



**Merci à nos équipes qui œuvrent
chaque jour pour vous faire passer
le plus beau des moments chez nous.**



Maxime | Boris | Stephen | Alix | Robin | Fabian | Louise |
Jean-Baptiste | Eloi | Jules | Blanche | Thomas | Etienne |
Nour



COCKTAILS

Negroni vieillit en fût de chêne **12**
(Campari, vermouth rouge, gin)

Amaretto Sour **10**
(Amaretto, jus de citron jaune, blanc d'oeuf)

Pisco Sour **10**
(Pisco, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf)

Moscow Mule **10**
(Vodka, citron vert, ginger beer)

Planter's Punch **8**
(Rhum blanc, vanille, jus de goyave, jus de mangue, jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas)

Le Spicy Lynchburg **12**
(Bourbon, cointreau, cordial cannelle, jus de citron jaune, limonade)

My Passion **12**
(Rhum Havana 7, amaretto, sirop de vanille, jus de citron vert, purée de passion)

Chili Mango Margarita **12**
(Tequila infusée au piment, purée de mangue, sirop d'agave, jus de citron vert)

Carmine Spritz **9**
(Sirop de verveine, liqueur d'abricot, pét nat, eau pétillante)

Gin Tonic **12**
(C'vine floraison, citron, baies de genièvre, tonic Fever Tree Mediterranean)

MOCKTAILS

Mocktails du moment **7**



Prix nets TTC service compris

CARTE DES BOISSONS

SODAS MAISON | 33 CL

Limonade (écorce de citron, verveine) **4,5**

Gingembre **4,5**

Cola (noix de cola, rapadura, vanille) **4,5**

Tonic (orange amère, gentiane, genièvre) **4,5**

Sauvage (sureau, bruyère, reine des près) **4,5**

Alpin (*pin, verveine, menthe poivrée*) **4,5**

Énergé (*gingembre, hibiscus, guarana*) **4,5**

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de tomate **4,5**

Jus de pomme **4,5**

Nectar de pêche **4,5**

Nectar d'abricot **4,5**

Sirop à l'eau Giffard **3**

Thé glacé du moment **6**

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca **2**

Allongé / Allongé Déca **2,5**

Double expresso / Double déca **4**

Latte **4**

Cappuccino **4,5**

Thé Kodama (Thé vert, thé noir, rooibos) **4,5**

Chocolat chaud (*cacao du Ghana*) **4**



Prix nets TTC service compris

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

SAUF JOURS FÉRIÉS

"Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, qu'il s'agisse de nos légumes, de nos viandes ou de nos poissons. Ils sont travaillés avec amour par notre équipe en cuisine."

Formule

ENTREE + PLAT + DESSERT 28

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Gravlax de maigre à la genièvre, carottes en julienne, jus de carotte et citron, huile tandoori

ou

Poireaux vinaigrette, sauce hollandaise, beurre fumé au foin, ricotta séchée, citron

PLATS

Échine de cochon du Cantal, taboulé libanais, purée carotte-abricot, sauce yassa

ou

Pêche du jour marinée teriyaki, concombre, vierge d'herbes, mayonnaise yuzu kosho

ou

Gnocchi, crème de parmesan et mascarpone, jus végétal au tournesol, confit de courgettes au romarin, ricotta séchée, pain frit

ou

Magret de canard gras du Quercy (pour 2 personnes), purée de pommes de terre, ketchup de cerise **+6€/pers**

DESSERTS

Lemon curd, cédrat confit, sablé breton, basilic

ou

Panna cotta à la verveine, coulis mangue-citron vert, cacahuète sablée

ou

Sélection de 2 fromages, confiture du moment (+2,50€)

Prix nets TTC service compris

MENU ENFANT

"Notre menu est disponible pour les enfants jusqu'à 10 ans. N'hésitez pas à demander à nos serveurs les suggestions du chef!"

Menu enfant

PLAT + DESSERT 16



Prix nets TTC service compris

CARTE SOIR ET WEEK-END

ET JOURS FÉRIÉS

"Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, qu'il s'agisse de nos légumes, de nos viandes ou de nos poissons. Ils sont travaillés avec amour par notre équipe en cuisine."

Olives vertes tipo **4**

Tarama, huile de poireaux **7**

Rillettes de cochon, pickles **8**

Assiette de charcuterie **9**

Burrata des Pouilles, condiment à l'oignon nouveau, basilic **10**



Tomates colorées mondées, brugnion, anchoïade, feuille de câprier, brioche frite, basilic **11**

Pastèque grillée au BBQ, glaçage myrtille cajun, myrtilles pickles, feta et menthe **12**

Porchetta tiède, radicchio, cerise teriyaki, basilic **12**

Crevettes tigres mi-cuites, gaspacho de noix de cajou, huile tandoori, menthe **13**



Gnocchi, crème de parmesan et mascarpone, jus végétal au tournesol, courgettes confites au romarin, ricotta séchée, pain frit **20**

Lieu jaune de ligne, aubergine confite, émulsion beurre noisette et xérès, salade de haricots plats, soude marine **25**

Quasi d'agneau au BBQ, tomates rôties, oignons nouveaux à la braise, purée de prunes, oseille et jus à la sarriette **25**

Onglet de veau grillé au feu de bois d'Aveyron, sauce aux cinq poivres, purée de pommes de terre, salade de radicchio **32**

Magret de canard gras du Quercy (pour 2 personnes), aux épices douces, purée de pommes de terre, oignons nouveaux grillés, ketchup de cerise noire **54**



Crème diplomate à la flouve, sorbet cacao, cacahuètes sablées, streusel cacao **10**

Abricot rôti, sablé breton, siphon yaourt et glace à la fleur d'oranger **10**

Chariot de fromages, confiture maison (3 fromages) **13**

Prix nets TTC service compris

CARTE DES ALCOOLS

BIÈRES

25 CL | 50 CL

Monaco / Panaché **4 | 7**

Gallia Blonde **4 | 7**

Gallia Blanche **4,5 | 8**

Gallia IPA **4,5 | 8**

Neipa **4,5 | 8**

Bière sans alcool (IPA) 33CL **6,5**

"N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins pour découvrir toutes nos références !"

APÉRITIFS

Kir

Cassis ou Pêche **7,5**

Suze **6**

Suze Tonic **7**

Pastis Casanis **3,5**

LIQUEUR 5cl

Cointreau **7**

Cointreau Black **10**

Amaretto **6**

Menthe Pastille **6**

CHARTREUSE 5cl

Chartreuse Verte **13**

Chartreuse Jaune **12**

Chartreuse MOF **14**

Chartreuse Liqueur d'Elixir **15**

Chartreuse Liqueur 9ème

Centenaire **15**

SPIRITUEUX 5cl

Vodka Renaissance **10**

Rhum La Hechicera **12**

Rhum Eminente **13**

Rhum Hedone **10**

Rhum Zacapa XO **18**

Whisky Nikka from the barrel **11**

Whisky Gerska **12**

Whisky Lagavulin 16 ans **18**

Bourbon Woodford Reserve **15**

Tequila Patron **11**

Prix nets TTC service compris