



GOURMET BAR

THE NEW EAT BAR EXPERIENCE

Une offre tendance, variée
et responsable axée sur le partage.
Une touche healthy et végétale
sans oublier nos inspirations
internationales !

HAPPY HOUR

17H – 19H

LA PINTE PRESSION
AU TARIF
DE LA DEMI PRESSION

ENTREES

CRUMBLE DE POTIRON AU PARMESAN	8
LE POIREAU VINAIGRETTE	6
SOUPE GRATINÉE A L'OIGNON	7
CARPACCIO DE POULPE, TARTARE D'ALGUES AU CITRON ET HERBES FRAICHES	9

CÔTÉ JARDIN

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, ROQUETTE ET NOIX	14.5
SALADE DE POULET CROUSTILLANT, COMME UNE CAESAR	15
POKE BOWLS FALAFELS	14
POKE BOWLS POULET	15

PLATS

FUSILLI SAUCE TOMATE, BASILIC ET PETITES TOMATES RÔTIES	15
LINGUINE ALLE VONGOLE	17
PAVÉ DE SAUMON ET COMPOTÉE DE CHOUX ROUGE AUX POMMES	18.5
PAVÉ DE MERLU, BOUILLON ET SALADE D'ALGUES	17.5
BURGER DE BOEUF AU CANTAL ET POMMES FRITES	16.5
BAVETTE D'ALOYAU, OIGNONS CONFIT ET FRITES DE PATATE DOUCE	18
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ BASMATI	16

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	9.5
CAFE GOURMAND <i>Trio de gourmandises</i>	8
GROS CHOU GLACE VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT NOIR	8
PANNA-COTTA VANILLE ET COMPOTÉE DE MANGUE	7
RIZ AU LAIT A LA GRENADE	6.5

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande - Free carafe or glass of water on request. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. We freeze some products to preserve their availability 24 hours a day.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. We freeze some products to preserve their availability 24 hours a day.

Produits issus de l'agriculture biologique / Products from organic farming. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. - The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. - The origin of our beef is displayed in this restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. - The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.

LES APÉRITIFS/APERITIF

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,5
Porto Graham's Fine Tawny 6cl - 19%	6
Martini bianco ou rosso 6cl - 28,5%	5
Campari - 28,5% 6cl	5
Kir au Bourgogne blanc 12,5cl	5
Avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, Mûre ou framboise	
Saint Raphaël rouge - 14,9% 6cl	6
Lillet tonic - 17% 15cl	8,5

LES BIÈRES PRESSION/DRAUGHT BEERS

Heineken - 5% 25cl 5	Heineken - 5% 50cl	8
Affligem - 6,7% 25cl 5,5	Affligem - 6,7% 50cl	9
Hapkin - 8% 25cl 6,5	Hapkin - 8% 50cl	9,5
Gallia - 5,8% 25cl 5,5	Gallia - 5,8% 50cl	9

LES BIÈRES BOUTEILLE/BOTTLED BEERS

Mort Subite White Lambic - 5,5% 33cl	6
Crimbergen bière d'abbaye blonde - 6,7% 33cl	5,5
Crimbergen bière d'abbaye ambrée - 6,5 33cl	5,5
Pelforth brune - 6,5% 33cl	5,5
Lagunitas IPA - 6,2% 33cl	6,5
Brooklin Lager - 5,2% 33cl	6,5
Corona - 4,6% 33cl	5,5
Desperados original - 5,9% 33cl	5,5
IPA GourmetBar Brasserie Nemeto - 5,7% 33cl	6,5
Heineken 0.0 - 0% 33cl	5,5
Cidre Brut Appie - 4.7% 33cl	6

LES COCKTAILS/COCKTAILS

Le Citrus 8cl	9
Gin Monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert	
Le Saint-Germain Spritz 18cl	9
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse	
Le Botanic 25cl	9
Cidre Sassy, sirop de pêche, Aperol	
L'Exotique 19cl	9
Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas	

LES MOCKTAILS/MOCKTAILS

Virgin Spritz 16cl	7
Sirop d'orange spritz Monin, eau gazeuse	
Le Gourmand 25,5cl	7
Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert	

LES BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES/FRESH AND SOFT DRINKS

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request

___ EAUX MINÉRALES	33CL	50CL	1L
Vittel		4	6
Perrier	4		
San Pellegrino		4	6

___ SODAS

Coca-Cola/Cherry/Zero 33cl	4,5
Fanta orange, Sprite, Orangina 25cl	
Schweppes agrumes, Indian tonic 25cl	
Red Bull, Fuze Tea pêche, Oasis tropical 25cl	

___ NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Nectar de Pamplemousse rose ou Ananas ou Fraise ou Abricot	4,5
Jus de Tomate, Orange ou Pomme	

LES ALCOOLS/ALCOHOLS

	4cl
Gin Monkey 47 Dry - 47%	9,5
Vodka Absolut - 40%	7
Tequila Olmeca - 38%	7
Gin Gibson - 37,5%	7
Rhum Diplomatico - 40%	16
Rhum Havana Club - 40%	7
Gin Generous coriander & combava made in France BIO - 44%	10,5

WHIKIES BLEND

Whiskie J&B rare - 40%	6
Chivas Regal 12 ans - 40%	8

WHIKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - 40%	7
Talisker 10 ans - 45,8%	9,5

AMERICAN WHIKY

Billeit Rye - 45%	12
Jack Daniel's - 40%	7,5

IRISH WHISKEY

Jameson - 40%	7
---------------	---

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman - 40%	8,5
-------------------------	-----

LES VINS/WINES

___ BLANCS WHITE

	15cl	75cl
AOC Chablis	10	49
Domaine Thierry Mothe		
AOC Menetou Salon		38
Domaine Leclerc		
AOC Côtes du Luberon		45
Domaine de la Cavale		
Domaine Leclerc		
IGP Pays d'OC Infini	7	35
Viognier		

___ ROSÉS ROSÉ

AOC Côteaux d'Aix en Provence	7	35
Château VIRANT		
AOC Côte du Rhône Bio		39
Domaine Alain Jaune et Fils		

___ ROUGES RED

IGP Vaucluse		32
Château de Montmirail		
AOC St Nicolas de Bourgueil	8	39
Domaine Lorieux		
AOC Corbières		35
Château Grand moulin vieilles vignes		
AOC Médoc	12	49
Château Fontis		
AOP Minervois Bio		39
Mas du Loup		
AOC Monthélie		79
Domaine Gavinet Les sous Roches		

LES CHAMPAGNES/CHAMPAGNE 12,5cl

		75cl
Laurent Perrier brut millésimé - 12%		82
Tsarine Premium brut - 12,5%	9	45,5
Laurent Perrier La Cuvé Brut - 12,5%	12,5	58,5
CHAMPAGNE demi bouteille		37,5cl
Laurent Perrier La Cuvé Brut - 12,5%		35,5

LES BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

Café Nespresso	
Expresso	3
Double expresso	4
Cold brew vanille glacé	4,9
Cappuccino	4,9
Thés Kusmi Tea	
Thés noirs	5
English breakfast BIO thé noir de Ceylan et d'Assam	
Thé Prince Vladimir BIO Thé noir, agrumes, vanille et épices	
Thé Earl Grey BIO Thé noir à la bergamote	
Thés verts	5
Thé vert à la menthe BIO Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox BIO Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	
Thé vert de Chine BIO Thé vert Sencha de Chine	
Infusion	3,8
Infusion AquaRosa BIO mélange d'hibiscus, plantes et fruits, aromatisé fruits rouges	
Lattés	
Café tiramisu onctueux	4,9
Latte Macchiato	4,9
Matcha latte	3,5
Chocolat chaud BIO Monbana	3,5

LES DIGESTIFS/LIQUEURS 4cl

COGNAC

Hennessy XO – 40%	13
Hennessy VS – 40%	9,5

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age – 40%	8
-------------------------------------	---

CALVADOS

Drouin – 40%	7,5
--------------	-----

EAU DE VIE

Mirabelle Cartron – 45%	7,5
Poire Williams Cartron – 43%	7,5

LIQUEURS

Cointreau – 40%	6,5
Get 27 – 21%	6,5
Get 31 – 24%	7