# Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

## À 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€**

## Mocktails 6.9€

**LIGHT CARIBBEAN ISLAND**
SIROP DE CURAÇAO BLEU, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE COCO & JUS D'ANANAS

**JARDIN ÉXOTIQUE** by Dany
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** by Duchesse
PUREE DE FRAISES, CITRON VERT, COCA ET MENTHE FRAICHE

*Tous nos prix sont exprimés en euro €
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Cocktails

### Nos créations 8.90€

**CARIBBEAN ISLAND** by Hicham
RHUM (6CL), CURAÇAO BLEU, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE COCO & JUS D'ANANAS

**ESCALIBUR ON THE ROCK** by Matteo
CIDRE (6CL), BOURBON FOUR ROSES (6CL) JUS DE CITRON, SIROP DE MIEL, CANNELLE

**LA DIVA** by Fred
CHAMPAGNE (8CL), COINTREAU (4CL), CITRON, CASSONADE

**LE FRUIT DEFENDU** by Flavie
TEQUILA (6CL), COINTREAU (2CL), JUS DE POMME, CITRON VERT, CRÈME DE PASSION, SUCRE DE CANNE

### Les incontournables 8.90€

**CUBA LIBRE**
RHUM HAVANA CLUB (6CL), COCA-COLA & CITRON VERT

**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

# Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

C'est autour d'un concept innovant que la tendance "Feel Good" a vu le jour. Les différents acteurs de cette démarche ont voulu mettre en avant un esprit d'évasion, tout en gardant l'identité du terroir parisien à travers une variété de produits. Notre cuisine se voudra goûteuse, fine et haute en couleur. Une vraie réflexion composera chacune de vos assiettes. Le goût des produits de saison sera au rendez-vous et l'équilibre viendra conforter conscience et plaisir.

Une escapade, un détour pour retrouver des saveurs perdues, oubliées ou encore laisser parler la gourmandise, l'éveil des sens : goûter, manger, déguster.

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

*La sélection "fait maison" du chef Rodrigue :*

## Les Entrées maison

| | |
|---|---|
| Entrée du jour (sur ardoise) | 8 |
| Samoussas de légumes, houmous de betteraves et grenades (LAIT, GLUTEN, ARACHIDE) | 8.5 |
| Tataki de thon à la mexicaine, maïs, shimeji et jalapeños (POISSON, SULFITE, SÉSAME) | 8.9 |
| Oeuf croustillant sur son avocado toast brioché (OEUFS, LAIT, POISSON, SÉSAME, GLUTEN, ARACHIDE) | 10 |

## Les Plats maison

| | |
|---|---|
| Plat du jour (sur ardoise) | 16 |
| Spring Rolls de saumon au saté, mousseline de pommes de terre et jus vert (POISSON, OEUFS, GLUTEN, MOUTARDE, LAIT) | 20.9 |
| Brochettes de poulet yakitori, riz frit et épices douces (SOJA, SÉSAME, ARACHIDE, GLUTEN, LAIT) | 18.7 |
| Burger au fromage fumé et frites maison (LAIT, GLUTEN, OEUFS, SÉSAME, ARACHIDE) | 19.8 |
| Pièce de boeuf française, frites maison et sauce au poivre vert (ARACHIDE, LAIT, GLUTEN, SULFITE) | 23 |
| Filet de dorade royale, rougail de pommes vertes et riz vapeur (POISSON, ARACHIDE, SULFITE) | 19.3 |
| Tarte de légumes (ARACHIDE, GLUTEN, OEUFS) (Potimarrons, carottes, carottes jaunes, champignons, panais, choux-fleurs, radis) | 16.5 |

## Les Desserts maison

| | |
|---|---|
| Dessert du jour (sur ardoise) | 7 |
| Sphère tiramisu (LAIT, OEUFS, GLUTEN) | 7.7 |
| Douceur poires, caramel et chocolat (LAIT, OEUFS, GLUTEN) | 7.5 |
| Pavlova aux fruits exotiques (OEUFS) | 7.7 |
| Café gourmand | 8.9 |

### Menu gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 22.9€*
ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 27.8€*

PARMIS LA SELECTION AVEC LE SYMBOLE

### Menu Soirée étape

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT*

UNIQUEMENT SUR RESERVATION ANTICIPÉE EN RECEPTION

PARMIS LA SELECTION AVEC LE SYMBOLE

*TOUT CHANGEMENT ENTRAINERA UN SUPPLEMENT DE 3€ PAR ARTICLE

**Tout les prix sont éxprimés en euros €

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

*La sélection "fait maison" du chef Rodrigue :*

## Les Entrées maison

| | |
|---|---|
| Entrée du jour (sur ardoise) | 8 |
| Samoussas de légumes, houmous de betteraves et grenades (LAIT, GLUTEN, ARACHIDE) | 8.5 |
| Tataki de thon à la mexicaine, maïs, shimeji et jalapeños (POISSON, SULFITE, SÉSAME) | 8.9 |
| Oeuf croustillant sur son avocado toast brioché (OEUFS, LAIT, POISSON, SÉSAME, GLUTEN, ARACHIDE) | 10 |

## Les Plats maison

| | |
|---|---|
| Plat du jour (sur ardoise) | 16 |
| Spring Rolls de saumon au saté, mousseline de pommes de terre et jus vert (POISSON, OEUFS, GLUTEN, MOUTARDE, LAIT) | 20.9 |
| Brochettes de poulet yakitori, riz frit et épices douces (SOJA, SÉSAME, ARACHIDE, GLUTEN, LAIT) | 18.7 |
| Burger au fromage fumé et frites maison (LAIT, GLUTEN, OEUFS, SÉSAME, ARACHIDE) | 19.8 |
| Pièce de boeuf française, frites maison et sauce au poivre vert (ARACHIDE, LAIT, GLUTEN, SULFITE) | 23 |
| Filet de dorade royale, rougail de pommes vertes et riz vapeur (POISSON, ARACHIDE, SULFITE) | 19.3 |
| Tarte de légumes (ARACHIDE, GLUTEN, OEUFS) | 16.5 |

(Potimarrons, carottes, carottes jaunes, champignons, panais, choux-fleurs, radis)

## Les Desserts maison

| | |
|---|---|
| Dessert du jour (sur ardoise) | 7 |
| Sphère tiramisu (LAIT, OEUFS, GLUTEN) | 7.7 |
| Douceur poires, caramel et chocolat (LAIT, OEUFS, GLUTEN) | 7.5 |
| Pavlova aux fruits exotiques (OEUFS) | 7.7 |
| Café gourmand | 8.9 |

### Menu midi

ENTRÉE JOUR + PLAT JOUR À 20€
PLAT JOUR + DESSERT JOUR À 20€
ENTREE JOUR + PLAT JOUR + DESSERT JOUR À 25€

MENU A CHOISIR SUR L'ARDOISE

### Menu Fast & Good

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ 2 MIGNARDISES A 15,90€

**Tout les prix sont éxprimés en euros €

# Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

## Starters

| | |
|---|---|
| Vegetables Samosa, beet hummus and pomegranates | 8.5 |
| Mexican tuna tataki, mushrooms and jalapeños | 8.9 |
| Crispy egg on avocado brioche toast | 10 |
| Starter of the day (on the board) | 8 |

## Main Course

| | |
|---|---|
| Salmon spring rolls with satay, potato mousseline and green juice | 20.9 |
| Chicken yakitori skewer, fried rice and mild spices | 18.7 |
| Smoked raclette cheese burger and homemade fries | 17.9 |
| French piece of Beef with fries and green pepper sauce | 23 |
| Royal sea bream fillet, green aplle rougail and steamed rice | 19.3 |
| Vegetables tart | 16.5 |
| Dish of the day (sur ardoise) | 16 |

## Desserts

| | |
|---|---|
| Pear, caramel and chocolat sweetness | 7.7 |
| Tiramisu sphere | 7.5 |
| Gourmet coffee (homemade composition) | 8.9 |
| Exotics fruits Pavlova | 7.7 |
| Dessert of the day (on the board) | 7 |

## Lunch Menu

CHOOSE YOUR MENU WITH THIS LOGO

CHOSE YOUR MENU WITH THE SUGGESTION OF THE DAY ONLY

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT 20€

STARTE + MAIN COURSE + DESSERT A 25€

ANY CHANGE WILL RESULT IN AN ADDITIONAL €3 PER ITEM.

## Diner Menu

CHOSE YOUR MENU WITH THIS LOGO

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT 22.9€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT A 27.8€

ANY CHANGE WILL RESULT IN AN ADDITIONAL €3 PER ITEM.

*All prices are in €

# Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

# Carte des Vins

| | | Verre 15cl | Pichet 25cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl |
|---|---|---|---|---|---|
| Rouge | **AOP SANTENAY**<br>*GAVINET - SANTENAY LES CHARMES - 2020* | 13.3 | 22.1 | 44.2 | 66 |
| | **AOP LANGUEDOC**<br>*PAULINE - CLOS DES AUGUSTINS - 2020* | 6 | 10 | 20 | 30 |
| | **AOC CHINON**<br>*DOMAINE RAFFAULT- CUVÉE « LES GALUCHES »* | 6.5 | 10.9 | 21.8 | 32.7 |
| | **AOP BLAYE**<br>*L'IRONDA - VIGNERONS DE TUTIAC - 2020* | 5.4 | 9 | 18 | 27 |
| Rosé | **IGP SABLE DE CAMARGUE**<br>*DOMAINE DE FIGUEIRASSE - 2022* | 4.5 | 7.5 | 15 | 22.4 |
| | **IGP VAR**<br>*ESTANDON - TERRE NOUVELLE - 2021* | 5.8 | 9.6 | 19.2 | 28.8 |
| Blanc | **AOC CHABLIS**<br>*DOMAINE DU COLOMBIER - 2021* | 11.2 | 18.6 | 37.2 | 55.9 |
| | **VDF CHARDONNAY**<br>*DOMAINE ROUX - LES COTILLES - 2021* | 6.7 | 11.2 | 22.4 | 33.5 |
| | **AOC MENETOU SALON**<br>*DOMAINE LECLERC - 2021* | 7.9 | 13 | 26 | 39.3 |
| | **IGP VAR**<br>*ESTANDON - TERRE NOUVELLE - 2021* | 5.8 | 9.6 | 19.20 | 28.8 |
| | **IGP PAYS D'OC**<br>*INIFINI AD VINAM AETERNAM - VIOGNIER - 2022* | 5.3 | 8.8 | 17.6 | 26.3 |

*Tous nos prix sont exprimés en euro €

# Feel good restaurant

RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

## Boissons fraîches et gazeuses

| | |
|---|---|
| VITTEL (1L) | 4.9 |
| VITTEL (50CL) | 3.9 |
| (SUPPLEMENT SIROP +0.50€ : CITRON, GRENADINE, FRAISE, MENTHE, PÈCHE) | |
| 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/COCA-COLA ZÉRO (33CL) | 4.2 |
| SCHWEPPES INDIAN TONIC/SCHWEPPES AGRUM | 4.2 |
| (25CL) | 4.2 |
| FUZE TEA PÊCHE (25CL) | 4.2 |
| JUS ET NECTAR GRANINI (25CL) | |
| ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, TOMATE | |

## Apéritifs

| | |
|---|---|
| CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL (75CL) | 51 |
| CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL (37,5CL) | 25.9 |
| CHAMPAGNE POMMERY (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 |
| (CREME DE CASSIS CARTON, CREME DE MÛRE CARTON, LIQUEUR DE PÊCHE CARTON) | |

*Tous nos prix sont exprimés en euro €

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

## Bières

### NOS BIERES PRESSIONS

| | |
|---|---|
| TIGRE BOCK 25CL | 4.4 |
| TIGRE BOCK 50CL | 7.9 |
| TIGRE BOCK 90CL | 11.9 |
| GRIMBERGEN BLONDE 25CL | 5.1 |
| GRIMBERGEN BLONDE 50CL | 8.9 |
| GRIMBERGEN BLONDE 90CL | 13.9 |

### NOS BIERES BOUTEILLES (33CL)

| | |
|---|---|
| 1664 | 6.1 |
| CARLSBERG | 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 |

**THÉ** EARL GREY FLEURS BLEUES, NOIR ASSAM, NOIR ASSAM BIO, QUATRE FRUITS ROUGES, VERT DE CHINE, VERT DE CHINE BIO,
**INUSION** CAMOMILLE OU VERVEINE