

FORMULE DU MIDI

(Du lundi au vendredi de 12h à 14h30)

**ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT** **26 €**

**ENTRÉE + PLAT +
DESSERT** **32 €**

ENTRÉES - 9 €

CEVI-CHAUD DE SAINT JACQUES

Pomme granny, baies de Goji, légumes croquants, chou vinaigré, bouillon au fumet de poisson

Accord : Domaine Montesquiou, Estela, Jurançon sec

POTIMARRON RÔTI

Caviar d'aubergines, vinaigrette à la brisure de truffe, chips de radis noir

Accord : Domaine Combe Lauzy, Cuvée Pech Saint Vincent, Minervois, sans souffre ajouté et bio

POIREAUX CONFITS

Œuf mollet, pesto de roquette, parmesan, basilic et menthe croquante

Accord : Vignoble Foncalieu, Versant pinot noir, IGP Pays d'oc

ENTRÉES DU JOUR (Voir ardoise)

PLATS - 20 €

BLANC DE VOLAILLE

farcé à la tapenade d'olives et figues, sauce miel moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes de saison

Accord : Domaine Mas Pages, Pic St Loup

MAGRET DE CANARD

Sauce poivre et café, abricots secs grillés, purée maison

Accord : Domaine Brumont, AOP Madiran, cuvée Torus

PERSILLÉ D'ANGUS

Juste grillé, beurre maître d'hôtel au citron et gingembre, frites maison

Accord : Domaine Brumont, AOP Madiran, cuvée Torus

FONDANT DE BŒUF CUIT 7H

Réduction de vin rouge jus de cuisson, purée maison

Accord : Domaine Chevalier, cuvée les Voleyses, Crozes-Hermitage

TARTARE DE SAUMON FARCÉ JUSTE ALLER-RETOUR

Fromage frais aux fines herbes, sauce yakitori, poêlée de légumes de saison, champignons

Accord : Domaine La Gerbelle, AOP Chignin

KEFTA BURGER AUX 2 FROMAGES

Steak de boeuf, mozzarella, cheddar, méchouia, pickles de concombre, oignons rouges, mesclun, frites maison

Accord : Domaine des Banquettes, La Chevalière

L'ASSIETTE VEGGIE

Steak "beyond meat", aubergines à la caponata, poêlée de légumes, frites maison

Accord : Domaine Mourat, muscadet sur lie "les perdrix de l'année"

SALADE DE POULET ET SA FAMEUSE SAUCE

Mesclun, concombre, aubergine, tapenade d'olives et figues, tomates confites, blanc de volaille, parmesan, gingembre confit

Accord : Domaine Mas Pages, Pic St Loup

SALADE TIÈDE DE GÉSÍERS CONFITS

Mesclun, œuf mollet, pommes de terre, chou vinaigré, cacahuètes grillées, oignons crispy, parmesan, graines de lin, réduction balsamique

Accord : Domaine Combe Lauzy, Cuvée Pech Saint Vincent, Minervois, sans souffre ajouté et bio

PLATS DU JOUR (Voir ardoise)

GARNITURE SEULE 6 €

Au choix : Frites maison, purée au beurre demi-sel, poêlée de légumes aux champignons noirs, belle salade mesclun

DESSERTS - 9€

CHARLOTTE AUX POMMES CAMELISÉES

Coulis de chocolat poivré et cassonade

BRIOCHE PERDUE

Nutella ou caramel beurre salé, fruits confits, chantilly

SALADE FRUITS SAISON

Fruits frais au jus d'orange pressé

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE

ASSORTIMENT DE FROMAGES AOP

CAFÉ GOURMAND +3€

DESSERTS DU JOUR (Voir ardoise)



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

DUO DE MINIS BURGERS
NUGGETS MAISON
STEAK BEYOND MEAT

FRITES
LÉGUMES DE SAISON
PENNE
SALADE VERTE

GLACE
SALADE DE FRUITS FRAIS
GÂTEAU AU CHOCOLAT
BRIOCHE PERDUE NUTELLA

1 JUS DE FRUITS / 1 SODA / 1 SIROP À L'EAU

12€

BOISSONS

EXPRESSO / SERRÉ / DÉCA	2.2	COCA COLA / COCA COLA ZERO	4.2
CAFÉ / DÉCA ALLONGÉ /	2.2	ORANGINA	4.2
NOISETTE	2.4	LIMONADE	4.2
DOUBLE EXPRESSO	4	SCHWEPES TONIC / AGRUMES	4.2
CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD /	4.3	JUS DE FRUIT	4.2
CAPPUCCINO		<i>(Pomme/ Pamplemousse rose/ Ananas/ Abricot/ Orange/ Tomate)</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	4.9	PERRIER (33CL)	4.2
INFUSION <i>(Verveine bio / Citron, gingembre bio)</i>	4.3	VITTEL (33CL)	3
THÉ <i>(Thé ceylan / Thé vert / Thé à la menthe / Thé vanille caramel / Thé fruits rouges)</i>	4.3	SUPLÉMENT SIROP	0.5
	50cl 1L		
EVIAN	4.5 6.5		
BADOIT	4.5 6.5		

*Nos sirops : sirop de Violette /Fraise/ Coco/ Pêche/
Menthe/ Grenadine/ Orgeat/ Citron/ Cerise/ Fleur de
sureau*

BLANCS



15cl



75cl

LE SUDISTE-IGP PAYS D'OC-CHARDONNAY (LANGUEDOC) 5 23
Produit dans la région de Carcassonne, ce vin plein et frais est bien présent en bouche.

DOMAINE MONTESQIUO-ESTELÀ-JURANÇON SEC CONVERSION BIO (SUD OUEST) 6 27 
Plus communément connu pour ces grands vins moelleux, nous vous proposons de découvrir l'AOP Jurançon sec : ce vin diablement fruité et d'une grande fraîcheur ravira vos papilles.

DOMAINE CHEYSSON-BEAUJOLAIS BLANC (BEAUJOLAIS) 6.5 30
Ce chardonnay au nez de fleurs blanches, de pêches et à la bouche fraîche ronde et ciselé lui permet de se distinguer des apéritif.

DOMAINE MOURAT-MUSCADET SUR LIE « LES PERDRIX DE L'ANNÉE-BIO (LOIRE) 7 33 
Le domaine Mourat est une belle histoire familiale mais pas que... Les cuvées des bêtes curieuses dont cette cuvée fait partie sont nées de la rencontre de deux vignerons tous deux passionnés par le métier de vigneron. Leurs connaissances complémentaires nous permettent de découvrir un muscadet sur le fruit avec une belle fraîcheur.

DOMAINE LA GERBELLE-CHIGNIN(SAVOIE) 7.5 35  
Fleurons de la Savoie, le capage Roussanne développe ici un nez plaisant de fruits jaunes et notes d'abricots secs. La bouche est ronde, souple et complexe.

DOMAINE GUILLOT BROUX - MÂCON -BIO (BOURGOGNE) 39 
Le vin est gras tout en volume et en générosité. Sa belle tentions et sa fraîcheur donnent un vin juteux et gourmand.

DOMAINE MICHEL GIRARD-SANCERRE 42
Ce sancerre est une cuvée monocépage 100% sauvignon. La particularité de cette cuvée c'est son assemblage de trois terroirs différents (calcaires, pierreux, et silex) qui apporte un bel équilibre entre le fruit et la minéralité.

CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI-"LE BOIS DE L'ALLIER"-MERCUREY BLANC (BOURGOGNE) 47
Ce sancerre est une cuvée monocépage 100% sauvignon. La particularité de cette cuvée c'est son assemblage de trois terroirs différents (calcaires, pierreux, et silex) qui apporte un bel équilibre entre le fruit et la minéralité.

MOELLEUX

DOMAINE SAINT LANNES-CÔTES DE GASCOGNE "PRÉLUDE D'HIVER" 6 26
Un joli côte de Gascogne aux notes de fruits exotiques avec une belle fraîcheur.

ROUGES

DOMAINE DES BANQUETTES-LA CHEVALIÈRE-VIN DE FRANCE (RHÔNE) 5 23
Ce vin de copains est très agréable. Beaucoup de fruits, sublimé par une structure tannique légère. Une cuvée pleine de soleil et de bonne humeur.

VIGNOBLE FONCALIEU-VERSANT PINOT NOIR-IGP PAYS D'OC (LANGUEDOC) 5.5 25
Ce pinot noir a des arômes de cerises, cassis et de fraises des bois. Il est léger et accompagnera parfaitement votre apéritif.

DOMAINE BRUMONT-AOP MADIRAN-CUVÉE TORUS (SUD OUEST) 6 27
Fidèle à son esprit novateur, Alain Brumont nous offre un madiran travaillé sur la légèreté, le fruit et la souplesse. Une vraie découverte !

DOMAINE COMBE LAUZY-CUVÉE PECH SAINT VINCENT-MINERVOIS-SANS SOUFRE AJOUTÉ ET BIO (LANGUEDOC) 7 33 
Ce minervois en assemblage de grenache noir, carignan et syrah est fruité, puissant et a une belle rondeur.

DOMAINE MAS PAGES-PIC ST LOUP-ANDRÉ-EN CONVERSION BIO (LANGUEDOC) 7 33 
Un Pic Saint Loup aux tanins fondus et très généreux. Des belles notes de fruits mûrs et de cassis font de ce vin une belle cuvée de ce domaine.

DOMAINE CHEVALIER-CUVÉE LES VOLEYSES-CROZES HERMITAGE-SYRAH (RHÔNE) 36
Un Crozes-Hermitage toute en finesse et légèreté. Le vin est intensément aromatique avec une touche de bois délicate et une longue finale.

DOMAINE GUILLOT BROUX-MÂCON-BIO (BOURGOGNE) 39 
Ce gamay offre de jolies notes de fraise, cerise et écorce d'orange. Les tanins sont fondus, le vin est corsé et minéral.

ROSÉS

SOIF DE PAMPA - CÔTE DE PROVENCE - PROVENCE 5 23
C'est rose frais et tendre, pleins de fruits rouges croquants.

STUDIO BY MIRAVAL-IGP MÉDITERRANÉE 6.5 30
Souple et frais, avec un beau fruité amylique, des notes de malabar et une finale ciselée.

MINUTY CÔTÉ PRESQU'ILE - CÔTE DE PROVENCE - PROVENCE 35
Rosé d'une belle puissance et élégance. il possède

BIÈRES

	25cl	50cl
PRIMUS <i>Blonde légère belge 5,2°</i>	4.5	8
BRIN DE FOLIE <i>Blonde Artisanale forte 6,5°</i>	5	9
TONGERLO <i>Abbaye belge 6°</i>	5	9
IPA CRAZY <i>Artisanale locale 6,5°</i>	5	9
BLANCHE GIVRÉE <i>Artisanale locale 5,5°</i>	5	9
MONACO / TANGO	4.5	8
SUPPLÉMENT PICON	1	
BIÈRE SANS ALCOOL <i>Corona zéro</i>	5	

APÉRITIFS

RICARD/PASTIS	4.5
SUZE	4.5
CAMPARI	4.5
GENTIANE	4.5
MARTINI BLANC/ROUGE	4.5
LILLET ROSÉ	4.5
PORTO BLANC/ROUGE	6.5
KIR (<i>Chardonnay, IGP Loire</i>)	5.9
KIR ROYAL (<i>Champagne Maxime Toubart</i>)	10.9

Notre choix de liqueurs pour les kirs : liqueur de violette, framboise, cassis, mûre, pêche, banane

WHISKY 5cl

J & B (<i>Blended</i>)	6
RED LABEL	6.5
JACK DANIEL'S (<i>Tennessee</i>)	7
FOUR ROSES (<i>Bourbon</i>)	7
BLACK LABEL	8
MAKER'S MARK (<i>Bourbon</i>)	8.5
CHIVAS REGAL (<i>12 ans -Blended</i>)	10
CARDHU (<i>Single Malt</i>)	11
TENJAKU	13
LAGAVULIN (<i>16 ans</i>)	15

GIN 5cl

GORDON'S (<i>Saveur épicée</i>)	6
BOMBAY SAPHIR (<i>Saveur agrumes</i>)	7
CITADELLE <i>(Saveur tourbe/bois brûlé/pointe de réglisse)</i>	8
TANQUERAY N°10 <i>(Saveur d'agrumes frais, surtout du pamplemousse)</i>	9
HENDRICK'S (<i>Saveur de concombre</i>)	10
MONKEY 47 (<i>Saveur florale</i>)	11
SUPPLÉMENT TONIC	1

LES BULLES

	15cl	75cl
CHAMPAGNE BRUT <i>AOP - Maxime Toubart</i>	10	48
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS <i>AOP - Maxime Toubart</i>	12	58
PROSECCO DOC	6	

VODKA 5cl

ABSOLUT	7
ZUBROWSKA	8
NIKKA COFFEE	9
BELVÉDÈRE	10
SUPPLÉMENT SOFT	1

TÉQUILA 4cl

SAN JOSÉ	6
PATRON	8

RHUM 5cl

TROIS RIVIÈRES BLANC/AMBRÉ	7
RHUM ARRANGÉ	7
HAVANA CLUB (<i>3 ans</i>)	8
DIPLOMATICO	9
CLÉMENT (<i>Vo</i>)	10
DON PAPA	11
SUPPLÉMENT SOFT	1

DIGESTIFS 5cl

GET 27 /MENTHE PASTILLÉE	7
BAILEYS	7
LIMONCELLO	7
CHARTREUSE	7
GÉNÉPI	7
GRAPPA	7
PRUNE	7
FRAMBOISE	7
POIRE	7
FRANGELICO	7
AMARETTO	7
DISARONNO	8
COGNAC (<i>Delaitre VSOP</i>)	8
ARMAGNAC (<i>Clés des ducs VSOP</i>)	8
CALVADOS (<i>Coquereil Vieux</i>)	8

SPECIALITÉ DE SAISON

VIN ROUGE CHAUD 15 cl	6.5
-----------------------	-----

COCKTAILS - 9€ CLASSIQUES

PINA COLADA

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

PORNSTAR

Vodka, jus de fruit de la passion, sirop de sucre, citron

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomates, citron

JÂGER BOMB

Jägermaster, Energy drink

SPRITZ

Aperol, Prosecco, Perrier

MOCKTAILS - 8€ CLASSIQUES

VIRGIN MOJITO

VIRGIN PINA COLADA

VIRGIN SEX ON THE BEACH

VIRGIN PORNSTAR

MOCKTAILS - 8€ SIGNATURES

FLOWER TONIC

Cerise, Sirop d'hibiscus, Sirop de violette, Tonic

SAMOURAÏ

Gingembre, Menthe, sirop de matcha, Perrier

BASIL-BERRY

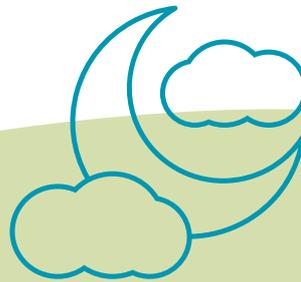
Purée de fraise, Basilic, Limonade

VIRGIN KIWAI

Sirop de fleurs de sureau, Purée de kiwi, Jus de pomme, Perrier

TROPICAL PASSION

Jus de maracuja, Jus d'ananas, Jus de mangue, Sirop de vanille



ENVIE DE REVENIR POUR
LE DÎNER OU L'APÉRO ?

Scannez pour
découvrir la
carte du soir





SUIVEZ NOS ACTUALITÉS



LEVERDOYANT92



LEVERDOYANT.ASNIERES



WWW.LEVERDOYANT.FR