

APÉRITIFS

KIR

- Kir royal champagne
- Coupe de champagne
- Kir Prosecco
- Kir vin blanc

COCKTAILS

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Chose (pamplemousse pressé, Fever tonic)
- Virgin Mojito

LES ALCOOLS

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

14cl
13.5 €
13 €
7 €
6.5 €

9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
9.5 €
10 €
10 €
10 €
12 €

8 €
8 €
4cl
8.5 €
9.5 €
12 €
5 €
7 €
7 €
7 €
8 €
9.5 €
9.5 €

À PARTAGER

- Planche de charcuterie jambon et saucisson ibériques, terrine
- Planche de charcuterie et de fromage
- La boîte de sardines (millésimées sans arêtes)
- Les 6 nems au poulet ou aux légumes
- Calamars frits
- Terrine maison

19.5 €
21.5 €
10.5 €
13.5 €
12.5 €
8.5 €

BIÈRES

- Bière Pression
- Tuborg
- Demory IPA
- Bière Bouteille
- Carlsberg - Brooklyn Special Effect(sans alcool)

25 cl : 5.5 €
25 cl : 6 €
33 cl : 6 €

BOISSONS FRAICHES

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

6 €
8 €
6 €
6 €
6 €
6 €
5.5 €
2 €

BOISSONS CHAUDES

- Café, Décaféiné
- Noisette
- Café crème, Infusion, Thé
- Viennois
- Chocolat chaud

2.8 €
2.9 €
4.5 €
5 €
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 AAAA | 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)

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

LANGLET Brut « Grande Réserve »
LANGLET 100 % Brut Nature Pinot Noir
LANGLET « Œil de Perdrix »
Extra Brut (légèrement rosé)
LANGLET « Blanc de Blanc 1^{er} cru »

14cl **75cl**

13.5 € 69 €
85 €
95 €
98 €
6 € 29 €

Rosés

VAR IGP BIO 
Domaine des Annibals
CÔTE DE PROVENCE « Cuvée du golfe de St Tropez »
Les Vignerons de Grimaud
IGP PAYS D'OC « Argali »
Puech-Haut
BANDOL
Château Barthès

14cl **20cl** **75cl**

5.5 € 8 € 26 €
28 €
7 € 10 € 34 €
39 €

Blancs

CHARDONNAY Pays d'OC IGP
Altugnac
POUILLY FUMÉ Loire AOC
Domaine Dominique Guyot
SANCERRE AOC
Jean Marc & Mathieu Crochet
HAUTES CÔTES DE BEAUNES Bourgogne
Philippe le Hardi
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes »
Clos Val Seille
CHABLIS AOC
Domaine de Gautheron
LANGUEDOC « Les Cocalières »
Domaine d'Aupilhac
MERCUREY
Michel Juillot
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Vieilles Vignes »
Clos Val Seille
MAGNUM CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes »
Clos Val Seille

14cl **20cl** **75cl**

5.5 € 7.5 € 25 €
7.5 € 10.5 € 38 €
8.7 € 12.5 € 43 €
45 €
8.7 € 12.5 € 43 €
49 €
55 €
59 €
69 €
69 €
78 €
79 €
89 €
130 €
188 €
85 €
98 €
142 €
246 €

Rouges

FRANC 6
100% Cabernet Franc
CÔTES DE BOURG
Château Brulescaille
PIC-SAINT LOUP « Le Loup du Pic »
Puech-Haut
FLEURIE
La Madone Gilles Copéret
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes »
Clos Val Seille
SAUMUR CHAMPIGNY « Le Prince »
Domaine de Rocheville
CROZES-HERMITAGE « L'Étincelle »
Domaine Saint Clair
SANCERRE AOC
Jean Marc & Mathieu Crochet
CORSE-SARTÈNE
Domaine San Micheli
LES CREISSES
Domaine des Creisses
PESSAC-LÉOGNAN
Château Lamothe-Bouscaut
PINOT NOIR DE BOURGOGNE
Quentin Jeannot
MERCUREY « Vignes de Maillonge »
L. Juillot
BEAUMES DE VENISE « Genèse »
L'Arche des Garances Claude Pleindoux
MARSANAY
Huguenot
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « l'Alliance »
LES BRUNES
Domaine des Creisses
GEVREY CHAMBERTIN LES CRAIS
Huguenot
CÔTE-RÔTIE « Rozier »
Domaine Christophe Pichon
CORTON-PERRIÈRES Grand Cru
MAGNUM FLEURIE Domaine des Nugues
MAGNUM CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes »
Clos Val Seille
MAGNUM MARGAUX « Le Baron de Brane »
MAGNUM ST EMILION GRAND CRU « Petit Figeac »

