

COCKTAILS

10.00€/15cl

SPRITZ FLEUR DE SUREAU

SPRITZ TRADI ET AUTRES...

STRAWBERRY COLLINS

vodka, fraise, limonade

BASIC MULE VODKA

vodka, ginger beer

BELLINI

purée de pêche, prosecco

CAIPIRINHA

Cachaça, citron, sucre

CAIPIRINHA PASSION

cachaça, 1/2 coque passion

FRENCHI

gin, litchi, framboise, coco

MULE RHUM BRUN

rhum ambré, ginger beer

GIN TO NUAGE ROMARIN

gin, tonic, romarin

MADELEINE AMARETTO

amaretto, ananas, triple sec

MAI TAI

rhum, triple sec, orgeat, grenadine

MOJITO

rhum, citron, sucre, menthe

PINA COLADA

rhum, ananas, coco

BELLUCCI

litchi, fraise, prosecco

MOCKTAILS

10.00€/15cl

SPRITZ FLEUR DE SUREAU

Sirop fleur de sureau, bulles au jus de sauvignon

SPRITZ TRADI

Nona spritz sans alcool, pétillant Oh Oui zéro alcool

STRAWBERRY PAS COLLINS

Sober vodka, fraise, limonade

MULE PAS VODKA

Oscor, gingembre

BELLINI

purée de pêche, pétillant oh oui zéro alcool

CAIPIRINHA

Sober rhum, sucre, citron

CAIPIRINHA PASSION

Sober rhum, 1/2 coque passion

FRENCHI

Sober gin, litchi, framboise, coco

MULE PAS RHUM BRUN

Sober rhum brun, gingembre

ROMARIN

Sober gin, tonic, romarin

MADELEINE AMARETTO SOBER

Sober amaretto, ananas, triple sec sans alcool

MAI TAI SOBER

Sober rhum, orgeat, grenadine

MOJITO SOBER

Sober rhum, citron, sucre, menthe

PINA COLADA SOBER

Sober rhum, ananas, coco

BELLUCCI

litchi, fraise, jus de sauvignon

[L'HAPPY HOUR de 18h à 19h les cocktails et mocktails à 8€ au lieu de 10€]

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
METEOR PILS 5°0	4.90€	7.90€
METEOR DU MOMENT	5.50€	9.00€
ABBAYE WENDELINUS METEOR 5°5	5.50€	9.00€
METEOR IPA 6°2	5.50€	9.00€
PANACHÉ/MONACO/BIERE SIROP	5.50€	9.00€
PICON(4CL)/(8CL)	6.00€	9.00€

BIÈRES BOUTEILLE

CHIMAY BLEUE 33CL	7.70€
CHOUFFE 33CL	8.70€
DELIRIUM 33CL	8.70€
LEFFE 33CL	7.70€
MORETTI 33CL	6.50€
LIEFMAN'S FRUITS ROUGES 25CL	7.70€
DESPERADOS 33CL	8.70€
HEINEKEN 0.0 ALCOOL 33CL	7.50€

APÉRITIFS

ANISÉ 3CL	5.00€
KIR VIN BLANC 15CL/KIR PROSECCO 12.5CL	6.00€
AMARETTO/LIMONCELLO/GET 27 4CL	6.00€
VERMOUTH BLANC/ROUGE DOLIN 5CL	5.00€

SOFTS

COMME UN THÉ GLACÉ 33CL	4.50€
COMME UNE CITRONADE AU YUZU 33CL	4.50€
COMME UNE LIMONADE PAMPLEMOUSSE ET ROSE 33CL	4.50€
SIROP À L'EAU PLATE OU GAZEUSE 25CL	5.00€
NECTAR OU JUS DE FRUITS 25CL	5.00€
COCA-COLA/COCA-COLA SS SUCRE 33CL	5.50€
RED BULL 25CL	6.00€
LIMONADE OU DIABOLO 25CL	5.00€
TONIC 20CL/GINGER BEER 20CL	5.00€

LES EAUX

PERRIER 33CL	5.50€
SAN PELLEGRINO 50CL	6.00€
VITTEL 25CL/50CL	4.00€/5.50€

DIGESTIFS

RHUM BUMBU ORIGINAL
RHUM DIPLOMATICO RESERVA
RHUM MANDATARIO PÉROU SOLERA 12 ANS

4CL
10.00€
10.00€
12.00€

RHUMS "LA FABRIQUE DE L'ARRANGÉ"

au choix : 7.00€

N°01 : ananas victoria, noix de coco
N°02 : ananas victoria, citron vert
N°03 : ananas victoria, passion, hibiscus
N°04 : passion, hibiscus
N°05 : mangue kent, abricot, thym
N°06 : framboise, fraise
N°08 : orange, passion
N°09 : mangue kent, passion
N°11 : noisette torréfiée, vanille bourbon
N°12 : noix de macadamia, vanille bourbon

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 15ANS
COGNAC MERLET VSOP
POIRE WILLIAM BALBRONN/GÉNÉPI
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC
GRAPPA BLANCHE/AMBRÉE
LIMONCELLO/AMARETTO/GET 27/JAGERMEISTER
WHISKIES : lagavulin 8 ans/nikka coffey grain/kavalan
WHISKIES : Jack daniel's /Coperies Les Chaumes

12.00€
12.00€
9.00€
9.00€
9.00€
6.00€
12.00€
10.00€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO FLOR FINA
ESPRESSO DÉCA
DOUBLE ESPRESSO
NOISETTE
CAFÉ CRÈME
CAFÉ ALLONGÉ
CAPPUCCINO
CHOCOLAT CHAUD
CAFÉ VIENNOIS
THÉ OU INFUSION

2.90€
2.90€
4.80€
3.00€
5.00€
2.90€
4.90€
4.90€
5.50€
4.90€

VINS

ROUGES

IGT SALENTO PRIMITIVO

Borgo Sanleo

CA'VITTORIA

appasimento puglia

MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC

Fontevecchia

VALPOLICELLA DOC

Bertani

SICILIA DOC

Nero d'Avola Amira Principi di Butera

CHIANTI CLASSICO DOC

Castello Di Albova

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG Montecampo

BLANCS

SOAVE CLASSICO DOC

Montecampo

FRIULI AQUILEIA DOC

Pinot Grigio, Ca' Bolani

SICILIA DOC

Insolia, Principi di Butera

MAREMMA TOSCANA DOC

Calasole Vermentino

MOSCATO D ASTI

blanc pétillant légèrement fruité

ROSÉS

LES LOUPS

IGP Var

FRIULI DOC

Pinot Grigio Ramato Puiattino

CHÂTEAU LA SEIGNEURIE

Côtes de Provence AOP

MINUTY PRESTIGE

Côtes de Provence AOP

MAGNUM MINUTY PRESTIGE

Côtes de Provence AOP

BULLES

PROSECCO

Deangeli - Extra Dry

PIPER HEIDSIECK

Cuvée Extra-brut Essentiel

PIPER HEIDSIECK

Rosé Sauvage

OH OUI - ZERO ALCOOL

Boisson vigneronne pétillante 100% Sauvignon blanc

verre 15 cl

6.00€

bouteille

26.00€

8.00€

29.00€

8.00€

29.00€

9.00€

30.00€

9.00€

30.00€

10.00€

35.00€

-

52.00€

6.00€

26.00€

8.00€

29.00€

9.00€

32.00€

9.00€

32.00€

6.00€

26.00€

6.00€

26.00€

7.00€

29.00€

8.00€

32.00€

-

39.00€

-

80.00€

verre 12 cl

6.00€

bouteille

26.00€

14.00€

69.00€

-

75.00€

7.00€

29.00€

IGP: Indication géographique protégée IGT: Indicazione Geografica Tipica, DOC: Denominazione di Origine Controllata, DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita, AOP: Appellation d'origine Protégée

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

MIAM

PLANCHE APÉRO À PARTAGER

POUR 2 OU 4 PERSONNES

14€/PERS

charcuterie et fromage selon l'envie du patron,
gressins et pickels

ENTRÉES

PÂTÉ DES COPAINS 9€
et cornichons

CROUSTILLANTS DE GAMBAS X4 12€
--quantités limitées--

BURRATA CROUSTILLANTE 11€
simplicité à l'état pur

DIPPING STRACCIATELLA 11€
et sa Fucking Basil Oil

STICKS MOZZA X3 9€
sauce spéciale

FOCACCIA BASIQUE AU ROMARIN 9€
simple mais efficace

SALADES & GOURMANDISES

[CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE 14€]

ASSIETTE DEL MAR 22€

carpaccio de saumon gravlax, croustillants de gambas,
salade et frites maison

POKÉ BOWL 22€

quinoa, boulgour, avocat, pétales de mozza, edamame,
radis, saumon gravlax, fraise (version veggie sur demande)

FOCACCIA GOURMANDE 13€

mozza, roquette, bresaola, huile de romarin

SALADE CÉSAR AU POULET 19€

parmesan 22 mois, oeuf, romaine, croutons

[SERVICE VOITURIER LE MIDI SUR RÉSERVATION]

VIANDES & POISSONS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 20€

légèrement relevé, avec frites maison

BROCHETTE DE BOEUF 20€

marinée, avec frites maison

MORCEAU DE VIANDE DU JOUR

voir ardoise

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER OU PAS... 69€

environ 900g - 1kg, viande origine france, frites maison

TATAKI DE THON 24€

et légumes croquants

-SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX 5€-

bol de frites maison, salade, purée libanaise, poêlée de légumes

PÂTES

NOUILLES AUX OEUFS WOKÉES AU POULET 16€

légèrement relevé, légumes croquants, noix de cajou, basilic

BURGERS

CHEESE BURGER 17€

steak bœuf, cornichons aigre-doux, salade, cheddar, tomates confites et frites maison

BURGER ITALIEN 19€

stracciatella, steak bœuf, pesto, roquette, tomates confites et frites maison

BURGER TIC-TAC 19€

crispy poulet, sauce cacahuète, salade, cheddar, tomates confites et frites maison

BURGER PULLED BOEUF 20€

effiloché de boeuf, sauce BBQ maison, pickles d'oignons, salade, cheddar, tomates confites, guacamole et frites maison

MENU ENFANT 12€

JUS DE FRUIT À LA VERSE

AIGUILLETES POULET CROUSTI

ou

STEACK HACHÉ

MI-CUIT CHOCOLAT

ou

GLACE INDIVIDUELLE PARFUM AU CHOIX

Fruits jaunes, fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, citron

DESSERTS

EN VERRINE

GOURMAND AVEC CAFÉ 12€

mignardises avec café

COMME UN TIRAMISU 10€

à la framboise

TIRAMISU 10€

IRISH COFFEE 11€

MI-CUIT CHOCO 10€

PAVLOVA 10€

aux fruits rouges

COMME UNE TARTE AUX DEUX CITRONS 10€

GLACÉS

AFFOGATO VANILLE 7€

café versé sur glace vanille tonka, pistache torréfiée

AMERICAN ICE 10€

glace vanille tonka, brookie, chocolat crémeux,
mélange miam-miam, crème chantilly

MANGO-COCO 10€

sorbet mangue, coulis coco, petit biscuit sympa, crème chantilly

PISTACHE ADDICT 10€

glace full pistache, cookie pistache, crème chantilly

ROUGE SUR ROUGE 10€

rien ne rouge "fruits rouges", cookie rouge, crème chantilly

THE COLONEL 10€

sorbet deux citrons citrons, vodka, citron confit

GLACE AUX CITRONSSS 7€

sorbet citron jaune, glace citron vert, citron confit

POT DE GLACE INDIVIDUEL 1 PARFUM AU CHOIX 5€

Fruits jaunes, fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, citron