

BIERES - BEER

PRESSIONS	15CL	25CL	50CL
Heineken	3.5	4.5	7.5
Affligem	3.8	5.2	8.5

BOUTEILLES 33CL

Pelforth brune	5.5
Hapkin blonde	6.5
Lagunitas IPA	6.5
Grimbergen blonde	5.5
Grimbergen ambrée	5.5
Mort subite white lambic	6.5
Desperados original	5.5
Brooklyn lager	6.5
Corona	5.5

Heineken 0%	5.5
Desperados virgin 0%	5.5

CIDRE 	
Cidre SASSY	5.5



MILLESIMES - VINTAGE YEAR


VINS BLANCS

	15CL	37.5CL	75CL
AOC Chablis	9.5	30	46
Domaine du Colombier 2020 - Minéral et Fruité			
AOP Côte du Rhône Bio 	6	22	30
Grand Veneur 2021 - Gourmand et frais			

VINS ROSES

	15CL	75CL
AOP Côtes de Provence Bio 	8	42
Domaine Saint Victorin 2022 - Généreux et élégant		

VINS ROUGES

	15CL	37.5CL	75CL
AOC St Emilion Grand Cru 			49
Château Lescure 2016 - Intense et puissant			
AOP Terrasse du Larzac			37
Domaine de L'Aigueliere 2020 - Puissant et frais			
AOP Bourgueil	5.5		23
Domaine des Sonnets 2018 - Puissant et fruité			
AOC Crozes Hermitages	9		43
Domaine Pradelle 2021 - Rond et fruité			
AOC Côtes de Nuits			68
Paul Aegerter - Dense et fruité			

RESTAURANT

MENU

HORAIRES DU RESTAURANT

DEJEUNER / LUNCH **12h à 14h30**
Du lundi au vendredi **12pm to 2.30pm**
From monday to friday

DINER / DINNER **19h à 22h30**
Du lundi au dimanche **7pm to 10.30pm**
From monday to sunday

LES ENTREES - STARTERS

Tartine de chèvre, pêche rôtie et jambon de Bayonne	X	9
Ceviche de daurade, nage de concombre à la menthe, fenouil et framboises	X	9
Burrata crémeuse au pesto et son gaspacho à la tomate		11

LES PLATS - MAIN COURSES

Burger de Bœuf du Chef, frites		18
Boeuf mariné, houmous, choux rouge et sa sauce blanche	X	19
Crispy chicken, légumes rôtis, mayonnaise aux herbes et sa sauce piquante	X	18
Gnocchi à la puttanesca et espadon au pesto		26
Salade Caesar		17
Accompagnement supplémentaire		3

COIN HEALTHY

Poké bowl végétal		17
Poké bowl au poulet façon grec		18

LES GOURMANDISES - YUMMY

Sélection de 3 fromages AOP		10
Café ou thé Gourmand		9
Cookie Cranberry, crémeux citron		9
Baba au rhum, hibiscus, ananas et sa crème vanille	X	8
Le fraisier	X	8
Glace 3 boules		8

LE MENU "LE PARIS 17" 26

Menu entrée/Plat ou Plat/dessert à choisir sur la carte ou la suggestion du jour (disponible du lundi au vendredi) indiqué par ce symbole X

LE MENU DES PLUS PETITS 12 ans maxi 10

Une boisson comprise, plat au choix et dessert au choix selon menu

A L'ABORDAGE

APERITIFS		
RICARD 2cl		4.9
PASTIS 51 2cl		4.9
MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cl		5.5
CAMPARI 6cl		5.5

VINS D'APERITIFS		
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cl		6.5
KIR AU BOURGOGNE BLANC 12.5cl		5.5
avec sa crème de cassis bourgogne cartron, mûre ou framboise		
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TSARINE PRENIUM BRUT 12.5cl		9.5

BOISSONS - SOFT DRINK

EAUX MINERALES	33CL	50CL	1L
VITTEL		3.5	4.5
SAN PELLEGRINO		3.5	4.5
PERRIER	4		
EAU FILTREE (pétillante)			2

SODAS 4.5

COCA-COLA/COCA CHERRY/COCA sans sucre	33CL
FANTA ORANGE / SPRITE / OASIS TROPICAL	25CL
ORANGINA/RED BULL	25CL
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC/SCHWEPPE'S AGRUM	25CL
FUZE TEA PÊCHE	25CL

NECTAR & JUS DE FRUITS GRANINI 25CL 4.5

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME	
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE OU ABRICOT	

ZESTE DE FRAICHEUR 25CL 4.5

LIMONADE MAISON	
THE GLACE MAISON	
MONA CITRON VERT BIO OU POMME PETILLANT BIO	33CL 6.5

CARAFE OU VERRE D'EAU GRATUIT SUR DEMANDE

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CAFE NESPRESSO

ESPRESSO	2.7
DOUBLE ESPRESSO	3.5
CAPPUCCINO	5.2
COLD BREW VANILLE GLACE	5.2
LATTE MACCHIATTO	5.2

THE KUSMI TEA 3.5

THE VERT DE CHINE	
THE ENGLISH BREAKFAST	
THE EARL GREY	
THE DETOX	
THE VERT A LA MENTHE	

INFUSIONS AB 3.5

CAMOMILLE	
VERVEINE MENTHE POIVREE	

LATTES 3.5

MATCHA	
CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE MONBANA AB	

NOS CHAMPAGNES

	12.5CL	37.5CL	75CL
TSARINE - PRENIUM BRUT	8.5		45
LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT	12	35	58
LAURENT PERRIER - BRUT MILLESIME 2008			82