



**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€

*Ecrasé 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 !**



# 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€	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%, rafraichissante et acidulée 33cL	7€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 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 Macchiatto	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€

# L'ARMÉE DE CACAO

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
Vittel au sirop	25cL

#### 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	

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

IGP Pays d'Oc

Infini "Viognier" 2024

AOP Entre deux Mers

Château La Freynelle 2024

AOP Saint Véran

Domaine Thibert 2023/2024

AOP Chablis

Domaine du Colombier 2023

15cl 75cl

7€ 30€

33€

45€

11€ 55€

LES VINS ROSÉS AOP

AOP Sable de Camargue



Domaine de Figueirasse 2024

AOP Côtes de Provence



Domaine Saint Victorin 2024

15cl 75cl

6€ 28€

35€

LES VINS ROUGES AOP

AOP Duché d'Uzès



Domaine Les Lys "La Petite" 2022

AOP Bourgueil

Lorieux 2019

AOP Côtes de Rhône



Alain Jaume "Grand Veneur" 2022/2023

AOP Beaujolais Lancié

Domaine des Nugues 2022/2023

AOP Bordeaux

Château de Reignac "R" 2020

AOP Mercurey Premier Cru

Domaine Juillot "Clos Tonnerre" 2022/2023

15cl 75cl

30€

7€ 34€

35€

40€

11€ 53€

73€

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 !