



## POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES...

### CHÈVRE FRAIS AUX HERBES 6.5

Légumes croquants

### TOAST DE CAVIAR D'AUBERGINE 6

Carottes, courgettes et pesto de basilic

### TATAKI DE BŒUF AU SÉSAME 9.5

Coriandre, soja et caviar d'aubergine

### CRÉMEUX DE PETIS POIS ET

### MENTHE FRAICHE 5.5

Œuf parfait

## NOS SAVEURS GOURMANDES

### BURGER DE BŒUF AU COMTÉ AOP 14.5

Frites de patates douces

### TARTARE DE SAUMON 14

Avocat, radis, vinaigrette soja

### ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS 19.5

Frites de patates douces, sauce  
chimichurri

### ITALIAN BOWL 16

Burrata, Quinoa, courgettes, tomates,  
petits pois, artichauts confits, pesto

### FILET DE DAURADE 16.5

Quinoa, sauce vierge

### SALADE CAESAR AU POULET

### CROUSTILLANT 13.5

### POLENTA CRÉMEUSE 12

Légumes rôtis, sauce curry coco

### FÉTA ROTIE 11

Tomates, basilic et noodles de  
courgettes

## SUR UNE NOTE SUCRÉE

### CRÉMEUX DE MASCARPONE 6.5

Sauce chocolat, noisettes caramélisées

### CRÈME GLACÉE MATCHA 7.5

Brioche façon pain perdu

### CHEESECAKE AU SPECULOOS 7

Abricots rôtis au miel

### SALADE DE FRUITS FRAIS 6

Sirop gingembre, citronnelle et basilic

Prix nets en euros. Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

Viandes d'origine UE. La daurade est issue de la pêche durable.

## VINS

<b>BLANCS</b>	<b>15 CL</b>	<b>75 CL</b>
AOP Mâcon Villages <i>Domaine des Verchères</i>	5.5	31.5
AOP Touraine Sauvignon <i>Domaine de la Renne</i>	4.5	14.5
<b>ROSÉS</b>	<b>15 CL</b>	<b>75 CL</b>
IGP Pays D'Oc <i>Le Petit Pont</i>	4.5	14
AOP Côtes de Provence <i>La Vie En Rose du Château Roubine</i>	5.5	24
<b>ROUGES</b>	<b>15 CL</b>	<b>75 CL</b>
AOP Touraine Val de Loire <i>Domaine de la Renne</i>	4.5	13.5
AOP Saumur <i>Les Nivières</i>	5	21
AOP Médoc <i>Château Haut-Bana</i>	5.5	30

## CHAMPAGNE

	<b>12 CL</b>	<b>37,5 CL</b>	<b>75 CL</b>
Pommery Brut Royal	8	25	48

## DIGESTIFS

Get 27 4cl		6
Get 31 4cl		6
Calvados Drouin 4cl <i>5 ans d'âge</i>		7
Cognac Courvoisier 4cl <i>VSOP Fine Champagne</i>		7
Baileys Irish Cream 4cl		6.5
Rhum Vieux Carte Noire Dillon 4cl		6.5
Rhum Don Papa 4cl		12

## BOISSONS FRAICHES

<b>EAUX</b>	<b>50 CL</b>	<b>100 CL</b>
Evian	3.5	4.5
Badoit	3.5	4.5
<b>SODAS ET JUS</b>	<b>25 CL</b>	<b>33 CL</b>
Jus fraîchement pressé		5
Sprite		4
Perrier		4
Orangina	4	
Coca-cola		4
Coca-cola zéro		4
Schwepps Indian Tonic		4
Schwepps Agrum		4
Jus de tomate Granini	4	
Jus de fruits Granini <i>Orange, Pomme</i>	4	
Nectar de fruits Granini <i>Abricot, Ananas, Pamplemousse, Multivitaminé</i>	4	
Fuzetea	4	

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso	2.5
Café espresso décaféiné	2.5
Double espresso	3.5
Café allongé	3
Boisson chocolatée	3
Thé « Palais des Thés »	3.5
Infusion	3.5
Cappuccino	3
Latte Macchiato froid ou chaud	4.5

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

Mojito	8
Spritz	8
Green Tonic <i>Gin Bombay Sapphire, Finley Tonic Concombre, Liqueur Fleur de Sureau, Concombre Fraise</i>	8
Lime B <i>Vodka Absolut, menthe, gingembre frais, citron, Ginger Ale</i>	8
Green B <i>Pimm's, Sirop de lavande, Appletiser, menthe, Framboise fraîche</i>	9
Twist&Chic <i>Whisky Four Roses Bourbon, framboises fraîches, Miel, blanc d'œuf, citron, Appletiser</i>	9
Green Fizz <i>Rhum Havana, Sirop de fruit de la passion, gingembre frais, menthe, Ginger Ale</i>	8
Le DB <i>Vodka Absolut, Liqueur de vanille, Sirop d'ananas, jus de fruit de la passion, citron vert, Appletiser</i>	8
Planche de shooters « Kiss Cool »	40

### SANS ALCOOL

Pretty Little Punch <i>Jus de cranberry, Ginger Ale, Sirop de Gingembre, Citron, orange, purée de framboise</i>	6
Honey B <i>Gingembre frais, citron vert, miel, Ginger Ale</i>	6
Botanik <i>Sirop de concombre, citron vert, Appletiser, menthe</i>	6

## APÉRITIFS

Whisky William Lawson 4cl	6.5
Whisky Aberlour Pure Single Malt 4cl	7.5
Bourbon Four Roses 4cl	6.5
Whisky Japonais Tokinoka 4cl	8
Whisky Jack Daniels 4cl	8
Ricard 2cl	4.5
Gin Gibson's 4cl	6.5
Gin Bombay Sapphire 4cl	7
Vodka Absolut 4cl	6.5
Porto Sandeman Ruby 4cl	5
Martini Rosso ou Bianco 5cl	5
Rhum Havana club 3 ans d'âge 4cl	6.5

## BIÈRES

### PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL	3.5 L
Tigre Bock	4	5	6	40
Grimbergen blonde	4.5	6	7.5	50
Hop House	5	6.5	8	60

### BOUTEILLES

Brooklyn Defender IPA 37,5cl	8
Brooklyn Lager 37,5cl	8
Colomba 33cl	6
Grimbergen Rouge 33cl	5