

En attendant...

L'apéritif

DES BULLES, DU STYLE, DU PLAISIR

NOS SIGNATURES

PINK CŒUR ★ <i>Pétale bleu - Selto - St-Germain - vodka premium - Chambord - fraise - orgeat</i>	10
ÉCLAT DE GRIOTTE ★ <i>Liqueur de griotte - Bulles de Paradis - Griottine au kirsch</i>	9
WINE O'CLOCK <i>Vin rosé de Gaillac - limonade - citron jaune pressé</i>	6
RHUBARBE SOUR <i>Rhubarbe - citron jaune - gin - mousse légère</i>	6
SANGRIA VERDE <i>Vin blanc frais - citron vert pressé - menthe du marché - melon vert - Manzana Verde</i>	6
BLUE HAWAIIAN <i>Rhum ambré - citron vert - curacao bleu - ananas frais - crème glacée coco onctueuse</i>	8

NOS CRÉATIONS BOTANIKUES - 0°

LIBAN LEMONADE <i>Menthe fraîche du marché - citron vert pressé - jasmin infusé - fleur d'oranger</i>	7
GREEN KOREAN <i>Aloe vera frais - citron vert - pomme verte croquante - eau pétillante</i>	7
BISSAP FIZZ <i>Hibiscus infusé 24h - gingembre frais smashé - menthe - cranberry - ginger beer épicée</i>	7
SAKURA CHERRY <i>Cerise griotte - fleur de cerisier - yuzu frais - Perrier - aloe vera</i>	7
BLUE HAWAIIAN 0° <i>Copte sans alcool - crème glacée coco onctueuse - ananas frais - citron vert</i>	7

EFFERVESCENCE - APERITIVO

SPRITZ APEROL <i>Aperol - Prosecco - eau pétillante</i>	8
SPRITZ ITALICUS <i>Bergamote - Italicus</i>	9
SPRITZ LIMONCELLO <i>Limoncello - Prosecco</i>	9
SPRITZ SARTI ROSA <i>Sarti Rosa - agrumes - fruits tropicaux</i>	9
SPRITZ CHAMBORD <i>Framboise sauvage - bulles</i>	9
SPRITZ CAMPARI <i>Campari - Prosecco</i>	9
SPRITZ ST-GERMAIN <i>Fleur de sureau - bulles fraîches</i>	9
PROSECCO <i>Un verre</i>	6
BULLES DE PARADIS <i>Gaillac - méthode ancestrale</i>	7
CHAMPAGNE PAUL ROMAIN <i>Brut - 100% Pinot</i>	9

COCKTAILS

MOJITO <i>Rhum - menthe fraîche - citron vert - sucre de canne - classique ou fruits rouges - 3cl</i>	10
MULE <i>Ginger beer épicée - citron vert - Moscow, London, Jamaican, Mexican</i>	11
MAI TAÏ <i>Rhum vieux - amaretto - citron vert</i>	11
GIN TONIC CLASSIC <i>Gin - tonic</i>	10
GIN TONIC PREMIUM <i>Gin premium - Mediterranean ou Indian tonic</i>	12
SUZE TONIC <i>Suze tonic</i>	10
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka - espresso - liqueur de café</i>	10
AMERICANO <i>Campari - vermouth rouge - eau pétillante</i>	10
NEGRONI <i>Gin - Campari - vermouth rouge</i>	10

LES CLASSICS

KIR ROYAL	9
KIR <i>Mûre - cassis - violette - pêche du verger</i>	6
MARTINI	6
NOILLY PRAT	6
BANYULS <i>Doux naturel</i>	7
MAURY <i>Rouge ou rosé - doux naturel</i>	8
PORTO <i>Rouge ou blanc</i>	6
RICARD	3
SUZE	3
MUSCAT	5
PINEAU DES CHARENTES	5
QUERCY DES ILES	5
FLOC DE GASCogne <i>Blanc ou rosé</i>	5

BIÈRES

BLONDE / BIÈRE DU MOMENT <i>25cl / 33cl / 50cl - prix net</i>	4.50 / 6 / 8
BIÈRES BOUTEILLE <i>33cl - Beige - IPA - Ambrée - Blanche - IPA légère</i>	7.50
CORONA 0° <i>35,5cl - bouteille</i>	6
BIÈRE DU MOMENT 0° <i>Sans alcool</i>	5

À PARTAGER

SANGRIA VERDE - 1 L <i>Pour 3 à 4 verres - idéale à partager</i>	15
--	----

SOFTS

VITTEL <i>1 L</i>	6.50
SAN PELLEGRINO <i>1 L - fines bulles</i>	6.50
SAN PELLEGRINO <i>50 cl</i>	5
PERRIER <i>33cl - fines bulles</i>	4.50
SIROP <i>Mandarine - pêche - violette - menthe - fraise - grenadine - cassis - citron</i>	3
DIABOLO <i>Sirop + limonade</i>	4.50
LIMONADE PSCHITT <i>33cl</i>	4
SODAS <i>Coca-Cola - Zero - Schweppes - Fanta Orange - Orangina - Ice Tea - 33cl</i>	4.50
GINGER BEER <i>20 cl - épicée</i>	5
MEDITERRANEAN TONIC WATER	5
INDIAN TONIC WATER	5

À La Carte

Salades

Tout canard

100% canard, terroir & gourmandise
1/2 Magret, cœurs, foie gras de canard, radis, magret séché
sulfites

20

Libanaise SIGNATURE

Voyage au Liban, houmous maison & viandes parfumées
3 houmous, poulet libanais, kefta, shawarma de veau, épice Zaatar
sésame

18

Salade vegge

100% veggie, fraîche & colorée
Houmous, caponata, burattina, légumes frits
lait, fruits à coque, sésame

16

Ibérique

Espagne dans l'assiette, croustillant & fondant
6 Croquetas jambon, krispy bacon, pan con tomate et copeau de manchego
gluten, lait, oeufs

16

Maré e Monti (Mer & Mont)

Emincé de thon & de veau, anchois, câpres
sauce yaourt citron et parmesan
poisson, lait

17

À La Carte

Plats

Magret de canard 300gr

Pièce généreuse, cuisson rosée à cœur
Origine France, Maison Alby, foie gras
sulfites

23

Pièce des vainqueurs 300gr BEST-SELLER

Pour les amateurs de boeuf, tendre & juteuse
Découpé dans l'aloyau de boeuf, origine France, maison Cobe 300gr

23

3 côtes d'agneau grillées en persillade 300gr

Grillées minute, persillade parfumée

23

Steak de thon à la plancha ~300gr

Thon mi-cuit, légumes & frites

23

À partager... si le cœur vous en dit

La Parillada de la terre

35

Le festin des carnivores, généreux & gourmand Côte d'agneau 150gr, 1/2 magret 180gr, pièce du boucher 180gr, cœur de canard, légumes grillés, aioli maison & frites
sulfites, oeufs

La Parillada de la mer

35

L'océan dans l'assiette, généreux & parfumé Thon ~300gr, gambas, rabas, calamar & moules en persillade, légumes grillés, aioli maison, frites
poisson, crustacés, mollusques, oeufs

Le soir uniquement

Pour finir...

En douceur

Desserts maison

L'affogato Lavazza <i>Espresso chaud sur glace vanille - minute</i> <i>lait</i>	5,5
Café gourmand BEST-SELLER <i>3 mignardises maison pour finir en beauté</i> <i>Tiramisu, fondant, crème brûlée - gluten, lait, oeufs</i>	8
Coupe glacée café liégeois <i>Intense & onctueuse, chantilly</i> <i>2 café, 1 vanille, espresso - lait</i>	7
Coupe glacée chocolat liégeois <i>Chocolat noir intense, coulis maison</i> <i>2 chocolat, 3 vanille - lait, soja</i>	7
Coupe Dame blanche <i>Vanille, chocolat chaud</i> <i>3 vanille, coulis choco, chantilly - lait</i>	7
Coupe Bounty <i>Coco exotique & chocolat, notre péché mignon</i> <i>2 coco, 2 choco - lait, fruits à coque</i>	7
Carpaccio d'ananas au basilic FRAIS <i>Ultra frais, basilic & sirop léger</i>	6
Profiteroles <i>Choux maison, glace vanille, chocolat chaud</i> <i>gluten, lait, oeufs</i>	8
Tiramisu <i>Mascarpone léger, café corsé, cacao amer</i> <i>gluten, lait, oeufs</i>	7
Crème brûlée <i>Caramélisée minute, vanille gousse</i> <i>lait, oeufs</i>	7
Coulant au chocolat SIGNATURE <i>Coeur coulant garanti, minute</i> <i>gluten, oeufs</i>	8
Assortiment de desserts <i>Pour les indécis : nos 4 desserts en mini</i> <i>gluten, lait, oeufs</i>	8

La dernière bouchée mérite aussi son moment

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

NOS TAPAS, Mézzés & bouchées

*Culture de la convivialité,
Art du partage*

CAPONATA SICILIENNE & BURATTINA

Légumes du soleil confits, aigre-doux &
burattina ultra crémeuse — 7
lait, fruits à coque

PIMIENTOS DE PADRÓN

Grillés à l'huile d'olive, fleur de sel — 6

PATATAS BRAVAS

Crousti-fondants, sauce brava maison légèrement
relevée — 6

FRITES MAISON

Taillées chaque jour, dorées & croustillantes — 5

SALADE ET CRUDITÉS

Fraîcheur du marché, vinaigrette maison — 5

6 CROQUETAS AU JAMBON

BEST-SELLER

Recette de la abuela, cœur coulant & panure
dorée — 8
gluten, lait, œuf

KEFTA DE BŒUF AUX ÉPICES GYROS

Bœuf 150gr origine France, épices parfumées,
cuisson plancha — 7

RABAS FRITS / AÏOLI

Calamars tendres, panure légère, aïoli maison — 7
mollusques, gluten, œufs

POÊLÉE DE POIS GOURMAND

Croquants, vinaigre de noix & éclats de fruits
secs — 6
fruits à coque, sulfites

6 MOULES GÉANTES GRATINÉES À L'AÏOLI

Généreuses, gratinées minute, ultra gourmandes — 8
mollusques, lait, œuf

SHAWARMA DE VEAU À LA PLANCHA

Veau 150gr origine France, mariné 24h, thym et
citron, sauce pita — 8
lait

ASSIETTE JAMBON DE CEBO DE CAMPO ET PAN CON TOMATE

SIGNATURE

Cebo ibérique affiné, pain frotté à la tomate /
100gr — 15
gluten

FOIE GRAS MAISON

SIGNATURE

Maison, 70g - Ultra fondant — 15

CREVETTES GÉANTES SAUCE THAÏ

Caramélisées, sauce thaï sucrée-salée — 10
crustacés, sésame

CŒUR DE CANARD À LA PLANCHA

Persillade, 150gr, Maison Alby foie gras — 8

POULET À LA LIBANAISE

Mariné yaourt & citron, herbes fraîches — 7
lait

ENCORNET À LA PLANCHA

Tendre & grillé, crispy bacon & oignons frits — 8
mollusques, gluten

FEUILLETÉ DE BRIE AU MIEL

COUP DE CŒUR

Brie fondant, miel & piment d'Espelette — 8
gluten, lait

BŒUF AUX ÉPICES SATAY

SIGNATURE

Bœuf 150gr origine France, satay crémeux
cacahuète — 10
arachides, soja, sésame

1/2 MAGRET AUX OIGNONS

Magret 150gr, oignons confits, Maison Alby foie
gras — 10

Le Vin Cœur créateur de saveurs

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

Allergènes en couleur — Informations sur demande — Poids nets cuisinés