

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS 5.00€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre / Coca-Cola cherry (33cl)

Oasis, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina, Red Bull (25cl)

UN ZESTE DE FRAICHEUR 6.00€

Infusion glacée Aquarossa (33cl) (hibiscus, fruits rouges et plantes)

Infusion glacée Aquaexotica (33cl)
(pomme, hibiscus saveurs fruits exotiques)

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl) 5.00€

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot (25cl) 5.00€

— L'EAU —

À LA BOUCHE

	33cl	50cl	75cl	1L
Vittel		4.00€		6.00€
San Pellegrino		4.00€		6.00€
Perrier	4.00€			
Eau micro filtrée (plate ou gazeuse)			2.50€	

CARAFE OU VERRE D'EAU GRATUIT SUR DEMANDE

— POUR LES AMATEURS —

Hennessy VS - 40% Cognac 4cl	11.00€
Hennessy XO - 40% Cognac 4cl	16.00€
Château de Laubade Hors d'Age - 40% Armagnac 4cl	11.00€
Drouin - 40% Calvados 4cl	8.00€
Mirabelle Cartron - 45% Eaux de vies 4cl	8.50€
Poire Williams Cartron - 43% Eaux de vies 4cl	8.50€
Get 27 17,4% ou Get 31 24 % Liqueurs 4cl	9.00€
Cointreau - 40% Liqueurs 4cl	6.50€
Bailey's 17% Liqueurs 4cl	9.00€

— CAFÉ & THÉ —

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Espresso	3.00€
Double espresso	4.00€
Cappuccino	4.90€
Latte Macchiato	4.90€
Café tiramisu onctueux	4.90€
Cold brew vanille glacé	4.90€

THÉS KUSMI TEA

Thé Prince Wladimir	5.00€
Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
English Breakfast	5.00€
Thés noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey	5.00€
Thé noir à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges	5.00€
Thé noir aux saveurs de fruits rouges	
Thé Anastasia	5.00€
Thé noir, bergamote, citron et fleur d'oranger	
Thé Vert de Chine	5.00€
Thé vert Sencha de Chine	
Thé vert à la menthe	5.00€
Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox	5.00€
Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	
Thé vert jasmin	5.00€

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa	4.00€
Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	
Infusion Be Cool	4.00€
Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	
Infusion Rooibos vanille	4.00€

LATTÉS

Matcha latte	4.00€
Chocolat Commerce Equitable Monbana	4.00€



Carafé ou verre d'eau gratuit sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.
Prix nets (ST)

PEFC 10-31-1560 Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC - Ici, le durable c'est du sérieux ! PRISMÉE



PRISMÉE

PARTAGER & DÉGUSTER



— TCHIN —

TCHIN

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.00€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	5.50€
Campari - 28,5% 6cl	6.00€
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.50€
Spritz Apérol 15cl	5.50€
Pineau des Charentes blanc ou rouge 6cl	6.00€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron</i>	6.50€
Lillet Tonic - 17% 15cl	9.00€

CIDRE

Cidre brut Appie 33cl	6.50€
-----------------------	-------

QU'IL EST BON DE SE FAIRE

— MOUSSER —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	4.00€	5.00€	9.00€
Affligem Blonde - 6,7%	4.50€	5.80€	10.50€
Notre pression du moment	4.50€	5.80€	10.50€

BIÈRE BOUTEILLE

Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	5.50€
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	6.50€
Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl <i>rafraichissante et acidulée</i>	5.50€
Desperados original - 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	5.50€
Heineken 0.0 33cl <i>fruitée et désaltérante</i>	5.50€
Bières bouteille locales (<i>La Manufacture de bières à Poitiers</i>)	
Demeter - Frenchy pale ale - 5,6% 33cl <i>Une blonde qui navigue entre gourmandise céréalière et les notes fraîches de houblons français</i>	7.00€
Morphée - Bière rouge - 5,6% 33cl <i>Une jolie bière à la robe d'un rouge profond, aux saveurs à la fois finement acidulées et gourmandes. Des arômes des cerises, cassis et framboises.</i>	7.00€

— APERIKID —

L'apéro des presque grands !
6.00€



— LE VIN —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSEMS

VIN BLANC

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'OC « Infini Viognier » 2024	7.00€		30.00€
AOP Entre-deux-mers « Château La Freynelle » 2024	8.00€		33.00€
AOP Saint-Véran « Domaine Thibert » 2023			45.00€
AOP Chablis « Domaine du Colombier » 2023	11.00€		55.00€

VIN ROSÉ

AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirasse » BIO 2024	6.00€		28.00€
AOP Côtes de Provence Domaine Saint Victorin « Nathalie » BIO 2024			35.00€

VIN ROUGE

AOP Duché d'Uzès Domaine Les Lys « La Petite » BIO 2024	7.00€		30.00€
AOP Bourgueil « Domaine Lorieux » 2019	8.00€		34.00€
AOP Côtes de Rhône Alain Jaume « Grand Veneur » BIO 2022	9.00€		35.00€
AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nugues » 2022			40.00€
AOP Bordeaux Château de Reignac « R » 2020	11.00€		53.00€
AOP Mercurey Premier Cru Domaine Juillot « Clos Tonnerre » 2022			73.00€

VIN DU MOIS

demander notre suggestion a votre serveur

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9.50€		47.00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13.00€	36.00€	59.00€



— MOCKTAIL —

Enervé BIO Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques et épices	7.50€
Sauvage BIO Sureau, Bruyère, Reine de prés, plantes aromatiques	7.50€
Alpin BIO Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques	7.50€
Le gourmand Jus de mangue, purée de coco, citron vert	7.50€
Mocktail du moment Suivant l'inspiration	7.50€

— COCKTAIL —

L'Exotique Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas	9.50€
Le Fleuri Lillet blanc, liqueur St-Germain, champagne	9.50€
Le Patou Rhum blanc, crème de framboise, jus de cramberry	9.50€
Cocktail du moment Suivant l'inspiration	9.50€

Demandez nous les classiques!

— ALCOOLS —

AVANT OU APRÈS UN BON DÉJEUNER

Rhum Havana Club 3 Ans - 37,5% 4cl	8.00€
Rhum Don Papa BAROKO 4cl	12.00€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40% 4cl	16.00€
Vodka Absolut - 40% 4cl	8.00€
Tequila Olmeca - 38% 4cl	8.00€
Gin Gibson - 37,5% 4cl	8.00€
Gin Monkey 47 Dry - 47% 4cl	11.00€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio) 4cl	11.00€
Dry Gin Bombay Sapphire 4cl	11.00€
Chivas Regal 12 ans - 40% Whiskies blend 4cl	8.00€
Whiskie J&B rare - 40% Whiskies blend 4cl	6.00€
Aberlour 10 ans - 40% Whiskies Classic Malt 4cl	10.50€
Talisker 10 ans - 45,8% Whiskies Classic Malt 4cl	10.50€
Jack Daniel's - 40% American Whisky 4cl	10.50€
Bulleit Rye - 45% American Whisky 4cl	12.00€
Jameson Irish Whiskey 4cl	7.00€
Haig Club Clubman - 40% Scotch Whiskey 4cl	8.50€