



Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL



Cocktails 8.90€

Nos créations

JUNGLE BIRD

CAMPARI (2CL), RHUM VIEUX(6CL), CITRON VERT PRESSÉ, JUS D'ANANAS, SIROP DE CANNES

APPLE CIDER APEROL SPRITZ

CIDRE DE POMMES (12CL), APEROL (2CL), SPRITE, THYM

NEPTUNE GARDEN

TEQUILA (5CL), SIROP DE SUREAU, CITRON PRESSÉ, SIROP DE CURACOA

THE OCEAN BREEZE

MALIBU (6CL), CURAÇAO BLEU, CITRON VERT PRESSÉ, SPRITE

Les incontournables

MOSCOW MULE

VODKA (6CL), GINGER BEER & CITRON

CHOOSE YOUR CAÏPIRINHA

CACHAÇA (6CL), CITRON VERT & SUCRE ORIGINAL OU PASSION OU FRAMBOISE

CHOOSE YOUR SPRITZ

LIMONCELLO OU APEROL (6CL), PROSECCO (12CL), PERRIER ET ORANGE

CHOOSE YOUR MOJITO

ORIGINAL OU PASSION OU FRAMBOISE
RHUM BLANC (6CL), PERRIER, MENTHE,
CASSONADE ET CITRON VERT



Mocktails 6.9€

LIGHT SUMMER ISLAND

SIROP DE CURAÇAO BLEU, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE COCO & JUS D'ANANAS

JARDIN ÉXOTIQUE

CRÈME DE PASSION ET COCO, PERRIER, JUS D'ANANAS, SIROP D'ORGEAT ET SIROP DE CITRON

VIRGIN MOJITO

ORIGINAL OU MANGUE OU FRAMBOISE, SPRITE, MENTHE, SUCRE DE CANNE, CITRON

LE STRAWBERRY COKE

PUREE DE FRAISES, CITRON VERT, COCA ET MENTHE FRAICHE



A Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE

1 PERSONNE À 9€ OU 2 PERSONNES À 14€

PLANCHE DE FROMAGES

1 PERSONNE À 9€ OU 2 PERSONNES À 14€

PLANCHE MIXTE

(CHARCUTERIE & FROMAGES)

1 PERSONNE À 9€ OU 2 PERSONNES À 14€

*Tous nos prix sont exprimés en euro €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

Ici, on découpe, on épluche, on taille, on cuit, on assaisonne et on goûte!

Notre sélection fait maison 🍳



Les Entrées

🍷	Entrée du jour (à l'ardoise)	9
	Foie gras du chef, brioche moelleuse et confit de mandarine 🍳	12
🍷	Oignon farci façon carbonara et son jaune d'oeuf 🍳	9.5
🍷	Tartelette au potimarron et émulsion de vin blanc, huile d'herbes fraîches 🍳	9
	Rouleau de saumon et agrumes, crème aux œufs de poisson et légumes du moment 🍳	9.8
	Pâté en croûte du chef 🍳	9,5
	(Échine de porc, filet de poulet, pistache, cognac, porto et émietté de foie gras)	

Les Plats

🍷	Plat du jour (à l'ardoise)	18
🍷	St-Pierre au gingembre persillé, risotto de lentilles corail 🍳	24
	Cocotte de lotte à la citronnelle façon Thai et son riz façon thaï 🍳	24
	Steak surprise de bœuf 250g, miel et moutarde, frites fraîches 🍳	23
	Tournedos Rossini et sa purée traditionnelle de pommes de terre rattes 🍳	30
	Canon d'agneau et sa tatin de légumes 🍳	25
🍷	Burger de volaille croustillante, sauce barbecue, cheddar fumé et frites fraîches 🍳	20
🍷	Burger de bœuf, sauce barbecue, cheddar fumé, lard fumé et pommes de terre paillasson 🍳	20
🌿	Velouté de courges, île flottante, cèpes frais 🍳	18
🍷	Salade Feel Good 🍳	19.5
	(Roquette, sucrine, canard séché, foie gras, tomates et oignons confits, pommes de terre et sa brioche)	

Les Desserts

🍷	Dessert du jour (à l'ardoise)	9
	Planche de fromages français 🍳	9
	Tiramisu à notre façon 🍳	10
	La mandarine du Chef et sa touche de chocolat 🍳	9
	Nage d'agrumes frais, émulsion de champagne rosé 🍳	8.7
🍷	Paris-Monthéry 🍳	9
🍷	Pavlova ananas soufflée, rafraîchie au citron vert 🍳	9
	Traditionnel café gourmand 🍳	9





RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

Ici, on découpe, on épluche, on taille, on cuit, on assaisonne et on goûte!
Notre sélection fait maison 🍳



Nos formules

Menu Fast & Good
Midi uniquement

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ 2 MIGNARDISES À
18,90€

Menu gourmand midi et soir

ENTRÉE JOUR + PLAT JOUR
OU
PLAT JOUR + DESSERT JOUR
À 24€

ENTRÉE JOUR + PLAT JOUR + DESSERT JOUR
À 30€

Menu enfant

JUSQU'À 12 ANS 9.5€
STEAK HACHÉ ET FRITES MAISON
OU FISH & CHIPS
+
FONDANT CHOCOLAT
OU 2 BOULES DE GLACE

Soirée étape

UNIQUEMENT SUR RESERVATION ANTICIPÉE EN
RECEPTION

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
PARMIS LA SÉLECTION AVEC LE SYMBOLE



MENU NON MODIFIABLE





Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

Here, we cut, we peel, we roast, we cook, we season and we taste!
Our homemade selection 🍳

Starters

🍷	Starter of the day (by the slate)	9
	Chef's foie gras, soft brioche and mandarin confit 🍳	12
🍷	Onion stuffed carbonara style with egg yolk 🍳	9.5
🍷	Pumpkin tartlet with white wine emulsion 🍳	9
	Salmon and citrus roll, fish roe cream and vegetables of the moment 🍳	9.8
	Chef's pâté en croûte 🍳	9,5

Main Course

🍷	Dish of the day (on the board) 🍳	18
🍷	St-Pierre with parsley ginger and coral lentil risotto 🍳	24
	Thai-style monkfish casserole with lemongrass and Thai-style rice 🍳	24
	250g surprise beef steak, honey and mustard, fresh French fries 🍳	23
	Tournedos Rossini with traditional ratte mashed potatoes 🍳	30
	Cannon of lamb with vegetable tatin 🍳	25
🍷	Gourmet burger with crispy poultry, smoked cheddar and fresh fries 🍳	20
🍷	Gourmet beef burger, smoked cheddar, smoked bacon and pommes paillasson 🍳	20
	Cream of squash soup, floating island with fresh porcini mushrooms 🍳	18
🍷	Feel Good salad 🍳	19.5

Desserts

🍷	Dessert of the day (by the slate)	9
	French cheese board 🍳	9
	Tiramisu our way 🍳	10
	Chef's mandarin orange with a touch of chocolate 🍳	9
	Fresh citrus fruit nage, rosé champagne emulsion 🍳	8.7
🍷	Paris-Monthléry 🍳	9
🍷	Puffed pineapple pavlova, refreshed with lime 🍳	9
	Traditional café gourmand 🍳	9

*All prices are in €





Carte des Vins



Le coup de coeur du patron

IGP VAL DE LOIRE - PINOT GRIS CUVÉE "CAPRICE" - 2023
DESCRIPTION: VIN SEC, DOUX ET SUCRÉ À LA FOIS, NOTES FLORALES ET FRUIT À CHAIRE BLANCHE

Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btlle 75cl
6.5€	14€	18€	29€

Les prestiges

AOC CHABLIS - DOMAINE DU COLOMBIER - 2022
DESCRIPTION: FIN EN BOUCHE, MINÉRALE AUX NOTES SUBTILES DE POIRE

Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btlle 75cl
12€	21€	41€	59€

AOC SAINT EMILION GRAND CRU - CHATEAU LESCURE - 2016
DESCRIPTION: ROND ET HARMONIEUX AUX NOTES INTENSES DE SOUS BOIS

12€	21€	40€	59€
-----	-----	-----	-----

AOP CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE SAINT VICTORIN - OR - 2022
DESCRIPTION: GÉNÉREUX ET ÉLÉGANT AUX NOTES PRONONCÉES D'AGRUMES, ROSE ET PÊCHE

8.5€	16€	27€	40€
------	-----	-----	-----

Les pépites

AOP PIC SAINT-LOUP - MAS GOURDOU - "LE PAS DU LOUP" - 2022
DESCRIPTION: ROND AUX NOTES DE FRUITS ROUGE, CASSIS, FRAMBOISE

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

AOC CHINON - DOMAINE RAFFAULT - « LES GALUCHES » - 2022
DESCRIPTION: NEZ AUX NOTES DE CUIR PRONONCÉES, UNE BOUCHE ÉPICÉE POUR UN 100% CABERNET FRANC

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

AOP CHIROUBLES - DOMAINE DE THULON - 2021
DESCRIPTION: DÉLICAT ET FIN AUX NOTES FLORALES POUR UN 100% GAMAY

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

AOP ANJOU - DOMAINE DES TROTTIÈRES - CHENIN CLAIR DE LUNE - 2022
DESCRIPTION: NEZ DE MIEL ET D'ABRICOT, BOUCHE FINE ET ARÔMES FLORAUX POUR UN 100% CHENIN BLANC

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

IGP PAYS D'HÉRAULT - CHARDONNAY - DOMAINE DE MOULINES - 2023
DESCRIPTION: NEZ VIF ET GRANDE FRAÎCHEUR AROMATIQUE TRADITIONNELLES D'UN 100% CHARDONNAY

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

IGP CÔTES DE GASCogne - DOMAINE DE MISELLE - 2022
DESCRIPTION: SUCRÉ (64 GR/L), NEZ DE MIEL, SAVEURS D'AGRUMES ET DE REGLISSE DU 100% PETIT MANSENG

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

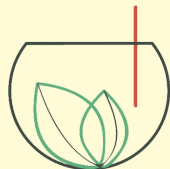
IGP SABLE DE CAMARGUE - DOMAINE DE FIGUEIRASSE - 2022
DESCRIPTION: FIN ET FRAIS, AROMES D'AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----

AOC CÔTES DU RHONE - BELLISSIME - DOMAINE GRAND VENEUR - 2023
DESCRIPTION: FRUITÉ ET ÉPISSÉ, RAPPELANT LA FRAMBOISE, LA FRAISE.

6.5€	14€	18€	29€
------	-----	-----	-----





Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL



Boissons fraîches et gazeuses

VITTEL (1L)	4.9
VITTEL (50CL)	3.9
<small>(SUPPLEMENT SIROP +0.50€ : CITRON, GRENADINE, FRAISE, MENTHE, PÊCHE)</small>	
SAN PELLEGRINO (1L)	4.9
SAN PELLEGRINO (50CL)	3.9
SPRITE (25CL)	4.2
PERRIER (33CL)	4.2
ORANGINA (25CL)	4.2
FANTA ORANGE (25CL)	4.2
COCA-COLA ORIGINAL/ ZÉRO OU CHERRY (33CL)	4.2
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC/SCHWEPPE'S AGRUM (25CL)	4.2
FUZE TEA PÊCHE (25CL)	4.2
JUS ET NECTAR GRANINI (25CL)	4.2
<small>ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, TOMATE</small>	

Apéritifs

CHAMPAGNE DE CASTELLANE (75CL)	51
CHAMPAGNE BRUT DELAMOTTE (37,5CL)	25.9
CHAMPAGNE DE CASTELLANE (12CL)	8.9
KIR ROYAL (12CL)	10.5
RICARD (2CL)	4.1
PASTIS 51 (2CL)	4.1
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY (6CL)	4.9
MARTINI ROSSO OU BIANCO (5CL)	5.9
GIN GIBSON'S (4CL)	6.2
GIN BOMBAY SAPHIR (4CL)	7.5
VODKA ABSOLUT (4CL)	6.5
WHISKY J&B RARE (4CL)	6.3
BOURBON FOUR ROSES (4CL)	6.3
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS (4CL)	6.3
WHISKY ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE (4CL)	7.9
WHISKY KNOCKANDO (4CL)	8.5
WHISKY JACK DANIEL'S (4CL)	7.9
WHISKY TALISKER 12 ANS(4CL)	9.2
WHISKY OBAN 14 ANS (4CL)	10.2
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS (4CL)	6.9
RHUM DON PAPA BAROKO (4CL)	9.9
RHUM DIPLOMATICO (4CL)	9.4
TEQUILA JOSÉ CUERVO (4CL)	6.6
KIR VIN BLANC (12CL)	5.2
<small>(CREME DE CASSIS CARTON, CREME DE MÛRE CARTON, LIQUEUR DE PÊCHE CARTON)</small>	

Bières

NOS BIERES *PRESSIONS*

1664 25CL	4.4
1664 50CL	7.9
1664 90CL	11.9
GRIMBERGEN BLONDE 25CL	5.1
GRIMBERGEN BLONDE 50CL	8.9
GRIMBERGEN BLONDE 90CL	13.9

NOS BIERES *BOUTEILLES* (33CL)

PIETRA	6.1
BROOKLYN DEFENDER IPA	6.1
LA BETE BLANCHE	6.1
GRIMBERGEN BLANCHE	6.1
GRIMBERGEN AMBRÉE	6.1
GRIMBERGEN ROUGE	6.1
1664 0% D'ALCOOL	4.2

Digestifs

GET 27, GET 31 (4CL)	6.9
CALVADOS DROUIN, 5 ANS D'ÂGE (4CL)	6.9
ARMAGNAC VSOP (4CL)	7.5
ARMAGNAC XO (4CL)	10
COGNAC HENNESSY VS (4CL)	7
COGNAC COURVOISIER VSOP (4CL)	7
BAILEYS IRISH CREAM (4CL)	6.9
LIMONCELLO LUXARDO (4CL)	6.9

Boissons chaudes

CAFÉ ESPRESSO	2,2
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,2
DOUBLE ESPRESSO	3,9
CAFÉ ALLONGÉ	2,9
CHOCOLAT CHAUD	4.1
CAPPUCINO	4.1
THÉ & INFUSION "PALAIS DES THÉS"	4.1
<small>THÉ EARL GREY FLEURS BLEUES, NOIR ASSAM, NOIR ASSAM BIO, QUATRE FRUITS ROUGES, VERT DE CHINE, VERT DE CHINE BIO, INUSION CAMOMILLE OU VERVEINE</small>	



*Tous nos prix sont exprimés en euro €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.