

LES BOISSONS

LES CHAMPAGNES



12 cl



75 cl

Paul Romain Brut	11€	65€
Deutz brut Classic	/	90€
Deutz brut Rosé	/	110€
Deutz Blanc de Blancs	/	150€

LES APÉRITIFS

Kir mousseux 12cl (Mûre, pêche, cassis, framboise).....	7€
Martini blanc ou rouge 6cl	5€
Kir 12cl (Mûre, pêche ou cassis, framboise).....	6€
Ricard 3cl	5€
Vodka Eristoff 4cl	6€
Gin Gibson's 4cl	6€
Gin Hendrick's 4cl	8€

LES WHISKIES (4CL)

Bellevoye Bleu 40° (France)	12€
Nikka Coffey Grain 45° (Japonais).....	9€
Chivas 12 ans 40° (Écosse)	8€
Jack Daniel's 40° (USA)	8€
Clan Campbell 40° (Écosse).....	6€

LES DIGESTIFS (4CL)

Don Papa (Philippines).....	8€
HSE VOP 45° (Antilles)	8€
Calvados Beaujour 40°.....	6€
Cognac Courcel 40°.....	6€
Get 27 17.9° / 31 24°	5€
Baileys 17°	5€
Limoncello 27°.....	5€
Poire Williams	6€

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Pelforth Blonde 5.8°	4€	7€
Panaché	4€	7€
Gallia IPA	5€	9€
Bière du moment	5€	9€

LES BIÈRES BOUTEILLES (33 CL)

Desperados 5.9°	6€
Chouffe 8°	7€
Bière sans alcool	5€
Cidre brut Français	7€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé & infusion Dammann <i>Demandez notre selection</i>	5€
Café	2€
Café Allongé, décafeiné, noisette	2,50€
Double café, café crème	4€

LES SOFTS

Coca-cola, Zéro ou Rouge 33cl	4,50€
Perrier 33cl	4,50€
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	4,50€
Orangina 25cl	4,50€
Fanta 25cl	4,50€
Fuze Tea 25cl	4,50€
Jus de fruits 25cl <i>(Orange, pomme, ananas, tomate, pamplemousse, abricot, fraise)</i>	4,50€

	50 cl	1 L
Eau minérale Evian	4,50€	6€
Eau pétillante San Pellegrino	4,50€	6€

Chocolat Chaud	4€
Cappuccino	4.50€
Chocolat ou café Viennois	5€
Irish Coffee	12€

LES COCKTAILS

LES MOJITOS

Mojito Original..... 10€

Rhum ambré, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert et limonade, Angostura

Mojito Fraise ou Passion ou Coco 11€

Rhum ambré, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert et limonade

Mojito Royal 13€

Rhum ambré, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert et vin mousseux

Mojito Black 13€

Eristoff black, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

LES SHORT DRINKS..... 10€

Negroni

Gin, Campari, Martini rouge

Tiramisu Cocktail

Café, Baileys, Amaretto, liqueur café

Margarita

Tequila, sucre de canne, jus de citron

Espresso Martini

Liqueur de café, Vodka, café, sucre de canne

LES SPRITZS..... 10€

Hugo

Liqueur de fleur de sureau, vin mousseux, eau gazeuse, menthe fraîche, citron

Apérol

Apérol, vin mousseux, eau gazeuse, orange

Limoncello

Liqueur de Limoncello, vin mousseux, eau gazeuse, citron

Campari

Campari, vin mousseux, eau gazeuse, orange

Amaretto

Amaretto, vin mousseux, eau gazeuse, orange

Framboise

Liqueur de framboise, vin mousseux, eau gazeuse

Maï Thaï

Rhum ambré, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat

Godfather

Whisky, Amaretto, Angostura

Cosmopolitain

Vodka, cranberry, citron

Americano

Martini blanc et rouge, Campari

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

LES LONG DRINKS..... 11€

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Moscow Mule

Vodka, jus de citron, Ginger Beer, citron

London Mule

Gin, jus de citron, Ginger Beer, citron

Pineapple Express

Rhum ambré, jus d'ananas, jus de cranberry, purée de passion

Piña Colada

Rhum ambré, sirop de coco, lait, jus d'ananas, sucre de canne

Madeleine

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas

Melon Sunrise

Vodka, sirop de melon, jus de cranberry, jus de citron, sucre de canne

Rosa Bella

Liqueur de framboise, Gin, jus de cranberry, vin mousseux

Sex on the Beach

Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry

LES MOCKTAILS..... 8€

Thé glacé maison (Au choix)

Pêche, citron, framboise, hibiscus, cerise

Orange Spritz

Eau gazeuse, sirop d'orange, orange, limonade

Sureau Spritz

Eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, citron

Banana Berry

Jus de banane, jus de cranberry, purée de fraise

P'tit Loup

Jus de banane, ananas, passion, sirop de grenadine

Passionata

Jus d'ananas, jus de passion, sirop de vanille, purée de passion

L'Horizon

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de passion

Virgin Mojito

Saveur Rhum, menthe fraîche, jus de citron, sucre de canne, limonade

Virgin Colada

Saveur Rhum, sirop de coco, jus d'ananas, lait

LES VINS

LES ROUGES

Le Loup du Pic 2022

AOP Pic St. Loup 14,5°

Saint-Estephe 2018

Château Beau Site (Bordeaux) 13°

Les Caprices d'Antoine 2024

(Rhône) 12,5°

Brouilly 2024

Frederic Pastel (Beaujolais)

Crozes Hermitage 2023

L'Orientale (Rhône) OGIER 12,5%

Clos de l'Oratoire 2022

L'Orientale (Rhône) OGIER 12,5%

Château l'Hospitalet 2022

La Clape (Languedoc) 15,5°

La Trinité Borie-Manoux 2022

St Emillion 14°

Hautes Côtes de Nuits 2022

Les Dames Huguettes (Bourgogne) 13°



8€ 15€ 27€ 39€

/ / / 55€

4€ 8€ 15€ 23€

6€ 12€ 23€ 35€

/ / / 45€

/ / / 80€

/ / / 80€

6€ 12€ 23€ 35€

8€ 15€ 27€ 39€

LES BLANCS

Chardonnay 2024

Maison Castel (Pays d'Oc) 13,5°

Chablis 2023

Lambert de Valentinois (Bourgogne) 12,5°

Gewurztraminer 2024

Klipfel (Alsace) Doux

Pouilly fumé 2024

Domaine LEBRUN

Mousseux St Charles du Roy

Vallée de la Loire 12,5°



5€ 10€ 19€ 29€

8€ 15€ 27€ 39€

5€ 10€ 19€ 29€

8€ 15€ 27€ 39€

6€ - - 35€

LES ROSÉS

San Pieru 2024

(Corse) 12°

Gris Blanc 2024

Gérard Bertrand (Pays D'Oc) 12,5°

M de Minuty 2024

(Côtes de Provence AOC) 13°

4€ 8€ 15€ 23€

5€ 10€ 19€ 29€

8€ 15€ 27€ 39€

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

LES ENTRÉES

Foie gras maison <i>Chutney et toasts</i>	17€
Saumon fumé artisanal <i>Chantilly au basilic</i>	15€
Épaule de Pata Negra de Cebo	13€
Camembert rôti <i>Miel et thym</i> 🍷	10€
Nems végétariens (5 pièces) 🥬🍌	10€
Velouté de panais <i>Croutons et huile verte</i> 🥬	10€

LES PLATS

Gambas poêlées et risotto safrané 🍷	29€
Pavé de Cabillaud <i>Linguine à la bisque</i> 🍷🍌🍷	22€
Fish and chip's maison <i>sauce tartare</i> 🍷🍌	19€
Ramen 🍷🍌🥬🍷	19€
<i>Nouilles, bouillon Thai, œuf dur, choux, cébette, nems végétarien</i>	
Linguine à la crème de truffe 🍷🍷	19€
Salade César 🍷🍷	20€
<i>Tomates, croutons, parmesan, sauce César, poulet croustillant</i>	
Salade Paysanne 🍷🍷🍌🍷	20€
<i>Chèvre chaud pané, oignons, chip's de lard, mesclun, toasts, tomates</i>	

LES PLANCHES (+/- 3 pers.)

Dégustation	35€
<i>Saumon fumé, jambon ibérique, foie gras maison, chutney, toasts</i>	
Charcuteries Ibérique	25€
<i>Épaule de Pata Negra de Cebo, Coppa, chorizo, cornichons, beurre</i>	
Mixte	25€
<i>Chorizo et coppa ibérique, Comté, camembert, toasts, chutney</i>	
Tapas 🍷🍌🍷	19€
<i>Poulet croustillant, nems végétarien, houmous, toasts, sauce maison</i>	

Souris d'agneau confite <i>Poêlée de légumes</i>	29€
Entrecôte flambée aux herbes	26€
<i>Frites maison et sauce poivres, tartare ou gorgonzola</i>	
Parmentier de bœuf 🍷	19€
Burger Original <i>Frites maison</i> 🍷🍷	19€
<i>Sauce maison, Comté, steak haché, cornichon</i>	
Pluma de cochon au chorizo <i>Purée maison</i> 🍷	19€
Tartare de bœuf <i>Frites maison</i> 🍷	17€
Burger au poulet croustillant et coleslaw <i>Frites maison</i> 🍷🍷 ..	17€



Gluten



Moutarde



Lait



Soja



Crustacés



Oeuf



Césame



Fruits à coque

LES DESSERTS 9€

Profiterole maison Sauce chocolat et éclats d'amandes 🍪🍪🍪🍪

Crème brûlée à la fève de tonka 🍪🍪

Tartelette au chocolat façon Dubaï 🍪🍪🍪🍪

Cheveux d'ange, éclats et ganache pistache

Gaufre caramel ou Nutella et Chantilly 🍪🍪🍪

Duo de fromages affinés (Comté, Camembert)

Café gourmand (thé + 1€)

Champagne gourmand + 8€

Croustillant Praliné, cappuccino et chocolat 🍪🍪🍪

Tiramisu caramel, spéculos 🍪🍪🍪

Chantilly maison Coulis et fruits frais

Pavlova Crème de marrons, cœur cassis 🍪🍪🍪

Glace artisanale 2 boules 🍪🍪

*Vanille, café, caramel, chocolat, pistache,
citron vert, framboise, pêches, mangue*

MENU 27€

(Tous les jours)

Entrée au choix

Velouté de panais 🍲

Croutons et huile verte

+

Camembert rôti 🍲

Miel et thym

Nems végétariens 🥟

(5 pièces)

Plat au choix

Fish & chip's 🍷🍷

Parmentier de bœuf 🍷

**Linguine à la
crème de truffe** 🍷🍷

MENU ENFANT 10€

(-10 ans)

Poulet croustillant Frites maison 🍷
+ Glace Smarties ou Compote de pommes

FORMULE MIDI 17,90€

du lundi au vendredi hors férié

Plat du jour + Dessert du jour

Café gourmand +2€

Dans la limite des stocks disponible

STARTERS

Homemade foie gras, chutney and toasts	17€
Artisanal smoked salmon, basil chantilly	15€
Iberian ham <i>(minimum 24 months)</i>	13€
Parsnip velouté, coriander oil and croutons	10€
Roasted Camembert with honey and thyme ...	10€
Vegetarian spring rolls <i>(5 pieces)</i>	10€

MAIN COURSES

Pan-fried prawns and saffron risotto	29€
Cod steak and linguine with bisque	22€
Vegetarian ramen	19€
<i>Noodles, Thai broth, hard-boiled egg, cabbage, spring onion</i>	
Linguine with truffle cream	19€
Breaded whiting, fish and chips style	19€
Caesar salad	20€
<i>Tomatoes, croutons, parmesan, Caesar sauce, crispy chicken</i>	
Country salad	20€
<i>Hot breaded chicken, onions, ham, mesclun, toast</i>	

PLATTERS

Tasting platter.....	35€
<i>Smoked salmon, Iberian ham, homemade foie gras, chutney, toasts</i>	
Iberian charcuterie	25€
<i>Coppa, chorizo, cured ham, pickles, butter</i>	
Mixed platter	25€
<i>Chorizo and Iberian coppa, Comté, Camembert, toasts, chutney</i>	
Tapas.....	19€
<i>Crispy chicken, vegetarian spring rolls, hummus, toasts, house sauce</i>	

Confit Lamb shank, pan-fried vegetables	29€
Rib steak with homemade fries	26€
<i>Tartar or pepper sauce</i>	
Beef Parmentier	19€
Original burger, homemade fries	19€
<i>House sauce, Coppa, Comté cheese, minced steak, pickles</i>	
Pig feather with chorizo, homemade mash	19€
Beef tartare, homemade fries.....	17€
Crispy chicken burger and coleslaw	17€