cl
AB 6€ 28€
Domaine de Figueirasse 2024

AOP Côtes de Provence 35€
AB 55€
Domaine Saint Victorin 2024

LES VINS ROUGES AOP

AOP Duché d'Uzès 15cl 75cl
AB 30€
Domaine Les Lys "La Petite" 2022

AOP Bourgueil 7€ 34€
Lorieux 2019

AOP Côtes de Rhône 35€
AB 35€
Alain Jaume "Grand Veneur" 2022/2023

AOP Beaujolais Lancié 40€
Domaine des Nugues 2022/2023

AOP Bordeaux 11€ 53€
Château de Reignac "R" 2020

AOP Mercurey Premier Cru 73€
Domaine Juillot "Clos Tonnerre" 2022/2023

Prix service compris 15% (PR)



BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Producteur locaux



Sans gluten

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.

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 ou moins 10 %.

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

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



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