

VINS ROUGES

	14CL	25CL*	50CL*	75CL*
Bourgogne AOP Millebuis Pinot Noir	7.5	14	26	38
Pic Saint Loup AOP Château de Lancyre - Clos des Combes	7.5	14	26	38
Saint-Émilion AOP Château Belle Assise Coureau Caveau l'Esprit	8.5	15	28	41

VINS ROSÉS

	14CL	25CL*	50CL*	75CL*
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	9.5	18	35	52
Sables de Camargue AOP (bio) Domaine du Petit Chaumont - Le Gris	7	12	21	30
IGP Pays d'Oc (bio) [V] Le Titi	6.5	10	18	-

VINS BLANCS

	14CL	25CL*	50CL*	75CL*
Chablis AOP Domaine Georges	10.5	19	38	57
IGP Pays d'Oc (bio) Chardonnay	6.5	10	18	-
Sancerre AOP Les Broux	10.5	19	38	57

*servi uniquement au cours d'un repas

COCKTAILS

Americano Maison 6cl Martini rouge, 6cl Martini dry, 6cl Campari, un trait de Gin	15
Apérol Spritz 6cl Apérol, 5cl Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	11
Campari Spritz 6cl Campari, 5cl Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	11
Saint-Germain Spritz 6cl liqueur St-Germain, 5cl Prosecco, eau gazeuse, zeste de citron	14
Caipirinha 6cl cachaça, citron vert, sucre	12
Daiquiri framboise 5cl rhum blanc, jus de citron vert, coulis de framboises	12
Gin Tonic 6cl Gin Bombay Sapphire, 25cl Schweppes tonic	12
Irish Coffee 7cl café, 4cl whisky, crème fouettée	10
Moscow Mule 6cl Vodka, 10cl Ginger Beer, citron vert	13
Mojito 6cl Rhum blanc, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	13
Mai Tai 4cl Rhum épicé, 2cl Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat	13
Negroni 6cl Gin Bombay Sapphire, 6cl Martini rouge, 6cl Campari	15
Piña Colada Jus ananas, lait de coco, 4cl Rhum blanc, 2cl Rhum ambré	12

SANS ALCOOL

Virgin Bellini (bio) jus de pêche, limonade, purée de pêche	10.5
Virgin Colada 5cl crème de coco, 15cl jus d' ananas,	10.5
Virgin Mojito citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sucre de canne	10.5
Virgin Spritz (bio) bitter sans alcool, limonade	10.5



FORMULE MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23€90

ENTRÉES

Melon & jambon de Parme
Œuf dur mayonnaise maison
Tomate mozzarella di buffala, sauce basilic

PLATS

Plat du jour*
Poulet fermier rôti au thym et son jus frites ou salade
Steak haché œuf à cheval frites ou salade

DESSERTS

Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Salade de fruits de saison au Muscat
Tarte du moment maison

ŒUFS

Omelette fines herbes frites ou salade	17.9
Omelette mixte frites ou salade jambon et fromage	18.9
Omelette jambon ou fromage frites ou salade	18.4

BUFFET CHAUD

Croque Madame frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, emmental, œuf au plat	17.5
Croque Monsieur frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, emmental	16.5
Croque Muette frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, tomate, emmental	17.5
Super Croque frites ou salade pain de mie, jambon de Paris, tomate, emmental, œuf au plat	17.9



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

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	6
Suze, Muscat de Rivesaltes AOP 6cl	6
Martini DOC Bianco, dry, rosso 6cl	6
Campari, Picon, Porto rouge 6cl	6
Kir au vin blanc IGP Pays d'Oc 14cl	6.5
Kir Royal au Champagne AOP 12cl	16
Coupe de Prosecco DOC 12cl	8
Coupe de Champagne AOP Philippe Gonet 12cl	15

BIÈRES & CIDRE

PRESSION	25CL	50CL
Abbaye de Leffe	5.5	11
Affligem blanche	5.5	11
Heineken	4.8	9.6
Lagunitas IPA	5.5	11

BOUTEILLE	
1664 33cl	7.5
Corona 33cl	7.5
Heineken 0.0 sans alcool 33cl	5.8
Desperados 33cl	7.5
Cidre brut Goellan (bio) 33cl	7.5

SOFTS

Coca-Cola / Zero 33cl	5.5
Ginger beer 20cl	5.5
Orangina, Fuze Tea 25cl	5.5
Pur jus de fruits bio 25cl	5.9
Ananas pain de sucre, nectar d'Abricot du Roussillon, nectar de Poire Williams, Pomme pulpée, tomate romarin.	
Schweppes Tonic 25cl	5.5
Citron pressé 5cl	6
Orange ou Pamplemousse pressés 20cl	6
Perrier, Badoit 33cl	5.5
Sprite 33cl	5.5
Vittel, Limonade 25cl	4.5
Supplément sirop ou tranche citron glasco, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche.	0.5

CAFÉS & THÉS

Café express ou Décaféiné	2.9
Double express ou décaféiné	5.8
Café crème ou Chocolat chaud	5.9
Cappuccino	6.9
Café ou Chocolat Viennois	6.9
Grog au rhum ou Vin chaud	8
Lait chaud	4.9
Thé au choix au lait ou au citron Breakfast B.O.P. bio, Ceylan, Jasmin (Vert), Sencha bio (Vert).	5.5
Thé aromatisé au choix Fruits rouges bio, Grand Earl Grey à la Bergamote, Menthe bio (Vert).	5.5
Infusion au choix Camomille bio, Verveine bio, Verveine-Menthe bio.	5.5
Pot de lait	0.5

ENTRÉES

Ardoise de charcuteries	18.9
Avocat aux crevettes bio de Madagascar sauce cocktail maison	14.9
Melon & jambon de Parme	15.9
Nems au poulet 5 pièces	15.9
Œufs durs mayonnaise maison	9.5
Saumon fumé de Norvège & toasts	23.9
Tomate mozzarella di buffala, sauce basilic	15.9

SALADES

Cæsar anchois, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, poulet grillé, romaine, sauce cæsar, tomates cerises	19.9
Cap Horn saumon fumé, avocat, crevettes bio de Madagascar, mesclun, pamplemousse, sauce basilic, tomate	20.9
Chèvre chaud au miel et thym crottin de Chavignol, mesclun, pain de mie toasté, lardons, noisettes, tomates	18.9
Italienne copeaux de parmesan, jambon de parme, jambon serrano, melon, mozzarella di buffala, tomates cerise, sauce basilic	19.9

VIANDES

Andouillette 5A grillée sauce moutarde écrasée de pommes de terre maison	23.9
Bacon cheeseburger avec œuf +1€ steak haché de boeuf, bacon, cheddar, cornichons, oignons, tomate, sauce burger, frites ou salade	20.9
Entrecôte (Env. 250g) sauce maison au choix Chimichurri ou Poivre, frites ou salade	23.5
Magret de canard sauce poivre vert 🍷 haricots verts & p. de terre à la sarladaise	23.9
Pepper Burger 🍷 steak haché de boeuf, cheddar, bacon, cornichons, oignons, tomate, sauce poivre vert, frites ou salade	20.9
Poulet fermier rôti au thym et son jus écrasée de pommes de terre maison	19.9
Tartare de bœuf préparé cru ou aller retour 🍷 câpres, ciboulette, échalote, moutarde, œuf, sauce pimentée, frites ou salade	21.5

VÉGÉTARIEN

Veggie Burger frites ou salade 🌱 pain burger, galette de quinoa à la provençale, cornichons aigres doux, salade, tomate, sauce chimichurri	19.9
---	------

POISSON

Crevettes bio de Madagascar au curry rouge & lait de coco linguines et coriandre fraîche 🍷	23.9
*Gambas sautées à l'huile d'olive blé parfumé & chou croquant	18.9

DESSERTS

Coupe Amarena 2 boules de glace vanille, cerises amarena, crème fouettée	13
Fraises crème fouettée	11
Fraises Melba 2 boules de glace vanille, gelée de groseille, crème fouettée	13
Salade de fruits de saison au Muscat	10
Tarte du moment maison	10