



Scan me and get
allergen information and
our menus
in your language !

Cette semaine

LUNDI

Pièce du boucher 15
frites

MARDI

Filet de dorade grillé, poêlée de légumes 15
Confit de canard aux Quinoa 15

Filet de dorade grillé, poêlée de légumes 15
poêlée de légumes

MERCREDI

Jambon grillé. 15

Crevettes au lait de coco 15
riz.

JEUDI

VENDREDI

Steak d'espadon grillé. 15

Poisson du moment 15

ET AUSSI...



Avec votre plat, un dessert au choix à la carte +4€



Scan me and get allergen information
and our menus in your language !

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LE BAR

COCKTAILS

Moscow Mule	10
Vodka, citron vert, gingembre, limonade	
Création	10
Mojito	10
rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, bitter	
Aperol Spritz	10
prosecco, apéritif, eau gazeuse	
Blue Hawaiian Malibu	10
Malibu, Curacao, ananas	
Cosmopolitan.	10
Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	
Saronno	10
rhum vieux, citron, ananas, fruit de la passion, bitter	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6
jus de citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
Délice Fruité	6
jus d'orange et pomme, sirop de fraise	
Virgin Mule	6
Citron vert, gingembre, limonade	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

APÉRITIFS

Kir Blanc ou Rouge 10cl	4
crème de cassis, mûre, pêche	
Ricard, Pastis 51 2cl	3
Martini blanc, rouge 6cl	4,5
Porto blanc, rouge 6cl	4,5
Gin, Vodka, Rhum Bacardi 4cl	5
William Lawson's 4cl	4,5
Bourbon Four Roses 4cl	6,5
Jack Daniel's 4cl	7
Aberlour 10 ans 4cl	8
Adjuvant	2
Jameson 4cl	6
Sexton 4cl	9
Bacardi Anejo Quatro 4cl	6

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Baileys, Kahlua	5,5
Manzana Verde, Cointreau	5,5
Grand Marnier Poire Williams	5,5
Calvados Trou Normand	5,5
Bas Armagnac	5,5
Château de l'Aubade	
Cognac Camus VSOP	7,5
Rhum Clement	8
Reserva exclusiva	
Amaretto Disaronno	5,5

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
1664	4	6,5
Picon Bière	4,5	7
La Chouffe	5	7,5
BOUTEILLE	33CL	
Grimbergen blonde, double ambrée, blanche.	5	
Bière du moment	6	

SOFTS

Schweppes Agrum' ou Tonic 25cl	4
Orangina, Ice tea 25cl	4
Perrier 33cl	4
Coca Cola, Zero 33cl	4,5
Jus et Nectar de fruits 25cl	3,5
orange, pamplemousse, abricot, tomate, pomme	
EAUX MINÉRALES	50CL 100CL
Evian, Badoit 50 cl	3
Eau filtrée plate ou pétillante 75 cl	3
Une eau neutre en goût et une empreinte carbone réduite	
Badoit 100 cl	4,5
Eaux filtrée plate ou pétillante 50 cl.	2
Une eau neutre en goût et une empreinte carbone réduite	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2
Thé, Infusion	2,5
Boisson chocolatée	3,5
Double expresso, Cappuccino	3,5

Découvrez notre carte des vins
détaillée et commentée !

VINS ROUGES

	14CL	25CL	50CL	75CL
Victoria II				29
Haut-Médoc AOC				
Buzet AOC	4,2	7,5	15	22
Armandie				
Bourgueil AOC [M]	5	9	18	27
Trinch, Catherine et Pierre Breton				
Saint-Chinian AOC				24
Les Sentiers de Bagatelle, Cuvée Origine				
IGP du bouches du Rhône merlot	3,5	6,5	12,5	-

VINS BLANCS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Chevigny AOC				27
Les Borderies				
IGP OC CHARDONNAY	4,5	7,5	15	22
PENNAUTIER				
Pays D'Oc Sauvignon	3,5	6,5	12,5	-
Chardonnay				

VINS ROSÉS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Côtes de Provence AOC	5	9	18	27
AOPChâteau Tour l'évêque				
IGP Méditerranée bio	4,5	7,5	15	22
L'apparté domaine atillon				
IGP du Gard	3,5	6,5	12,5	-

Prix nets en euros, taxes et service compris.