



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 confit du Chef et ses briochettes chaudes maison 	13.5
Ceviche de Dorade à la Péruvienne, recette traditionnelle 	10
 Risotto de saison aux Morilles 	9.5
Aubergine gourmande gratinée, pomme Granny, cèpes et caramel de pomme 	9.5
 Tartelette automnale d'Antan 	9
<i>(Triologie de Carottes d'Antan, champignons, noix, fleurs de capucine, fèves, haricots verts)</i>	

Les Plats

 Plat du jour (à l'ardoise)	17
Bar rôti et sa déclinaison de courgettes, jus de crustacés 	23
 Truite en croute d'amandes et butternut façon crème brûlée 	18
Suprême de pintade Albufera, pommes de terre Elysée 	21
Filet de bœuf français 160g, sauce aux truffes Clamart 	30
Entrecôte française 350g, vinaigrette d'herbes fraîches et jus de viande, frites fraîches 	25
 Burger gourmand, volaille croustillante et frites fraîches 	19.9
Burger gourmand de bœuf, cheddar fumé, lard fumé, sirop d'érable et frites fraîches 	20.9
  Salade Feel Good 	19.5
<i>(Sucrine, poires, bleu, miel, noisettes, tomates anciennes, betteraves, fleurs bourrache et pain de campagne)</i>	
 Salade d'automne 	19.5
<i>(Sucrine, figues, pesto, brebis, miel, noix, tomates ananas et brioche)</i>	

Les Desserts

 Dessert du jour (à l'ardoise)	8
Planche de fromages français 	9
 Tarte citron Yuzu meringuée 	9
 Crumble façon grand-mère 	9
Fontainebleau sublimé dans la rose et le litchi 	9
Finger chocolat, déclinaison en 4 textures 	10.5
Mille-feuille du Chef, vanille et caramel 	9
Traditionnel café gourmand 	9.5



RESTAURANT - BAR - COCKTAIL

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

Notre sélection fait maison 

Nos formules



Menu midi

ENTRÉE JOUR + PLAT JOUR À 20€

PLAT JOUR + DESSERT JOUR À 20€

**ENTRÉE JOUR + PLAT JOUR + DESSERT JOUR
À 25€**

MENU A CHOISIR SUR L'ARDOISE

Midi

Menu Fast & Good

PLAT DU JOUR

+

CAFÉ 2 MIGNARDISES A

15,90€

Soir

Menu Soirée étape

**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**

UNIQUEMENT SUR RESERVATION ANTICIPÉE EN
RECEPTION

PARMIS LA SELECTION AVEC LE SYMBOLE



Menu gourmand

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

À 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À 32€

PARMIS LA SELECTION AVEC LE SYMBOLE



Menu enfant

JUSQU'À 12 ANS 9.5€

STEAK HACHÉ ET FRITES MAISON

OU FISH & CHIPS

+

FONDANT CHOCOLAT

OU 2 BOULES DE GLACE



TOUS MENUS SONT NON MODIFIABLES



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 confit with homemade hot brioche 🍳	13.5
	Peruvian-style sea bream ceviche, traditional recipe 🍳	10
🍷	Seasonal morel risotto 🍳	9.5
	Gourmet au gratin eggplant, Granny apple, porcini mushrooms and apple caramel 🍳	9.5
🍷	Autumnal tartlet d'Antan 🍳	9

Main Course

🍷	Dish of the day (by the slate)	17
	Roasted sea bass with zucchini and shellfish jus 🍳	23
🍷	Almond-crusted trout and butternut crème brûlée style 🍳	18
	Albufera guinea fowl supreme, Elysée potatoes 🍳	21
	French beef tenderloin 160g, Clamart truffle sauce 🍳	30
	French entrecôte 350g, fresh herb vinaigrette and meat jus, fresh French fries 🍳	25
🍷	Gourmet burger, crispy poultry and fresh fries 🍳	19.9
	Gourmet beef burger, smoked cheddar, maple syrup and fresh fries. 🍳	20.9
	Feel Good Salad 🍳	19.5
	(Sucrine, pears, blue cheese, honey, hazelnuts, heirloom tomatoes, beets, borage flowers and farmhouse bread)	
	Autumn Salad 🍳	19.5
	(Sucrine, figs, pesto, ewe, honey, walnuts, pineapple tomatoes and brioche)	

Desserts

🍷	Dessert of the day (by the slate)	8
	French cheese board 🍳	9
🍷	Lemon Yuzu tart 🍳	9
🍷	Crumble grandma style 🍳	9
	Fontainebleau sublimated in rose and lychee 🍳	9
	Finger chocolate, in 4 textures 🍳	10.5
	Mille feuilles du Chef, vanilla and caramel 🍳	9
	Traditional café gourmand 🍳	9.5

*All prices are in €





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 SBTILES 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 ÉLÉANT 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>(CRÈME DE CASSIS CARTON, CRÈME 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 BÊTE 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.