

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 €
		Badoit rouge	3.50 €
Diabolo	4.00 €	Badoit verte 50cl / 1L	4 € / 7 €
		Evian 50cl /1L	4 € / 7 €
La French	3.50 €	Café frappé	4 € / 4.50 €
(Ginger beer ou agrumes)		(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

RHUM	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 €	
GIN	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€	
WHISKY	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)						
VODKA	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 IGP Pays d'Oc - Pinot noir	28 €	Cabernet sauvignon - Merlot - Cabernet franc	
Les petits grains IGP St Nicolas de Bourgueil - Cabernet franc	7€ / 30 €	Château Fontanche - Les Uyères	32 € AOP Saint Chinian
Les Déeses Muettes - Pic St Loup AOP Pic Saint Loup - Syrah, Grenache	32 €		

BLANCS

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

ROSÉS

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

BULLES

Champagne Blanc de blanc Tribaut Schloesser - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir	110 €
Champagne Brut réserve Louis Constant - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir	70 €
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 SOIREE 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

La salade Thaï Au choix : Poulet façon Tao ou crevettes croustillantes ou oeuf mollet VG	14 €
Gnocchis maison gratinés, crème de cèpes & Emmental VG	14,5 €
Smash burger * Option VG Boeuf haché maison, fromage à raclette, mayonnaise au poivre, oignons rouges & cornichons aigres-doux	15 €
Demi magret de canard * Sauce au poivre	18,5 €
Grilled cheese * Pain artisanal grillé au beurre, jambon, Emmental & Cheddar Option VG : Pain artisanal grillé au beurre, tomates séchées & Emmental	15 €
Tataki de boeuf & mayonnaise Sriracha * Boeuf mariné & fumé par nos soins	17 €

* NOS PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES & SALADE

DESSERTS

Mousse au chocolat & nougatine	6€
Brioche perdue à l'orange, caramel & chantilly	6€
Tartelette citron meringuée	6€
Affogato (café & glace vanille)	5€
Cumble pomme, poire & noix	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

Wraps 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

Mousse au chocolat & nougatine

8 €

Brioche perdue, zeste d'orange & chantilly

8 €

Tartelette citron meringuée

8 €

Crumble pomme/poire, noix & fève de tonka

8 €