








VINS ROUGES

	14CL	25CL	50CL	75CL
Pic Saint Loup AOP 	6.9	11.9	22.9	32
Château de Lancyre - Clos des Combes				
Bourgogne AOP 	6.9	11.9	22.9	32
Millebuis Pinot Noir				
Saint-Émilion AOP 	7.5	12.9	25.9	37
Château Belle Assise Coureau Caveau l'Esprit				

VINS ROSÉS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Côtes de Provence AOP	7.9	14.9	28.9	42
Minuty Prestige				
IGP Méditerranée   [M]	4.9	6.9	12.9	-
Le Titi - Brice de Roux				
IGP Sables de Camargue	4.9	7.9	14.9	21
  				
Domaine du Petit Chaumont - Gris de Gris				

VINS BLANCS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Sancerre AOP	7.5	13.9	26	39
Les Broux				
IGP Pays d'Oc	4.9	6.9	12.9	-
Chardonnay				
Chablis AOP 	7.9	13.9	27.9	42
Domaine Georges				

COCKTAILS

Americano Maison	10
6cl Martini rouge, 6cl Martini dry, 6cl Campari, un trait de Gin	
Apérol Spritz	8.5
3cl Apérol, 6cl Prosecco, eau gazeuse, tranche d' Orange	
Caribbean mule	10
5cl Rhum brun, 10cl Ginger Beer, citron vert, glace pilée	
Moscow Mule	10
5cl Vodka, 10cl Ginger Beer, citron vert, glace pilée	
Mojito	10
5cl Rhum, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, glaçons	
Saint-Germain Spritz	9.5
5cl liqueur St-Germain, 5cl Prosecco, 5cl Eau gazeuse, un zeste de citron	
Piña Colada	10
5cl crème de coco, 4cl Rhum blanc, 2cl Rhum ambré, 12 cl Jus ananas	
Caïpirinha	10
6cl cachaça, citron vert, sucre, glace pilée	
Mai Tai	10
4cl Rhum épicé, 1,5cl liqueur d'orange Cointreau, 1,5cl jus de citron vert, 1,5cl sirop d'orgeat	
Caïpiroska	10
6cl vodka, citron vert, sucre, glace pilée	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8.5
16cl eau gazeuse, 8 feuilles de menthe fraîche, 3 tranches de citron vert, 4cl sirop de sucre de canne, 4 glaçons (entiers ou pilés)	
Piña Colada	8.5
5cl lait de coco, 15cl jus d' ananas,	

Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 10€



FORMULE MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17€90

ENTRÉES

Tomate mozzarella, basilic

Œuf dur mayonnaise

Chiffonnade de jambon à la truffe

PLATS

Poulet fermier rôti au thym et son jus frites ou salade

Steak haché œuf à cheval frites ou salade

Brochette de Poulet marinée poêlée de courgette et riz basmati

DESSERTS

Fromage blanc et son coulis

Tarte du moment

Moelleux au chocolat cœur fondant glace vanille, crème fraîche

BUFFET CHAUD

Croque Monsieur frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, Emmental 12.5

Super-Croque frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, tomate Emmental, œuf au plat 13.9

Croque Muette frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, tomate, Emmental 13.5

Croque Madame frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, Emmental, œuf au plat 13.5

ŒUFS

Omelette mixte frites ou salade jambon et fromage 14.5

Omelette nature frites ou salade 12.5



Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 10€

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	4.5
Suze, Muscat de Rivesalt 6cl	4.5
Martini Bianco, dry, rosso 6cl	4.5
Campari, Picon, Porto rouge 6cl	5.5
Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc 14cl	4.8
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	14
Coupe de Prosecco 12cl	6.5
Coupe de Champagne aoc Philippe Gonet 12cl	13

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
Heineken	4.8	9.6
Abbaye de Leffe	5.5	11
BOUTEILLE		
Corona 35,5cl		7.5
Desperados 33cl		7.5
Pelforth Brune 33cl		7.5
Heineken 0.0 sans alcool 33cl		5.8
1664 33cl		7.5

SOFTS

Coca-Cola / Zero 33cl	5.5
Ginger beer 20cl	5.5
Orangina, Fuze Tea 25cl	5.5
Jus de fruits 25cl pomme, orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse	4.5
Schweppes Tonic 25cl	5.5
Citron pressé 5cl	6
Orange ou Pamplemousse pressés 20cl	6
Perrier, Badoit 33cl	5.5
Vittel, Limonade 25cl	4
Supplément sirop ou tranche	0.5

CAFÉS & THÉS

Café express ou Décaféiné	2.5
Double express	4.8
Café crème ou Chocolat chaud	4.5
Cappuccino	6.5
Café ou Chocolat Viennois	6.5
Grog au rhum ou Vin chaud	6.5
Lait chaud	3.5
Thé au choix au lait ou au citron, Kailovna (goût Russe), Ceylan, Lapsang Souchong, Darjeeling	4.5
Thé aromatisé au choix jasmin, bergamote, menthe, fruits rouges	4.5
Infusion au choix tilleul, verveine bio, tilleul-menthe, verveine-menthe, oranger, camomille	4.5

ENTRÉES

Ardoise de charcuteries	17.9
Tomate mozzarella, basilic	9.9
Œufs durs mayonnaise maison	7.9
Avocat crevettes, sauce cocktail	11.9
Assiette de saumon fumé et toasts	15.9
Tempura de crevettes 5 pièces	11.9
Nems au poulet 5 pièces	9.9
Chiffonnade de jambon à la truffe	12.9

SALADES

Cæsar salade, tomate, œuf dur, poulet grillé, anchois, copeaux de parmesan, croûtons, sauce cæsar	13.9
Chèvre chaud au miel et thym Salade, toast, crottin de Chavignol, tomates cerises, noisettes	13.5
Italienne salade, tomate, jambon de pays, jambon serrano, mozzarella, copeaux de parmesan, sauce basilic	13.9
Cap Horn salade, tomate, crevettes, pamplemousse, avocat, saumon fumé	14.5

VIANDES

Entrecôte sauce au choix Chimichurri ou Poivre frites ou salade	18.9
Poulet fermier rôti au thym et son jus frites	12.9
Bacon Cheeseburger avec œuf +1€ steak haché, bacon, cheddar, salade, coleslaw, oignons, cornichons, sauce burger, frites ou salade	14.9
Tartare de bœuf préparé aller retour câpres, ciboulette, échalote, moutarde, œuf, sauce pimentée frites/salade	14.9
Magret de canard, sauce poivre pommes bistrot, haricots verts	14.6
Andouillette AAAAA grillée frites	16.8
Brochette de poulet marinée poêlée de courgette et riz basmati	13.9

FROMAGES

Ardoise de fromages	15.9
Camembert ou Emmental	4.9
Cantal ou Crottin de chèvre	5.9

DESSERTS

Fromage blanc et son coulis	5.9
Tarte des Demoiselles Tatin, glace vanille	10.9
Tarte du moment	6.5
Moelleux au chocolat cœur fondant glace vanille, crème fraîche	6.5

À PARTAGER À L'APÉRO

Nems poulet 5 Pièces	9.9
Acras de morue	8.9
Croque apéro	8.9