

APERITIFS

KIR

Kir royal champagne
Coupe de champagne
Kir Prosecco
Kir vin blanc

14cl

13.5 €
13 €
7 €
6.5 €

COCKTAILS

Spritz Aperitivo / Saint-Germain Spritz / Limoncello Spritz 9.5 €
Mojito (Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse) 9.5 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre de canne) 9.5 €
Gin Tonic / Gin Tonic piscine 9.5 €
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate) 9.5 €
Americano (Vermouth rouge, Campari, Perrier) 9.5 €
Negroni (Gin, Cinzano rouge, Campari) 9.5 €
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, jus de citron) 9.5 €
Margarita (Tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne) 9.5 €
Cuba libre (Rhum, Coca Cola, citron vert) 9.5 €
Martini Gin 9.5 €
Miss Violette (Sirop de poire, citron vert, crème de violette, Prosecco, chantilly) 9.5 €
Caïpirinha aux fruits de la passion 10 €
Irish Coffee (Whisky, café, crème fouettée) 10 €
Expresso Martini (Vodka, Kahlúa, sucre de canne, expresso) 10 €
Audrey Porn Star (Vodka, Passoã, citron vert, sirop de vanille, 1 shot de Prosecco) 12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Chose (pamplemousse pressé, Fever tonic) 8 €
Virgin Mojito 8 €

LES ALCOOLS

Jameson, Ballantine's, J&B 8.5 €
Chivas Regal, Jack Daniel's, Aberlour 9.5 €
Lagavulin, Talisker 12 €
Ricard 5 €
Pastis Bardoin 7 €
Cinzano (Rosso, Bianco, Dry) 7 €
Campari, Muscat, Porto 7 €
Gin, Vodka, Rhum, Tequila 8 €
Gin Bombay Saphir, Gin Citadelle 9.5 €
Chartreuse verte / jaune 9.5 €

À PARTAGER

Planche de charcuterie jambon et saucisson ibériques, terrine 19.5 €
Planche de charcuterie et de fromage 21.5 €
La boîte de sardines (millésimées sans arrêtes) 10.5 €
Les 6 nems au poulet ou aux légumes 13.5 €
Calamars frits 12.5 €
Terrine maison 8.5 €

BIÈRES

Bière Pression

Tuborg 25 cl : 5.5 € 50 cl : 9 €
Demory IPA 25 cl : 6 € 50 cl : 9.5 €

Bière Bouteille

Carlsberg - Brooklyn Special Effect(sans alcool) 33 cl : 6 €

BOISSONS FRAICHES

Vittel, San Pellegrino (50 cl) 6 €
Vittel, San Pellegrino (100 cl) 8 €
Perrier 33 cl, Vittel 25 cl, Fever-tree Tonic Water 20 cl 6 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuze Tea 6 €
Jus de fruits 25 cl 6 €
Tomate, orange, pomme, ananas, abricot
Diabolo 5.5 €
Sirop (Grenadine, Menthe, Citron, Pêche) 2 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné 2.8 €
Noisette 2.9 €
Café crème, Infusion, Thé 4.5 €
Viennois 5 €
Chocolat chaud 5 €

Prix TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.





FORMULE MIDI en semaine (hors jours fériés)

(entrée plat ou plat dessert)

22.5 €

ENTRÉES

	Entrée	Plat
Assiette de charcuterie	9 €	
Tartare de poisson (selon arrivage) au citron et herbes fraîches	10.5 €	21.5 €
La terrine de campagne de Manu	8.5 €	
Compotée d'oignons confits au vinaigre de cidre		
Œufs mayonnaise et son bouquet fraîcheur	8 €	
Tartine de chèvre chaud au miel, poire rôtie	9 €	17.5 €
Gravlax de saumon d'Écosse	12.5 €	23 €
Tomate Burrata et pesto	9.5 €	19.5 €
Salade Alfred (pommes de terre, sucrine, œuf poché, magret fumé, vinaigrette à l'huile de truffe)	9 €	
Salade César Poulet (salade romaine, œuf, poulet, croûtons, parmesan)		19.5 €
Salade César Saumon (salade romaine, œuf, saumon, croûtons, parmesan)		19.5 €

PLATS

Bavette d'Angus	20 €
Frites maison, salade	
Noix d'Entrecôte d'Argentine (environ 300 gr)	32 €
Frites maison, salade	
Dos de Cabillaud sur peau	22.5 €
Sauce vierge, poêlée de légumes	
Bacon Cheese Burger d'Aubrac	18.5 €
Sauce cocktail, frites maison	
L'Andouillette de Troyes AAAAA	21.5 €
Pommes de terre au four, salade	
Magret de canard	23.5 €
Pommes de terre au four	
Tartare de bœuf ou aller-retour	19.5 €
Frites maison, salade	
Carpaccio de bœuf	19 €
Roquette, parmesan, frites maison	

Sauces maison au choix : échalotte, poivre, moutarde à l'ancienne.

DESSERTS

Faiselle, coulis de fruits	9 €
Assiette de fromages affinés	9.5 €
Riz au lait caramel beurre salé	8.5 €
Crème brûlée	9 €
Mousse au chocolat	8 €
Moelleux au chocolat	9.5 €
Glaces ou sorbets : vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, caramel beurre salé	
· 2 boules	7.5 €
· 3 boules	9.5 €
· Supplément chantilly	2 €
Baba au rhum, crème fouettée	9.5 €
Coupe Colonel (glace citron vert, vodka)	11.5 €
Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, chantilly)	10.5 €
Café gourmand	9.80 €
Chocolat ou café Liégeois	9.5 €
Irish Coffee (Whisky, café, crème fouettée)	10 €

DIGESTIFS

Rhum arrangé maison	9 €
Rhum Diplomático	9.5 €
Cognac VSOP, Calvados, Armagnac VSOP	9 €
Vieille Prune de Souillac	9.5 €
Noyau de Poissy	8.5 €
Eau de vie : Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9 €
Limoncello, Menta, Bailey's, Amaretto, Patxaran, Cointreau	8 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune	9 €

MENU ENFANT (-12 ans)

14 €

PLATS

Steak haché ou nuggets (poulet ou poisson), frites maison

DESSERTS

Mousse au chocolat ou boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

BOISSONS

Diabolo, jus de fruits (20cl), Coca Cola, Fuze Tea, sirop à l'eau

La liste des allergènes est disponible sur demande.





Bulles

	14cl	75cl
LANGLET Brut « Grande Réserve »	13.5 €	69 €
LANGLET 100 % Brut Nature Pinot Noir		85 €
LANGLET « Œil de Perdrix » Extra Brut (légèrement rosé)		95 €
LANGLET « Blanc de Blanc 1 ^{er} cru »		98 €
PROSECCO	6 €	29 €

Rosés

	14cl	20cl	75cl
VAR IGP BIO  Domaine des Annibals	5.5 €	8 €	26 €
CÔTE DE PROVENCE « Cuvée du golfe de S ^t Tropez » Les Vignerons de Grimaud			28 €
IGP PAYS D'OC « Argali » Puech-Haut	7 €	10 €	34 €
BANDOL Château Barthès			39 €

Blancs

	14cl	20cl	75cl
CHARDONNAY Pays d'OC IGP Altugnac	5.5 €	7.5 €	25 €
POUILLY FUMÉ Loire AOC Domaine Dominique Guyot	7.5 €	10.5 €	38 €
SANCERRE AOC Jean Marc & Mathieu Crochet	8.7 €	12.5 €	43 €
HAUTES CÔTES DE BEAUNES Bourgogne Philippe le Hardi			45 €
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Clos Val Seille	8.7 €	12.5 €	43 €
CHABLIS AOC Domaine de Gautheron			49 €
LANGUEDOC « Les Cocalières » Domaine d'Aupilhac			55 €
MERCUREY Michel Juillot			59 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Vieilles Vignes » Clos Val Seille			79 €
MAGNUM CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Clos Val Seille			98 €

Rouges

	14cl	20cl	75cl
FRANC 6 100% Cabernet Franc	6 €	9 €	29.5 €
CÔTES DE BOURG Château Brulescaille	6.5 €	9.5 €	34 €
PIC-SAINT LOUP « Le Loup du Pic » Puech-Haut	6.5 €	9.5 €	34 €
FLEURIE La Madone Gilles Copéret	7 €	10 €	35 €
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Clos Val Seille	8.7 €	12.5 €	43 €
SAUMUR CHAMPIGNY « Le Prince » Domaine de Rocheville			34 €
CROZES-HERMITAGE « L'Étincelle » Domaine Saint Clair			42 €
SANCERRE AOC Jean Marc & Mathieu Crochet			42 €
CORSE-SARTÈNE Domaine San Micheli			43 €
LES CREISSES Domaine des Creisses			44 €
PESSAC-LÉOGNAN Château Lamothe-Bouscaut			49 €
PINOT NOIR DE BOURGOGNE Quentin Jeannot			55 €
MERCUREY « Vignes de Maillonge » L. Juillot			59 €
BEAUMES DE VENISE « Genèse » L'Arche des Garances Claude Pleindoux			69 €
MARSANAY Huguenot			69 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « l'Alliance »			78 €
LES BRUNES Domaine des Creisses			79 €
GEVREY CHAMBERTIN LES CRAIS Huguenot			89 €
CÔTE-RÔTIE « Rozier » Domaine Christophe Pichon			130 €
CORTON-PERRIÈRES Grand Cru			188 €
MAGNUM FLEURIE Domaine des Nugues			85€
MAGNUM CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Clos Val Seille			98 €
MAGNUM MARGAUX « Le Baron de Brane »			142 €
MAGNUM ST EMILION GRAND CRU « Petit Figeac »			246 €

