

# BOISSONS

## FORMULES PETITS DÉJEUNER JUSQU'À 11H00

Café (ou allongé) + jus de fruit + croissant 6.00 €

Café (ou allongé) + croissant 3.00 €

## BOISSONS CHAUDES

|                |        |                               |        |
|----------------|--------|-------------------------------|--------|
| Café           | 1.80 € | Mochaccino                    | 5.00 € |
| Café allongé   | 1.90 € | Latte macchiato               | 5.00 € |
| Noisette       | 2.00 € | Chocolat chaud*               | 3.50 € |
| Café crème     | 3.20 € | Chocolat Viennois             | 4.50 € |
| Cappuccino*    | 3.50 € | Chaï Latte*                   | 4.50 € |
| Thé / Infusion | 3.50 € | Pumpkin spice latte           | 5.00 € |
| Matcha Latte * | 4.50 € | Pumpkin spice latte chantilly | 5.50 € |

>> OPTION SIROP (CARAMEL, VANILLE OU NOISETTE) OU LAIT VÉGÉTAL (AMANDE OU AVOINE) + 0,50€

\* OPTION GRAND FORMAT + 0,50€

## DOUCEURS JUSQU'À 19H00

|  |        |
|--|--------|
| Cookie pépites chocolat / Cookie 3 chocolats | 2.00 € |
| Gaufre liègeoise                             | 3.50 € |
| Crêpe au sucre                               | 3.00 € |

+0.50€  
PÂTE À TARTINER /  
CHANTILLY ET/OU  
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                    |        |                                     |              |
|------------------------------------|--------|-------------------------------------|--------------|
| Coca-Cola                          | 3.50 € | Citronnade maison                   | 4.00 €       |
| (Original, Zéro, Cherry)           |        |                                     |              |
| Soda                               | 3.50 € | Thé glacé maison                    | 4.00 €       |
| (Sprite, FuzeTea, Orangina, Fanta) |        |                                     |              |
| Minute Maid                        | 3.50 € | Heineken 0% alc.                    | 5.00 €       |
| (Orange, pomme, ananas, abricot)   |        |                                     |              |
| Sirop à l'eau                      | 3.00 € | Gangstar (energy drink)             | 5.00 €       |
| Diabolo                            | 4.00 € | Badoit rouge                        | 3.50 €       |
| La French                          | 3.50 € | Badoit verte 50cl / 1L              | 4 € / 7 €    |
| (Ginger beer ou agrumes)           |        | Evian 50cl /1L                      | 4 € / 7 €    |
|                                    |        | Café frappé                         | 4 € / 4.50 € |
|                                    |        | (Sirop au choix, avec ou sans lait) |              |

POSSIBILITÉ  
DE PRENDRE  
À EMPORTER

## BUBBLES TEA MAISON 4.50€

Thé vert infusé

Saveur billes : fruits rouges ou exotiques

Sirop au choix : fraise, cerise, mangue, pêche ...

# ALCOOLS

## BIÈRES PRESSIONS

|                                   | 25cl   | 50cl   | 1L   | Girafe 3L |
|-----------------------------------|--------|--------|------|-----------|
| Paulaner Munich <i>Blonde</i>     | 3.50 € | 6.50 € | 12 € | 35 €      |
| Paulaner Weissbier <i>Blanche</i> | 4.50 € | 8 €    | 15 € | 42 €      |
| Paulaner St Thomas <i>Ambrée</i>  | 4.50 € | 8 €    | 15 € | 42 €      |
| IPA Furstenberg                   | 4.50 € | 8 €    | 15 € | 42 €      |
| Cidre "La mordue"                 | 4.50 € | 8 €    | 15 € | 42 €      |

>> PICON, MONACO OU SIROP + 0,50€

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

|                     | Verre  | Bouteille |  |     |
|---------------------|--------|-----------|--|-----|
| Ricard              | 3.50 € | 75 €      | Shooter maison                         | 4 € |
| Double Ricard       | 6.50 € |           | (Fruits rouges, Kiss cool ou Exotique) |     |
| Jägerbomb           | 5 €    | 90 €      | Shooter d'alcool supérieur             | 6 € |
| Suze Tonic          | 7 €    | 75 €      | Shooter tequila                        | 5 € |
| Get 27              | 8 €    | 80 €      | Bouteille shooter maison               | 40€ |
| Martini Blanc/Rouge | 6 €    |           | Digestif au choix à partir de          | 6 € |

>> VOIR AVEC SERVEUR(SE)

## ALCOOLS

| <b>RHUM</b>                     | Verre | Bouteille |                        | Verre | Bouteille |
|---------------------------------|-------|-----------|------------------------|-------|-----------|
| Havana 3 ans                    | 9 €   | 80 €      | Diplomatico Reserva    | 12 €  | 110€      |
| Havana Especial                 | 10 €  | 90 €      | Diplomatico Planas     | 10 €  | 90 €      |
| Havana 7 ans                    | 11 €  | 100 €     | Hechicera              | 12 €  | 110 €     |
| Sailor Jerry Spicy              | 9 €   | 80 €      | Secha de la silva      | 12 €  | 110 €     |
| <b>GIN</b>                      | Verre | Bouteille |                        | Verre | Bouteille |
| Beefeater                       | 9 €   | 80 €      | Gin Mare               | 11€   | 100€      |
| Hendrick's                      | 10 €  | 90 €      | G'Vine Floraison       | 11€   | 100€      |
| June (Pêche, Pastèque)          | 10 €  | 90 €      | Citadelle              | 11€   | 100€      |
| <b>WHISKY</b>                   | Verre | Bouteille |                        | Verre | Bouteille |
| Ballantines                     | 9 €   | 80 €      | Jack Gentleman         | 13€   | 130€      |
| Jack Daniel's                   | 10 €  | 90 €      | Woodford réserve       | 12€   | 120€      |
| (Old No. 7, Honey, Fire, Apple) |       |           |                        |       |           |
| <b>VODKA</b>                    | Verre | Bouteille |                        | Verre | Bouteille |
| Absolut                         | 9 €   | 80 €      | Absolut + Energy drink | 11€   | 100€      |

# COCKTAILS

## CLASSIQUES

### MOJITO - 9 €

>> SUPPLÉMENT PURÉE EXOTIQUE OU FRUITS ROUGES : 1 €  
Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre de canne & Badoit

### SPRITZ - 10 €

Cinzano, Prosecco & Badoit

### SPRITZ SAINT GERMAIN - 11 €

Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco & Badoit

### SPRITZ DU MAMA - 10 €

Limoncello, Prosecco, purée de fraise & Badoit

### ESPRESSO MARTINI - 11 €

Vodka, Kahlua, café & sucre de canne

### NEGRONI - 11 €

Gin, Vermouth rouge & Campari

### LES MULES - 10 €

>> MOSCOW, LONDON, JAMAICAN, MEXICAN

Citron vert, ginger beer La French & Angostura bitter

### LONG ISLAND - 12 €

Gin, Vodka, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, citron vert & Coca-cola

### PUNCH MAISON

>> LE VERRE : 8 € / LE PICHEΤ IL : 28 €

## SIGNATURES

### TAYLOR - 10 €

Gin Mare, liqueur fleur de sureau, sirop de mangue, citron vert & menthe fraîche

### BONNIE - 12 €

Diplomático Planas, Havana 7 ans, citron vert, jus d'ananas, sirop vanille, purée exotique & ginger beer La French

### SABRINA - 10 €

Gin Hendrick's, Cointreau, citron vert, sirop de violette, concombre & limonade

### BRITNEY - 10 €

Jack Daniel's Fire, cassonade, jus de pomme, menthe & citron vert

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO - 7 €

Jus de pomme, Citron vert, menthe fraîche, cassonade & Badoit

### VIRGIN PIÑA COLADA - 7 €

Jus d'ananas, crème de coco & sirop de vanille

### CINDY - 7 €

Purée de fraise, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme & Badoit

### EMILY - 7 €

Purée exotique, menthe fraîche, jus d'ananas, citron jaune & ginger beer La French

COCKTAIL  
CRÉATION  
DU MOMENT  
10 €

AUTRES  
CLASSIQUES  
POSSIBLES

# VINS

## ROUGES

|  |           |  |      |
|--|-----------|--|------|
| Rouge du moment                              | 5€ / 25 € | Champs d'Elise - St-Émilion                  | 35 € |
| Secret de Lunes - Pinot Noir                 | 28 €      | Cabernet sauvignon - Merlot - Cabernet franc |      |
| IGP Pays d'Oc - Pinot noir                   |           |  |      |
| Les petits grains                            | 7€ / 30 € | Château Fontanche - Les Uyères               | 32 € |
| IGP St Nicolas de Bourgueil - Cabernet franc |           | AOP Saint Chinian                            |      |
| Les Déesses Muettes - Pic St Loup            | 32 €      |  |      |
| AOP Pic Saint Loup - Syrah, Grenache         |           |  |      |

## BLANCS

|                          |           |                                    |              |
|--------------------------|-----------|------------------------------------|--------------|
| Blanc sec du moment      | 5€ / 25 € | Blanc doux du moment               | 5.50€ / 28 € |
| Albrières Viognier       | 28 €      | Rosumarinu Sant Armettu            | 39 €         |
| IGP Pays d'Oc - Viognier |           | AOC Vin Corse Sartène - Vermentinu |              |

## ROSÉS

|   |           |
|---|-----------|
| Rosé du moment                                  | 4€ / 23 € |
| Anaïs - Côtes de Provence                       | 30 €      |
| AOP Côtes de Provence rosé - Cinsault, Grenache |           |
| Mino Sant Armettu                               | 34 €      |
| IGP Île de beauté - Sciaccarellu                |           |

## BULLES

|  |           |
|--|-----------|
| Champagne Blanc de blanc                                   | 110 €     |
| Tribaut Schloesser - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir |           |
| Champagne Brut réserve                                     | 70 €      |
| Louis Constant - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir     |           |
| Prosecco   | 7€ / 40 € |

# HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS  
HAPPY HOUR DE 16H À 19H

PINTE DE BLONDE 5€  
PINTE IPA / AMBRÉE / BLANCHE / CIDRE 6€  
SPRITZ DU MAMA 7€  
RICARD 2,50€  
VERRE DE VIN (ROUGE, ROSÉ OU BLANC) 3,50€  
VIRGIN MOJITO 5€  
PUNCH 6€



# HAPPY NIGHT !

TOUS LES MARDIS  
HAPPY HOUR TOUTE LA SOIRÉE DÈS 16H

# MIDI

À LA CARTE

LUNDI - VENDREDI  
11H45 - 15H00

## ENTRÉES

---

|  |         |
|--|---------|
| Houmous de patates douces VG           | 7 €     |
| Rillettes de poisson au fromage frais  | 7 €     |
| Foie gras, compotée d'oignons & toasts | 10,50 € |

## PLATS

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>La salade Thaï</b><br>Au choix : Poulet façon Tao ou crevettes croustillantes ou œuf mollet VG   | 14 €   |
| <b>Gnocchis maison gratinés, crème de cèpes &amp; Emmental VG</b>   | 14.5 € |
| <b>Smash burger *</b> Option VG<br>Boeuf haché maison, fromage à raclette, mayonnaise au poivre, oignons rouges & cornichons aigres-doux                          | 15 €   |
| <b>Demi magret de canard *</b><br>Sauce au poivre   | 18.5 € |
| <b>Grilled cheese *</b><br>Pain artisanal grillé au beurre, jambon, Emmental & Cheddar<br>Option VG : Pain artisanal grillé au beurre, tomates séchées & Emmental | 15 €   |
| <b>Tataki de boeuf &amp; mayonnaise Sriracha *</b><br>Boeuf mariné & fumé par nos soins   | 17 €   |

\* NOS PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES & SALADE

## DESSERTS

---

|   |    |
|---|----|
| Coeur coulant Nocciolata, éclats de noisettes & chantilly | 6€ |
| Brioche perdue à l'orange, caramel & chantilly            | 6€ |
| Tiramisu spéculoos, biscuit rhum/cafè & caramel           | 6€ |
| Affogato (cafè & glace vanille)                           | 5€ |
| Crumble pomme/poire, noix & fève de tonka                 | 6€ |
| Assiette de fromages du moment                            | 6€ |

# TAPAS

## LE FROID

**SERVICE CONTINU  
DES 15H00 JUSQU'A**

22H30 DU LUNDI AU MERCREDI  
23H00 DU JEUDI AU SAMEDI

### Assiette mixte

assortiment de charcuteries & fromages, compotée maison

**22 €**

### Petite salade Thaï VG

légumes croquants, pousses de soja & vinaigrette asiatique

**6 €**

### Houmous de pois chiches & patate douce VG

**9 €**

### Rillettes de poisson

au fromage frais, zeste de citron & aneth

**9 €**

### Tataki de boeuf & mayonnaise Sriracha aux herbes

**12.5 €**

### Foie gras de canard maison, toasts & compotée d'oignons

**15.5 €**

## LE CHAUD

### Rolls gratinés au poulet

Tortilla en bouchées : poulet, crudités, sauce tomate & fromages

**15 €**

### Camembert rôti, fruits secs, noix & noisette (240g) VG

**14 €**

### Gnocchis maison, crème de cèpes & Emmental VG

**12 €**

### Magret de canard entier & sauce au poivre

**20 €**

### Smash burger Option VG

Boeuf haché maison, fromage à raclette, mayonnaise poivrée, oignons rouges, salade & cornichons aigres-doux

**12 €**

### Frites & sauce maison VG

**5 €**

### Poulet caramélisé façon Tao & poivrons

**12 €**

### Grilled cheese Option VG

Pain artisanal grillé au beurre, jambon, Emmental & Cheddar

**12 €**

### Croustillants de crevettes

au basilic & mayonnaise à la mangue (X6)

**10 €**

### Croquetas du moment & sauce aigre-douce (X5) VG

**9 €**

## LE SUCRÉ

### Coeur coulant Nocciolata, éclats de noisettes & chantilly

**8 €**

### Brioche perdue à l'orange & chantilly

**8 €**

### Tiramisu spéculoos, biscuit rhum/café & caramel

**8 €**

### Crumble pomme/poire, noix & fève de tonka

**8 €**