

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

**Le Velouté // 9,00€** *veggie*  
Chaud et réconfortant

**Burratina, truffe et carpaccio de nashi // 14€**  
*Une pomme-poire acidulée,  
de l'huile d'olive infusée à la vanille, de la truffe d'été  
et une burratina crémeuse parsemée  
de copeaux de parmigiano reggiano 24 mois* *veggie*

**L'oeuf poché // 13€**  
*servi dans une crème légère au fumet de crustacés  
parfumée d'un soupçon de cognac  
avec des crevettes et des perles de hareng avruga*

**Mon petit boudin // 11€**  
*Des truffes croustillantes de boudin noir,  
de la pomme acidulée et une crème d'oignons doux*

**Ceviche, carpaccio ou tartare de poisson // 13€**  
*Selon arrivage. Recette à l'ardoise*

**Le Trio de Houmous // 10€** *veggie*  
*Pois chiches/sésame,  
fèves/basilique, carottes/cumin.*

**La Gremolata // 10€** *veggie*  
*Une burrata bien crémeuse réveillée par ce condiment  
au persil, menthe, zestes d'orange et de citron*

**Les Sardines du Maroc // 9,50€**  
*Rillettes de sardines 'Les D0électables' parfumées au  
curry doux Madras et raisins blonds*

**Les belles St Jacques fraîches // 15€**  
*Suivant arrivage.  
Juste poêlées, arrosées d'un beurre noisette  
à la fève tonka, sur une cuillère de purée*

### MENU LA ROYALE ~~62€~~ 45€

Entrée : Burratina, truffe d'été  
et carpaccio de nashi

Plat : Les belles St Jacques fraîches  
à la fève tonka et purée

Dessert au choix à la carte

*Un Cocktail au choix, un verre de Champagne  
ou un verre de vin  
(Sancerre blanc, Maucaillou n°2, Minuty)*

Fermeture de l'établissement à MINUIT,  
pour la tranquillité de notre voisinage :)

Merci de votre compréhension chers Clients

## LES PLATS

**Le Costaud Tartare // 21€**  
*200g de boeuf français coupé au couteau,  
accompagné de gratin dauphinois. Un incontournable!*

**La Salade Collection Automne/Hiver // 18€** *veggie*  
*Pousses d'épinards et falafels de patate douce  
accompagnés de légumes de saison frais et rôtis*

**Le Poisson // 23€**  
*Selon arrivage.. Recette à l'ardoise*

**Le Burger // 19,50€**  
*Dans le buns de la maison Baptiste (MOF),  
Viandes de porc et de veau style oxoa, edam fondant  
champignons de Paris en persillade,  
béchamel moutarde et Emmental  
N'oublions pas le jaune d'oeuf coulant!  
Pomme de terre croulée au Parmesan*

**Le Poulet Spicy // 19€**  
*Une sauce lait de coco-curry rouge-cacahuète (un peu  
relevée donc) et de la coriandre fraîche  
pour napper ce blanc de poulet émincé  
Servi avec riz basmati et mijoté de légumes*

**Burrata, truffe et carpaccio de nashi // 23€** *veggie*  
*Une pomme-poire acidulée,  
de l'huile d'olive infusée à la vanille, de la truffe d'été  
et une burrata crémeuse parsemée  
de copeaux de parmigiano reggiano 24 mois*

**Les belles St Jacques fraîches // 29€**  
*Suivant arrivage.  
Juste poêlées, arrosées d'un beurre noisette à la  
fève tonka et servies avec une purée de p. de terre*

## LES DESSERTS

**Le Saint Marcellin // 9€**

**Le Touchoco de Magali // 9€**  
*Intense en chocolat, il va vous faire fondre*

**La Gourmandise // 10€**  
*Un palet breton garni de poire Williams juteuse,  
d'éclats de meringue  
Chantilly et crème de marron*

**La Crème Brulée comme une chantilly // 9,50€**  
*Toute en légèreté, cette crème brûlée à la vanille  
se pose sur un coulis d'ananas et noix de coco*

LE  
**COSTAUD**

SAVEURS, FRAICHEUR ET BONNE HUMEUR



prix nets TTC, service compris CB VISA et AMEX ACCEPTEES **(MINIMUM 15€)**

**Produits frais et Cuisine Maison** - Liste des allergènes à votre disposition sur demande

# LES VINS

Blancs

Bulles

Rosés

Rouges

Le verre 15cl

la carafe 50cl

la bouteille 75cl

Pinot grigio delle Venezie	5.00€	16.00€	21.00€
Marius, Chapoutier, terret-vermentino, AOP Pays d'OC	6.00€	19.00€	24,50€
Haras de Coussan, Domaine Boyer, IGP Pays d'Oc	7.00€	22.00€	28.00€
Hirondelle, Gascogne moelleux	7.00€	22.00€	28.00€
Sancerre, Domaine Thiriot 'extra'	10.00€	33.00€	42.00€
● Chablis 1 <sup>er</sup> cru, Côte de Lechet, Damp. HVE	12.00€	39,00€	60,00€
Sauvignon, Ferngreen, Nouvelle-Zélande			36.00€
● Chenin, Anjou, Logis du Bray, Henrion. Terravitis			26.00€
● Muscadet sur Lie BIO, Clos des Orfeuilles			27.00€
Invitare, Condrieu blanc, 2017, Chapoutier			98,00€
Prosecco	7.00€		28.00€
Champagne sélection du moment	11.00€		55.00€
Champagne Mercier ou Nicolas Feuillatte			75.00€
Les Collines d'Azur, Côteaux Varois	6.00€	19.00€	24.50€
'M' de Minuty, Côtes de Provence	9.00€	29.00€	39.00€
Saumur Champigny AOC	6.00€	19.00€	24.50€
Bordeaux Graves Haut Bessac	6.00€	19.00€	24.50€
Marius Chapoutier, grenache-syrah, AOP Pays d'Oc	6.00€	19.00€	24.50€
● Blaye BIO Côtes de Bordeaux Gabriel&Co	6,50€	20,00€	26.00€
Pic Saint Loup, Reserve Les Almades	7.50€	23.00€	29.50€
● CausseMos BIO Terrasses du Larzac	9.00€	27,00€	36.50€
Nero D'Avola, Terre Siciliane, Syrah	8,00€	25,00€	34.00€
Bourgogne Htes Côtes de Nuits	10.00€	33.00€	42.00€
Sancerre, Domaine Thiriot 'extra'	10.00€	33.00€	42.00€
N°2 de Maucaillou, Moulis 2018/2019	11.00€	35.00€	45.00€
Givry 1er cru, Clos Marceaux 2020/2021, Laborde Juillot			49.00€
● Pinot noir BIO, Famille Hauller, Alsace			34.00€
● Bourgueil BIO Vieilles Vignes, cuvée des Coteaux, Cabernet Franc			28.00€
● Côtes du Rhône BIO, Jaboulet Aîné			26,50€
● Crozes Hermitage BIO, Les Meyssoniers, Chapoutier			44.00€
Vacqueyras, domaine Sandi Laure, 2019/2020			32.00€
Cahors, Purple by Lagrezette, Malbec			25.00€
● Ma Parcelle, La butte aux Loups, conversion BIO, AOP Atlantique			26.00€
Madiran, Tour Bouscassé, Brumont			33.00€
● 1884, BIO, Domaine Sainte Marie, Côtes de Provence			40,00€
Château Patache d'Aux, cru bourgeois 2016, Médoc			48.00€
M de Moulinet, 2018, Pomerol			60.00€
Château Beau Site, 2016, Saint Estephe			68.00€
Connetable Talbot, 2017, Saint Julien			65.00€
Les Hauts du Tertre, 2016, Margaux			69.00€
Château Tour de Pez, 2016, Saint Estephe			62.00€
La Salle de Château Poujeaux, 2016, Moulis			45.00€
Alter Ego, Château Palmer, 2010 Margaux Médoc			210.00€
Château Troussas, Médoc, cru bourgeois			35.00€
Château Beychevelle, 2010, St Julien			280.00€
Mondot, 2008, St Emilion Gd cru			65.00€
Sirene de Giscours, 2017/2018, Margaux			78.00€
Château La Fleur de Pétrus, 2010, Pomerol			600,00€
Montessu, Isola dei Nuraghi, 2014 Agri Punica, Italie			50.00€
Barrua, 2012 Agri Punica, Italie			80.00€
Almaviva, Puente Alto, 2010, by Rothschild, Chili			280.00€
Vega Sicilia, 'Pintia', Toro, 2012			95.00€
Vega Sicilia 'Valbuena', 2012 Ribera del Duero			240.00€
Vega Sicilia 'Unico', 2005 Ribera del Duero			650.00€

## BAR A VINS & COCKTAILS

### LES COCKTAILS

Les Spritz // 9,50€  
*Aperol, Saint germain ou Limoncello*

Les Tonics // 9,50€  
*Gin ou Vodka et Schweppes tonic*

Bloody Mary // 9,50€  
*Vodka, Jus de tomate assaisonné*

Trouville // 9,50€  
*Rosé, Ginger beer, Eau gazeuse et citron vert*

Moscow Mule // 9,50€  
*Vodka, Ginger beer, angostura*

Cuba Libre // 9,50€  
*Rhum ambré, Coca, Citron*

Planteur // 9,50€  
*Rhum Blanc, Jus tropical*

Ti Punch // 9,50€  
*Rhum blanc, sucre de canne, citron vert*

Le Juliette // 11€  
*Saint germain, Gin, Jus de pomme, Eau gazeuse*

Cocobats // 11€  
*Rhum Blanc, Curaçao, Schweppes coco*

Americano // 12€  
*Martini rouge, Noilly Prat, Campari*

Negroni spécial 'LX' // 15€  
*Martini rouge, Noilly Prat, Campari et Gin*

### BIÈRES & CIDRE

BAPBAP à la pression //25cl - 50cl  
*Brasserie Artisanale Parisienne*

Originale Blonde // 4,50€ - 8€

Vertigo IPA 6% // 5€ - 9€

Panaché // 4,50€ - 8€

Supplément Sirop // 1€  
Supplément Picon // 2€

**En Bouteille // 33cl**

Corona 4,5% // 6€

Budweiser 5% // 5€

Valmy blanche Bio 5% // 9€

Bière Sans Alcool // 6€  
*canette ou bouteille*

Cidre Mauret 5% // 8€

### LES APÉRITIFS

Kir Classique 15cl // 6€

Kir Champagne 15cl // 12€

Pastis/Ricard 4cl // 6,5€

Porto 10ans 4cl // 9€

Martini Rouge ou Blanc 4cl // 6,50€  
Floréale (Martini sans Alcool) 4cl // 7€

**DIGESTIF** 4cl // 10€    **SHOT** 2cl // 5€

### A PARTAGER (coté bar uniquement)

Fuet catalan // 9,50€  
*Un saucisson entier tranché*

Le Comté AOP // 8,50€ *veggie*  
120g de fromage affiné coupé en dés

Burratina, truffe et carpaccio de nashi // 14€ *veggie*  
*Une pomme-poire acidulée,  
de l'huile d'olive infusée à la vanille, de la truffe d'été  
et une burrata crémeuse parsemée  
de copeaux de parmigiano reggiano 24 mois*

Mon petit boudin // 11€  
*Des truffes croustillantes de boudin noir,  
de la pomme acidulée et une crème d'oignons doux*

Ceviche, carpaccio ou tartare de poisson // 13€  
*Selon arrivage. Recette à l'ardoise*

Le Trio de Houmous // 10€ *veggie*  
*Pois chiches/sésame,  
fèves/basilique, carottes/cumin.*

La Gremolata // 10€ *veggie*  
*Une burrata bien crémeuse réveillée par ce condiment au  
persil, menthe, zestes d'orange et de citron*

Les Sardines du Maroc // 9,50€  
*Rillettes de sardines 'Les Délectables' parfumées au curry  
doux Madras et raisins blonds*

### JUS, SOFTS, SANS ALCOOL

Jus de fruits 25cl // 4,50€  
*Pomme bio, multifruits ou tomate*  
Coca, Coca Zero, Perrier // 4€  
Schweppes Tonic ou Agrumes  
Diabolo // 4€

Limonade ou Ginger beer // 4€  
Sirop & Evian 33cl // 4€  
Sirop Enfant // 2€

### LES MOCKTAILS

Sunset Batignolles // 7,50€  
*Jus Tropical, Limonade, Grenadine, Citron Vert*

Caribbean Baby // 7,50€  
*Schweppes coco, Jus d'ananas, Citron Vert*

### EAUX MINÉRALES

Orezza 1L (pétillante) ou Minérale plate 1L // 8€  
Evian 33cl // 3€

### BOISSONS CHAUDES (jusqu'à 14h30)

*Avec un nounours guimauve*  
Café // 3€

Double Espresso // 5€  
Noisette ou Crème // 3,50€  
Thé ou Infusion // 5€

**FERMETURE DE L'ETABLISSEMENT A MINUIT pour la tranquillité du voisinage :)**

prix nets TTC, service compris CB VISA et AMEX ACCEPTEES **(MINIMUM 15€)**

**Produits frais et Cuisine Maison** - Liste des allergènes à votre disposition sur demande