

LES FORMULES DU MIDI

À choisir sur l'ardoise du lundi au vendredi

Entrée & plat • 18 €

Plat & dessert • 18 €

Entrée, plat & dessert • 23,5 €

LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de tomates calorées et burrata à partager
13,50 €

Conserve de sardines à partager
24 €

Poêlée de chipirons à partager
19 €

Bavette à partager (ou pas)
250g - 22€ | 500g - 44€

Saucisse de Toulouse 250g / 500g / 1kg
16 € / 30 € / 55 €

Burger de boeuf Limousin
23 €

Salade Caesar
18,50 €

Tartare de boeuf 180g
21 €

UN VERRE EN TERRASSE ?

Cocktails + 9,5 €

SPRITZ APÉROL OU ST GERMAIN
Apérol ou St Germain, Prosecco, eau pétillante

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, purée de coco

MOJITO

Rhum, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

MAI THAÏ

Rhum brun et blanc, Cointreau, sirop d'orgeat, sucre de canne

BRAMBLE

Gin, jus de citron, crème de mûre

NOS RECETTES MULES

Jamaïcain (Rhum), London (Gin), Moscow (Vodka), Tennessee (Whisky), Ginger beer, citron vert

ZESTE ROSE

Vodka, jus de pamplemousse, citron, sirop sucre de canne, eau pétillante

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment

Mocktails + 7,5 €

VIRGIN MOJITO BASILIC
Eau pétillante, citron vert, sucre de canne, sirop de basilic

HAWAÏEN

Jus de fruit passion, jus d'ananas, sirop de grenadine, jus de citron vert

FRASY FRESH

Jus de fraise, purée de passion, jus de citron

GOURMET BAR

POUR DÉJEUNER
OU DÎNER

DÉBUT DES HOSTILITÉS

VELOUTÉ SOLEIL • 9,5 €

Velouté de courgette jaune

FISHY SALMON • 13 €

Saumon gravlax et émincé de fenouil

LE COCHONNET • 9,5 €

Cromesquis d'échine de porc

FRÊÊCHEUR • 7,50 €

Piquillos farcis au chèvre frais

VERDOYANT • 12 €

Déclinaison d'asperges vertes, mousse et son croustillant de jambon sec

PAR ICI LA SUITE

WINTER BODY • 23 €

Jarret d'agneau confit au thym

HASTA LA PASTA • 14 €

Pâtes selon l'humeur du chef

HOT DORADE • 19 €

Filet de dorade à la plancha, sauce bearnaise

LAS GAMBAS • 24 €

Poêlée de gambas en persillade

FARCITARIENS • 17 €

Légumes farcis végétarien

FARCIS AU SOLEIL • 19 €

Légumes farcis classique

ENTREC'HOT • 26 €

Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel 250g

CERISE SUR LE GÂTEAU

KF GOURMAND • 9 €

Café ou thé avec ses mignardises

RAMÈNE TA FRAÏSE • 8,5 €

Mousse de fraise et crumble basilic

COOKIELETTE • 8,5 €

Cookie en cassiolette chocolat blanc et framboise

SOUPE D'ÉDEN • 7 €

Soupe de fruits

CHEEEEESE • 9,50 €

Assiette de fromages

PAVLOVER • 9 €

Pavlova

LE BRUNCH

Tous les dimanches, de 12h à 15h
32€

VINS ROUGES

Verre | 75cl

LOIRE
AOC Saint Nicolas de Bourgueil
Domaine Lorieux 2020 «Expression»

8 € | 39 €

RHÔNE
IGP Vacluse
Château Montmirail 2022 «Expression»

32 €

AB Languedoc
AOC Minervois
Mas du loup 2022 Bio

39 €

LANGUEDOC
AOC Corbières
Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»

35 €

BORDEAUX
AOC Medoc
Château Fontis 2019

12 € | 49€

BOURGOGNE
AOC Monthelie
Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »

79 €

VINS BLANCS

Verre | 75cl

BOURGOGNE
AOC Chablis
Domaine Thierry Mothe 2022

10 € | 49€

LOIRE
AOC Menetou Salon
Domaine Leclerc 2022

38 €

LANGUEDOC
IGP Pays d'Oc
« Infini Viognier »

7 € | 35€

AB RHÔNE
AOC Luberon
Domaine La Cavale 2022 Bio

45 €

VINS ROSÉS

Verre | 75cl

PROVENCE
AOC Côtes d'Aix en Provence
Château virant 2023

7 € | 35€

AB RHÔNE
AOC Côtes du Rhône
Vignoble Alain Jaume 2023
«Bellissime» - Bio

39 €

BIÈRES & CIDRE • 33CL

HAPKIN BLONDE • 6 €
LAGUNITAS IPA • 6,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF • 8,5€
DESPERADOS • 5,5 €
DESPE VIRGIN (sans alcool) • 5,5 €
GRIMBERGEN AMBRÉE • 5,5 €
GRIMBERGEN BLONDE • 5,5 €
GRIMBERGEN BLANCHE • 5,5 €
MORT SUBITE BLANCHE • 6 €
PELFORT BRUNE • 5,5 €
HEINEKEN 0.0 (sans alcool) • 5,5 €
CORONA • 5,5 €
AB CIDRE «SASSY» bio • 6,5 €

BIÈRES PRESSION

HEINEKEN en 15cl • 4 €
en 25cl • 5 €
en 50cl • 7 €
AFFLIGEM en 15cl • 5 €
en 25cl • 6 €
en 50cl • 8,5 €

CHAMPAGNES Coupe | 37,5cl | 75cl

TSARINE 9 € - 45,5 €
LAURENT PERRIER Brut La Cuvée 12,5 € 35,5 € 58,5 €
Brut millésimé 82,5 €

APÉRITIFS

PASTIS 51 OU RICARD • 2cl • 5 €
CAMPARI • 6cl • 5,5 €
MARTINI BLANCO OU ROSSO • 6cl • 5,5 €
KIR VIN BLANC • 12,5cl • 5,5 €
Cassis, framboise, pêche, ou mûres Cartron
KIR ROYAL • 12,5cl • 9,5 €
Cassis, framboise, pêche, ou mûres Cartron
PORTO Graham's Fine Tawny • 6cl • 6,5 €
ST RAPHAEL ROUGE • 6cl • 6,5 €
LILLET BLANC • 6cl • 6,5 €
LILLET ROUGE • 6cl • 6,5 €

APÉRITIF LOCAL

POUSSE RAPIÈRE
Liqueur d'armagnac à l'orange amère,
Prosecco • 9,5€

EAUX ET CAFÉTÉRIA

VITTEL • 50cl • 4 € / 1L • 6 €
SAN PELLEGRINO • 50cl • 4 € / 1L • 6 €
PERRIER • 33cl • 4 €
EAUX MICRO FILTRÉES • 2,5 €
SODAS • 33cl • 5 €
COCA-COLA / ZERO / CHERRY
SODAS • 25cl • 4,5 €
ORANGINA / SCHWEPES INDIAN TONIC / OASIS TROPICAL /
SCHWEPES AGRUM / FUZE TEA PÊCHE/ FANTA ORANGE / SPRITE
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ • 20cl • 5 €
JUS • 25cl • 4,5 €
TOMATE, ORANGE OU POMME
NECTAR • 25cl • 4,5 €
PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAÏSE ET ABRICOT
APÉRIKIDS, L'APÉRO DES «PRESQUE» GRANDS • 5,5 €
AB UN ZESTE DE FRAÏCHEUR • 33 CL • 6,5 €
Soda artisanal Mona - Citron vert bio, 100% naturel et peu sucré
Soda artisanal Mona - Pétillant pomme artisanal mona bio, 100% naturel et français
NESPRESSO® • 2,80 €
DOUBLE NESPRESSO® • 4 €
CAPPUCCINO • 4,9 €
LATTE MACCHIATO • 4,9 €
AB KUSMI TEA bio • 5 €
INFUSIONS KUSMI TEA • 3,8 €

ALCOOLS DIGETIFS & LIQUEURS

RHUM		AMERICAN WHISKY	
Havana 3 ans	8 €	Jack Daniel's	7,5 €
Diplomatico	16 €	Bulleit Rye	12 €
SCOTCH WHISKY		IRISH WHISKY	
Haig Clubman	8,50 €	Jameson	7 €
VODKA		DIGESTIF	
Absolut	7 €	Cognac Hennessy XO	13 €
Grey Goose	9,5 €	Cognac Hennessy VS	9,5 €
GIN		Armagnac Hors d'Âge	8 €
Monkey 47	9,5 €	Calvados Drouin	7,5 €
Bombay Sapphire	8 €	Eau de vie	7,5 €
Generous Gin		Poire William ou Mirabelle	
Organique	10,5 €	Amaretto	6,5 €
Gibson's	7€	LIQUEUR	
BLEND		J&B Rare	6 €
Chivas Regal	8 €	Get 27	6,5 €
CLASSIC MALT		Bailey's	6,5 €
Alberlour 10 ans	7 €	Cointreau	6,5 €
Talisker	9,5 €	Saint-Germain	6,5 €

Tous nos prix sont en euros et ttc. Ab produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant. Les poids lorsqu'ils sont indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée. Et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! prix nets (st)

GOURMET BAR

FOR LUNCH
OR DINNER

START OF HOSTILITIES

VELVETY SUN · 9,5 €
Yellow zucchini soup

FISHY SALMON · 13 €
Gravlax salmon and sliced fennel

THE PIGGY · 9,5 €
Pork loin croques

FREEESHY · 7,50 €
Piquillos stuffed with fresh goat's cheese

VERDANT · 12 €
Variation of green asparagus, mousse
and its crispy dry ham

THIS WAY THE REST

WINTER BODY · 23 €
Lamb shank confit with thyme

HASTA LA PASTA · 14 €
Pasta according to the chef's mood

HOT DORADE · 19 €
Grilled sea bream fillet, bearnaise sauce

LAS GAMBAS · 24 €
Pan-fried prawns with parsley

FARCITARIENS · 17 €
Vegetarian stuffed vegetables

STUFFED IN THE SUN · 19 €
Classic stuffed vegetables

ENTREC'HOT · 26 €
Beef entrecôte, maître d'hôtel butter 250g

CHERRY ON THE CAKE

KF GOURMAND · 9 €
Coffee or tea with sweet treats

BRING BACK YOUR STRAWBERRY · 8,5 €
Strawberry mousse and basil crumble

COOKISS · 8,5 €
Cookie in white chocolate and raspberry cassalette

EDEN SOUP · 7 €
Fruit soup

CHEEEEESE · 9,50 €
Cheese plate

PAVLOVER · 9 €
Pavlova

THE BRUNCH

Every Sunday, from 12 p.m. to 3 p.m.
32€

LUNCH FORMULAS

To choose from the slate from Monday to Friday

Starter and main course • 18 €

Main course and dessert • 18 €

Starter, main course and dessert • 23,5 €

THE UNAVOIDABLE

Colorful tomato carpaccio
and burrata to share
13,50 €

Canned sardines to share
24 €

Pan-fried squid to share
19 €

Bavette to share (or not)
250g - 22€ | 500g - 44€

Toulouse sausage 250g / 500g / 1kg
16 € / 30 € / 55 €

Limousin beef burger
23 €

Cesar salad
18,50 €

Beef tartare 180g
21 €

A DRINK ON THE TERRACE?

Cocktails + 9,5 €

APEROL OR ST GERMAIN SPRITZ
Aperol or St Germain, Prosecco, sparkling water

PINA COLADA
Rum, pineapple juice, coconut puree

MOJITO
Rum, sparkling water, lime, fresh mint,
cane sugar

MAI THAÏ
Brown and white Rum, Cointreau,
barley syrup, cane sugar

BRAMBLE
Gin, lemon juice, blackberry cream

OUR MULES RECIPES
Jamaican (Rum), London (Gin), Moscow (Vodka),
Tennessee (Whisky), Ginger beer, lime

PINK ZEST
Vodka, grapefruit juice, lemon,
cane sugar syrup, sparkling water

Don't hesitate to ask for our cocktails of the moment

Mocktails + 7,5 €

VIRGIN MOJITO BASILIC
Sparkling water, lime, cane sugar,
basil syrup

HAWAIIEN
Passion fruit juice, pineapple juice,
grenadine syrup, lime juice

FRASY FRESH
Strawberry juice, passion fruit puree, lemon juice

RED WINES

LOIRE AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux 2020 «Expression»	Glass 75cl	8 € 39 €
RHÔNE IGP Vaucluse Château Montmirail 2022 «Expression»		32 €
AB LANGUEDOC AOC Minervois Mas du loup 2022 Bio		39 €
LANGUEDOC AOC Corbières Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»		35 €
BORDEAUX AOC Medoc Château Fontis 2019	12 € 49€	
BOURGOGNE AOC Monthelie Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »		79 €

WHITE WINES

BOURGOGNE AOC Chablis Domaine Thierry Mothe 2022	Glass 75cl	10 € 49€
LOIRE AOC Menetou Salon Domaine Leclerc 2022		38 €
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc « Infini Viognier »		7 € 35€
AB RHÔNE AOC Luberon Domaine La Cavale 2022 Bio		45 €

ROSÉ WINES

PROVENCE AOC Côtes d'Aix en Provence Château virant 2023	Glass 75cl	7 € 35€
AB RHÔNE AOC Côtes du Rhône Vignoble Alain Jaume 2023 «Bellissime» - Bio		39 €

BEERS & CIDER · 33CL

HAPKIN BLONDE · 6 €
LAGUNITAS IPA · 6,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€
DESPERADOS · 5,5 €
DESPE VIRGIN (alcohol-free) · 5,5 €
GRIMBERGEN AMBER · 5,5 €
GRIMBERGEN BLONDE · 5,5 €
GRIMBERGEN WHITE · 5,5 €
MORT SUBITE WHITE · 6 €
PELFORT BROWN · 5,5 €
HEINEKEN 0.0 (sans alcool) · 5,5 €
CORONA · 5,5 €
AB CIDER «SASSY» bio · 6,5 €

DRAFT BEERS

HEINEKEN en 15cl · 4 € en 25cl · 5 € en 50cl · 7 €	AFFLIGEM en 15cl · 5 € en 25cl · 6 € en 50cl · 8,5 €
---	---

CHAMPAGNES

TSARINE LAURENT PERRIER Brut La Cuvée Brut millésimé	Glass 37,5cl 75cl	9 € - 45,5 € 12,5 € 35,5 € 58,5 € 82,5 €
---	-----------------------	--

APPETIZERS

PASTIS 51 OU RICARD · 2cl · 5 €
CAMPARI · 6cl · 5,5 €
MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5 €
KIR WHITE WINE · 12,5cl · 5,5 € Blackcurrant, raspberry, peach, or blackberries Cartron
KIR ROYAL · 12,5cl · 9,5 € Blackcurrant, raspberry, peach, or blackberries Cartron
PORTO Graham's Fine Tawny · 6cl · 6,5 €
ST RAPHAEL RED · 6cl · 6,5 €
LILLET WHITE · 6cl · 6,5 €
LILLET RED 6cl · 6,5 €

LOCAL APPETIZER

RAPIER PUSH
Armagnac liqueur with bitter orange,
Prosecco · 9,5€

WATER AND CAFETERIA

VITTEL · 50cl · 4 € / 1L · 6 €
SAN PELLEGRINO · 50cl · 4 € / 1L · 6 €
PERRIER · 33cl · 4 €
MICRO FILTERED WATER · 2,5 €
SODAS · 33cl · 5 € COCA-COLA / ZERO / CHERRY
SODAS · 25cl · 4,5 € ORANGINA / SCHWEPES INDIAN TONIC / TROPICAL OASIS / SCHWEPES CITRUS / FUZE TEA PEACH / FANTA ORANGE / SPRITE
FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE · 20cl · 5 €
JUICE · 25cl · 4,5 € TOMATO, ORANGE OR APPLE
NECTAR · 25cl · 4,5 € PINK GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY AND APRICOT
APÉRIKIDS, THE APERO FOR THE "ALMOST" GREATS · 5,5 €
AB A ZEST OF FRESHNESS · 33 CL · 6,5 € Mona artisanal soda - Organic lime, 100% natural and low sugar Mona artisanal soda - Organic mona artisanal apple sparkling, 100% natural and French
NESPRESSO® · 2,80 €
DOUBLE NESPRESSO® · 4 €
CAPPUCCINO · 4,9 €
LATTE MACCHIATTO · 4,9 €
AB KUSMI TEA bio · 5 €
KUSMI TEA INFUSIONS · 3,8 €

DIGESTIVE ALCOHOLS & LIQUEURS

RUM	AMERICAN WHISKEY
Havana 3 years 8 €	Jack Daniel's 7,5 €
Diplomatico 16 €	Bulleit Rye 12 €
SCOTCH WHISKEY	IRISH WHISKEY
Haig Clubman 8,50 €	Jameson 7 €
VODKA	DIGESTIVE
Absolut 7 €	Cognac Hennessy XO 13 €
Grey Goose 9,5 €	Cognac Hennessy VS 9,5 €
GIN	Armagnac Hors d'Âge 8 €
Monkey 47 9,5 €	Armagnac Hors d'Âge 7,5 €
Bombay Sapphire 8 €	Eau de vie 7,5 €
Generous Gin 10,5 €	William or Mirabelle pear 6,5€
Organique 7€	Amaretto
Gibson's 7€	
BLEND	LIQUOR
J&B Rare 6 €	Get 27 6,5 €
Chivas Regal 8 €	Bailey's 6,5 €
CLASSIC MALT	Cointreau 6,5 €
Alberlour 10 years 7 €	Saint-Germain 6,5 €
Talisker 9,5 €	

All our prices are in euros and include tax. Ab products from organic farming.
The origin of our beef is displayed in the restaurant.
The weights when indicated are before cooking and can vary by plus or minus 10%.
Allergic products: consult the information available at the restaurant reception. Alcohol
abuse is dangerous for your health, consume in moderation. We are committed to
promoting a balanced diet.
And to promote responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant
acts for positive hospitality. Here, sustainability is serious! net prices (st)

GOURMET BAR

PARA DESAYUNAR
O CENAR

INICIO DE LAS HOSTILIDADES

SOL ATERCIOPELADO · 9,5 €
Sopa de calabacín amarillo

FISHY SALMON · 13 €
Salmón Gravlax e hinojo en rodajas

LE COCHONNET · 9,5 €
Cromesquis de lomo de cerdo

FRÊÊCHEUR · 7,50 €
Piquillos rellenos de queso fresco de cabra

VERDE · 12 €
Variación de espárragos verdes, mousse,
y su crujiente jamón seco

DE ESTA MANERA EL RESTO

CUERPO DE INVIERNO · 23 €
Jarrete de cordero confitado al tomillo

HASTA LA PASTA · 14 €
Pasta según el humor del chef

HOT DORADA · 19 €
Filete de dorada a la plancha, salsa bearnesa

LAS GAMBAS · 24 €
Gambas salteadas con perejil

FARCITARIENS · 17 €
Verduras rellenas vegetarianas

RELLENO AL SOL · 19 €
Légumes farcis classique

ENTREC'HOT · 26 €
Entrecot de ternera mantequilla maître d'hôtel 250g

CEREZA SOBRE EL PASTEL

KF GOURMAND · 9 €
Café o té con delicias dulces

TRAE DE VUELTA TU FRESA · 8,5 €
Mousse de fresa y crumble de albahaca

COOKISS · 8,5 €
Galleta en cassolette de chocolate blanco y frambuesa

SOPA DEL EDÉN · 7 €
Sopa de frutas

CHEEEEESE · 9,50 €
Plato de queso

PAVLOVER · 9 €
Pavlova

THE BRUNCH

Todos los domingos, de 12 a 15 horas.
32€

LAS FÓRMULAS MEDIODÍA

A elegir entre la pizarra de lunes a viernes

Entrada y plato principal • 18 €

Plato principal y postre • 18 €

Entrante, plato principal y postre • 23,5 €

LOS INEVITABLES

Carpaccio de tomate de colores
y burrata para compartir
13,50 €

Sardinias enlatadas para compartir
24 €

Calamares a la plancha para compartir
19 €

Bavette para compartir (o no)
250g - 22€ | 500g - 44€

Salchicha de Toulouse 250g / 500g / 1kg
16 € / 30 € / 55 €

Hamburguesa de ternera limusina
23 €

Ensalada cesar
18,50 €

Tartar de ternera 180g
21 €

¿UNA COPA EN LA TERRAZA?

Cócteles + 9,5 €

APEROL O ST GERMAIN SPRITZ
Aperol o St Germain, Prosecco, agua con gas

PINA COLADA

Ron, jugo de piña, puré de coco

MOJITO

Ron, agua con gas, lima, menta fresca,
azúcar de caña

MAI THAÏ

Ron marrón y blanco, Cointreau,
jarabe de cebada, azúcar de caña

BRAMBLE

Ginebra, zumo de limón, crema de moras

NUESTRAS RECETAS DE MULAS

Jamaicano (Ron), Londres (Ginebra), Moscú (Vodka),
Tennessee (Whisky), cerveza de jengibre, lima

RALLADURA ROSA

Vodka, zumo de pomelo, limón,
jarabe de azúcar de caña, agua con gas

No dudes en preguntar por nuestros cócteles del momento.

Cócteles sin alcohol + 7,5 €

VIRGIN MOJITO BASILIC
Agua con gas, lima, azúcar de caña,
jarabe de albahaca

HAWAIEN

Jugo de maracuyá, jugo de piña,
jarabe de granadina, jugo de lima

FRASY FRESH

Jugo de fresa, puré de maracuyá, jugo de limón.

VINOS TINTOS

LOIRE AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux 2020 «Expression»	Vaso 75cl	8 € 39 €
RHÔNE IGP Vaucluse Château Montmirail 2022 «Expression»		32 €
AB LANGUEDOC AOC Minervois Mas du loup 2022 Bio		39 €
LANGUEDOC AOC Corbières Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»		35 €
BORDEAUX AOC Medoc Château Fontis 2019	12 € 49€	
BOURGOGNE AOC Monthelie Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »		79 €

VINOS BLANCOS

BOURGOGNE AOC Chablis Domaine Thierry Mothe 2022	Vaso 75cl	10 € 49€
LOIRE AOC Menetou Salon Domaine Leclerc 2022		38 €
LANGUEDOC IGP Pays d'Oc « Infini Viognier »		7 € 35€
AB RHÔNE AOC Luberon Domaine La Cavale 2022 Bio		45 €

VINOS ROSADOS

PROVENCE AOC Côtesaux d'Aix en Provence Château virant 2023	Vaso 75cl	7 € 35€
AB RHÔNE AOC Côtes du Rhône Vignoble Alain Jaume 2023 «Bellissime» - Bio		39 €

CERVEZAS Y SIDRA · 33CL

HAPKIN LAGER · 6 €
LAGUNITAS IPA · 6,50 €
CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€
DESPERADOS · 5,5 €
DESPE VIRGIN (sans alcool) · 5,5 €
GRIMBERGEN ÁMBAR · 5,5 €
GRIMBERGEN LAGER · 5,5 €
GRIMBERGEN BLANCA · 5,5 €
MORT SUBITE BLANCA · 6 €
PELFORT MARRÓN · 5,5 €
HEINEKEN 0.0 (sin alcohol) · 5,5 €
CORONA · 5,5 €
AB CIDRE «SASSY» bio · 6,5 €

CERVEZAS

HEINEKEN en 15cl · 4 € en 25cl · 5 € en 50cl · 7 €	AFFLIGEM en 15cl · 5 € en 25cl · 6 € en 50cl · 8,5 €
---	---

CHAMPANES

Cortar 37,5cl 75cl		
TSARINE LAURENT PERRIER Brut La Cuvée	9 €	45,5 €
Brut millésimé	12,5 €	35,5 € 58,5 € 82,5 €

APERITIVOS

PASTIS 51 OU RICARD · 2cl · 5 €
CAMPARI · 6cl · 5,5 €
MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5 €
VINO BLANCO KIR · 12,5cl · 5,5 €
Grosella negra, frambuesa, melocotón o moras Carton
KIR REAL · 12,5cl · 9,5 €
Grosella negra, frambuesa, melocotón o moras Carton
PORTO Graham's Fine Tawny · 6cl · 6,5 €
ST RAPHAEL ROSO · 6cl · 6,5 €
LILLET BLANCO · 6cl · 6,5 €
LILLET ROSO · 6cl · 6,5 €

APERITIVO LOCAL

POUSSE RAPIÈRE

Licor de armagnac con naranja amarga,
Prosecco · 9,5€

AGUA Y CAFETERÍA

VITTEL · 50cl · 4 € / 1L · 6 €
SAN PELLEGRINO · 50cl · 4 € / 1L · 6 €
PERRIER · 33cl · 4 €
AGUA MICROFILTRADA · 2,5 €
SODAS · 33cl · 5 €
COCA-COLA / CERO / CEREZA
SODAS · 25cl · 4,5 €
ORANGINA / TÓNICA INDIA SCHWEPES / OASIS TROPICAL /
CÍTRICOS SCHWEPES / FUZE TEA MELOCOTÓN / FANTA NARANJA / SPRITE
ZUMO DE NARANJA FRESCO · 20CL · 5 €
ZUMO · 25cl · 4,5 €
TOMATE, NARANJA O MANZANA
NÉCTAR · 25cl · 4,5 €
POMELO ROSA, PIÑA, FRESA Y ALBARICOQUE
APÉRIKIDS, EL APERO PARA LOS "CASI" GRANDES · 5,5 €
AB UN TOQUE DE FRESCURA · 33 CL · 6,5 €
Refresco Mona artesanal - Lima ecológica, 100% natural y bajo en azúcar
Refresco Mona artesanal - Espumoso de manzana artesanal Mona ecológica, 100% natural y francés
NESPRESSO® · 2,80 €
NESPRESSO® DOBLE · 4 €
CAPPUCCINO · 4,9 €
LATTE MACCHIATTO · 4,9 €
AB KUSMI TEA bio · 5 €
INFUSIONES KUSMI TEA · 3,8 €

ALCOHOLES DIGESTIVOS Y LICORES

RHUM		AMERICAN WHISKY	
Havana 3 anos	8 €	Jack Daniel's	7,5 €
Diplomatico	16 €	Bulleit Rye	12 €
SCOTCH WHISKY		IRISH WHISKY	
Haig Clubman	8,50 €	Jameson	7 €
VODKA		DIGESTIF	
Absolut	7 €	Cognac Hennessy XO	13 €
Grey Goose	9,5 €	Cognac Hennessy VS	9,5 €
GIN		Armagnac Hors d'Âge	8 €
Monkey 47	9,5 €	Calvados Drouin	7,5 €
Bombay Sapphire	8 €	Eau de vie	7,5 €
Generous Gin	10,5 €	Pera William o Mirabelle	6,5€
Organique	7€	Amaretto	
Gibson's	7€	LIQUEUR	
BLEND		Get 27	6,5 €
J&B Rare	6 €	Bailey's	6,5 €
Chivas Regal	8 €	Cointreau	6,5 €
CLASSIC MALT		Saint-Germain	6,5 €
Alberlour 10 ans	7 €		
Talisker	9,5 €		

Tous nos prix sont en euros et ttc. Ab produits issus de l'agriculture biologique.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant.
Les poids lorsqu'ils sont indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée.
Et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux | prix nets (st)