

# MILLESIMÉ



LES VINS ROUGES	12cl	75cl
AOC BORDEAUX, <i>Dourthe N°1 - 2024</i>	7€	28€
AOC PESSAC-LÉOGNAN, <i>Château de Fieuzal - L'Abeille de Fieuzal - 2021</i>	12€	69€
AOC CÔTES DU RHÔNE <b>BIO</b> <i>Domaine des Coteaux des Travers - Zouzou - 2023</i>	8€	42€
AOC MARGAUX <i>Aurore de Dauzac - 2021</i>		72€
AOC CROZES-HERMITAGE <b>BIO</b> <i>Domaine Mucyn - Les Entrecœurs - 2024</i>		55€
AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU <b>BIO</b> <i>Château Lescure - 2016</i>	13€	72€
LES VINS BLANCS	12cl	75cl
AOC BORDEAUX <i>Dourthe N°1 - 2024</i>	7€	28€
IGP CÔTES DE GASCOGNE, <i>Domaine de Papolle - 2025</i>	8€	45€
AOC PESSAC-LÉOGNAN <i>Château de Fieuzal - L'Abeille de Fieuzal - 2023</i>	12€	69€
IGP ATLANTIQUE <b>BIO</b> <i>Les Vignerons de Tutiac - Onde Bleue - 2025</i>		28€
AOC CROZES-HERMITAGE <b>BIO</b> <i>Domaine Mucyn - Les Charmeuses - 2024</i>		55€
AOC PETIT-CHABLIS <i>Domaine Pommier - 2023</i>		55€
LES VINS ROSÉS	12cl	75cl
AOC BORDEAUX, <i>Dourthe N°1 - 2024</i>	7€	28€
AOC CÔTES DE PROVENCE, <b>BIO</b> <i>Château d'Astros - Amour - 2025</i>	9€	46€
AOC CÔTES DE PROVENCE, <b>BIO</b> , <i>Château Sainte Marguerite - Symphonie</i>		46€
ROSÉ DE CARACTÈRE		
AOC BORDEAUX, <i>Château Freyneau- L'esprit de Freyraud - 2019, Complexe, boisé, vin de gastronomie</i>	8€	42€
SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !		
Sauv'Terre 0.0 % Blanc	5€	19€

Les millésimes peuvent varier selon les disponibilités

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée.  
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.  
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.  
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.  
Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Espresso	3€
Double espresso	5,5€
Café noisette	3,5€
Cappuccino	5,5€

### Thés Kusmi Tea **BIO**

#### THÉS NOIRS :

English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam	4,9€
Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote	
Thé quatre fruits rouges - Thé noir aux saveurs de fruits rouges	

#### THÉS VERTS :

Thé vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé vert de Chine	

### Infusions **BIO**

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits, aromatisé aux fruits rouges	4,9€
Infusion verveine menthe - Mélange de verveine et de menthe	

### Lattés

Latte macchiato	6€
Matcha latte	7€
Chocolat Commerce Equitable Monbana <b>BIO</b>	7€

# LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	75cl	1l
Abatilles, Arcachon - Plate / pétillante			7€	
Vittel		4€		6€
San Pellegrino		4€		6€
Perrier	4€			

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33 cl)	5€
Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Ginger beer LA FRENCH, Soda pêche jasmin (25 cl)	

## SIROP MONIN 30cl

Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat	3€
--	----

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

Jus de tomate, orange sans pulpe ou pomme Nectar ananas, abricot ou fraise	5€
--	----



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Un œuf qui a du pois dans la tête !	9€
Œufs plein air panés <b>BIO</b> , houmous de petits pois, tahini, fêta, crème végétale	
El Gaspacho = Poivrons + Burrata	13€
Poivrons, burrata, tomates, échalotes, ail, crème de balsamique	
Le cœur d'artichaut	12€
Artichaut, jambon de Bayonne, huile de noisette et piment d'espelette	



## SALADE GOURMANDE

en entrée ou en plat !

Poke Bowl au poulet	22€
Filet de poulet d'origine France, riz thaï, mangue, concombre, tomates, pousses d'épinards, edamame, pousses de soja	
Poke Bowl aux falafels	22€
Falafels, riz thaï, mangue, concombre, tomates, pousses d'épinards, edamame, pousses de soja	
Poke Bowl aux crevettes	22€
Crevettes panées, riz thaï, mangue, concombre, tomates, pousses d'épinards, edamame, pousses de soja	
Salade César	Petite : 14€ Grande : 22€
Filet de poulet d'origine France, salade romaine, œuf dur <b>BIO</b> , guanciale, Parmigiano Reggiano 22 mois AOP, tomates confites, crumble de parmesan	



## PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 12€

Jusqu'à 12 ans, demandez-nous le kids menu !

## PAR ICI LA SUITE

THIS IS WAY

Poulet aux olives et citrons confits, panisses dorées	22€
Filet de poulet d'origine France, citrons confits, olives vertes, galettes de farine de pois chiches	
Double Smash burger frites maison et salade	21€
Double steaks hachés VBF 160g, bun, cheddar, oignons, sauce secrète du Chef	
Carpaccio de boeuf et sa sauce tonnato frites maison et salade	22€
Boeuf VBF 140g, œuf dur <b>BIO</b> , anchois, câpres, citron, persil, huile d'olive	
Ravioles au citron et basilic	18€
Crème de petits pois, courgettes et fêta	
Crevettes snackées à la sauce chien, mousseline de maïs et pop corn	24€
Mousseline de maïs, sauce antillaise pimentée, pop corn	
Magret de canard	29€
Origine France. Sauce à la pêche et au thym, riz thaï au jasmin	
Assiette de frites maison	6€
Petite salade	4€



## DERNIERS PLAISIRS

Cheesecake (coup de cœur du Chef)	9€
Oreo, coulis de chocolat et de café	
Mille-feuille pistache et framboises	9€
Crème de pistache, framboises et mascarpone	
Tarte au citron déstructurée	9€
Salade de fruits de saison	7€
Trilogie de fromages	8€
Café grignotte	6€
Café gourmand	10€

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise !

\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année

\*\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%



## A L'ABORDAGE

### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut 75cl 59,5€

	12cl	37,5cl	75cl
AOC Champagne Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut	12€	40€	70€

### LES CRÉMANTS DE BORDEAUX

AOC Crémant de Bordeaux Louis Vallon **BIO** 12° Brut 12cl 8€ 75cl 40€

### SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !

Effervescent sans alcool Perle de Louis Vallon 0,0% 12cl 6€ 75cl 25€

### APÉRITIFS

Ricard 45° (3cl)		3,5€
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)		6€
Campari amer 25° (6cl)		6€
Prosecco Riccadonna 11° (12cl)		6€
AOC Pineau des Charentes Le Platin blanc ou rouge 17,5° (8cl)		6,5€
Lillet rouge, blanc ou rosé 17° (8cl)		8€
Kir bordelais (12cl)		8€
Vin de Bordeaux & Cassis Noir de Bourgogne ou Mûre		
Kir Royal bordelais (12cl)		10€
Crémant de Bordeaux & Cassis Noir de Bourgogne ou Mûre		

### BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Heineken 5°	4,8€	7,8€
Affligem Blonde 6,7°	5,7€	8,7€
Gallia Nouveau Western IPA 6,7°	5,7€	8,7€
Monaco/Panaché	5€	8€
Supp Sirop		1,5€

### Bières bouteille

Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (33cl)	7,5€
Desperados Original, 5,9° (33cl)	7€
Notes d'agrumes & arômes de Tequila	
Pelforth Brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl)	7€
Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl)	7€

### CIDRE

Cidre Appie 4,7° (33cl) 6€

### SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !

Heineken 0.0%, fruitée et désaltérante (33cl) 6,5€