



DEJEUNER & DINER

Du lundi au dimanche

12h à 14h – 19h à 22h

Ça commence ici !

Burratina

(Confiture de Tomates, Pesto & Focaccia Grillée)

10 €

Œuf Mimosa

(Mayonnaise, Basilic et Citron Vert)

7 €

Saumon Fumé par nos soins

(Sauce thaï, poivre Timut)

14 €

Gyoza de poulet et légumes

10 €

Ceviche de Dorade
(Lait de Coco, Citron vert, Tabasco vert)

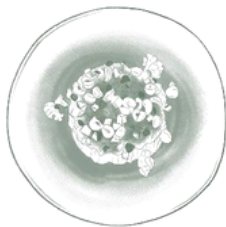
11 €

Huîtres du Bassin
(Les parcs de l'impératrice)

6 huîtres – 12 €

9 huîtres – 18 €

12 huîtres – 24 €



On continue avec ...

Raviole d'artichaut, crème barigoule,

(Copeaux de parmesan et salade d'herbes)

21 €

Pièce du Boucher

(Sucrine, Frites, Sauce au Poivre)

22 €

Légumes Antipasti

Oeuf Parfait

(Possible en version 100% végétariens)

21 €

Filet de Bar, Poireaux Torréfiés

(Sauce Aurora)

25 €

Salade Crunchy
(Salade, poulet, tomates, citron vert, concombre, oignons, Sauce Teriyaki)

24 €

Suprême de Volaille
(Asperges Vertes et Blanches, Sauce Tartufata)

24 €



Attendez ce n'est pas fini !

Trilogie de fromages

(Sélection du chef)

15 €

Canelé façon profiterole

(Amandes caramélisées et sauce chocolat)

9 €

Cœur coulant chocolat

(Crème glacée vanille et speculoos)

Cuisson minute de 10 minutes

9 €

Café gourmand

8 €

Crème brûlée vanille

8 €

Fruits de saison Bissap

(Gingembre et Citron Vert)

10 €



Recette Rebelle – Bons et Vivants



Plat végétarien

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Prix net TTC, service compris.



LUNCH & DINER

Monday to Sunday
12pm to 2pm – 7pm to 10pm

It starts here!

Burratina 
(Tomato jam, pesto,
Grilled Focaccia)

€10

Deviled Eggs 
(Basil and lime
mayonnaise)

€7

Homemade Smoked Salmon
(Thai sauce,
Timut pepper)

€14

Chef's favorite 

**Chicken and Vegetable
Gyozas**
€10

Sea Bream Ceviche
(Coconut Milk, Lime,
Green Tabasco)

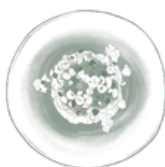
€11

Oysters from Le Bassin
(Maison Dupuch)

6 oysters – 12 €

9 oysters – 18 €

12 oysters – 24 €



Let's continue with...

Artichoke ravioli, 
barigoule cream
(Parmesan shaving)

€21

Butcher's Room
(French fries, sucrose lettuce,
pepper sauce)

€22

Antipasti Vegetable
Soft Boiled Egg 
(Vegetarian
Option Available)

€21



Chef's favorite 

Fillet of Sea Bass
(Roasted Leeks)
€25

Crunchy Salad
(lettuce, chicken, tomatoes,
lime, cucumber onions,
Teriyaki Sauce)

€24

Chicken Supreme
(Green and White Asparagus,
Tartufata Sauce)

€24



Wait, there's more!

Cheese trilogy
(Chef's Selection)

€15

Canelé-style profiterole
(Caramelized almonds and
chocolate sauce)

€9

Molten chocolate cake
(Vanilla ice cream and
speculoos)
10-minutes cooking

€9

Chef's favorite 

Café Gourmand
(Coffee with a selection of
mini desserts)
€8

Vanillacrème brûlée

€8

Seasonal Fruits Bissap
(Ginger & Hibiscus)
€10



Rebel Recepte – Bons et Vivants

 Vegetarian dish

Complimentary carafe or glass of water upon request.
Net price including VAT and service.



Menu des Jeunes Gourmets

PLAT

Pêche du jour
ou
Poulet Crunchy

Accompagnement :
Frites ou
Purée de pommes de terre

DESSERT

Glace du moment
Ou
Creme Brulée
+
1 boisson soft

Young gourmet's Menu

MAIN COURSE

Fish of the day
ou
Crunchy Chicken

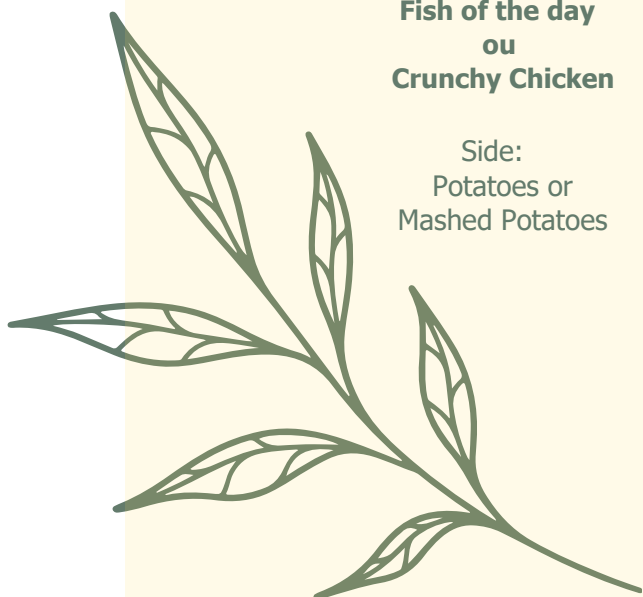
Side:
Potatoes or
Mashed Potatoes

DESSERT

Ice cream of the day
Ou
Creme Brulée

+
1 soft drink

12 €



VINS ROUGES

RED WINES



12cl 24cl 50cl 75cl

Les Calèches de Lanessan 2019

AOP Haut-Médoc

Fruité –Équilibré –Velouté **6€ 10€ 18€ 24€**

Château Coucheroy 2023

AOP Pessac Léognan

Structuré – Fruité –Élégant **7€ 12€ 22€ 32€**

Clauzots 2019

AOP Graves

Rond –Fruité –Équilibré **6.5€ 11€ 20€ 28€**

A LA BOUTEILLE 75 CL

Domaine l'Obrieu 2023

AOP Côtes Du Rhône

24€

Petite Tour 2021

AOP Montagne Saint-Emilion

32€

Lagrange Martillac 2020

AOP Pessac - Léognan

46€

Petit Lousteau 2018

AOP Médoc

28€

Corcelles 2023

AOP Brouilly

24€

SELECTION MERCURE 2026

Saint Joseph Marandy 2023

Brotte AOP Saint Joseph

38€

Chateau Phélan Segur 2018

AOP Saint - Estèphe

95€

Cuvée Signature 2024

IGP Cité de Carcassonne

25€

VINS ETRANGERS

Septima

AOP Malbec

Argentine

28€

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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Prix net TTC, service compris.

VINS ROSES

ROSE WINES



12cl 24cl 50cl 75cl

La Cuvée des Oliviers

Domaine des Captives

Fruité & Rafraîchissant

3€ 5€ 9€ -

Horizon 2024

IGP Méditerranée

Solaire & Gourmand

6€ 10€ 16€ 21€

Minuty Prestige

AOP Côtes de Provence

Élégant & Délicat

10€ - - 40€

VINS BLANCS

WHITE WINES



12cl 24cl 50cl 75cl

Vermont 2024

AOP Entre Deux Mers

Vif & Minéral

6€ 10€ 18€ 24€

Château Coucheroy 2022

AOP Pessac - Léognan

Élégant & Persistant

7€ 12€ 22€ 32€

Premières Grives Tariquet

IGP Côtes de Gascogne

Exotique & Moelleux

6€ 10€ 18€ 24€

A LA BOUTEILLE 75 CL

Clauzot 2024

AOP Graves

29€

SELECTION MERCURE 2026

Beaune du Château 1er Cru 2022

Bouchard AOP Beaune 1er Cru

65€

Hermitage Nobles Rives 2023

Cave de Tain AOP Hermitage

70€

Cuvée Signature 2024

IGP Cité de Carcassonne

25€

LES SECRETS DU SOMMELIER

SELECTION EN EDITION LIMITEE



LE VIN ROUGE

AOP COTE ROTIE SELECTION VIN MERCURE	72€
AOP St EMILION Grand Cru 2020 SELECTION VIN MERCURE	40€
GRAND BOURJASSOT 2021 GIGONDAS	34€
LA ROSE MONTVIEL 2021 POMEROL	44€
DUPASQUIER LES CAILLETES 2023 ALOXE CORTON	50€
FLEURIE BACHELARDS 2022 COTE DE NUIT VILLAGE	42€
COMBAT CROZE HERMITAGE	31€
LES BARONNES 2020 SANCERRE	36€

LE VIN BLANC

AOP CHASSAGNE MONTRACHET 2022 SELECTION VIN MERCURE	78€
AOP CHATEAU-NEUF DU PAPE 2023 SELECTION VIN MERCURE	48€
LA BARDINE 2021 MENETOU SALON	34€
REVERDY 2023 POUILLY FUME	25€
CHATEAU DE BROWN 2021 SELECTION VIN MERCURE	45€
BOURGOGNE GIRARDIN 2023 SELECTION VIN MERCURE	33€





NOS SPRITZ

10.00€ LE COCKTAIL

APEROL

LIMONCELLO

MIDORI

CAMPARI

LILLET BLANC

LILLET ROUGE

ITALICUS

LE SAINT GERMAIN



LE MICROPOLITAN

LA CREATION COCKTAIL MERCURE

10.00€ LE COCKTAIL



Gin infusé à la Lavande, Saint Germain,
Violette, Citron, Eau Gazeuse

LE MOCKTAIL DU MOMENT

LE COCKTAIL SANS ALCOOL

7.00€ LE MOCKTAIL

LE MATCH POINT

Gin JNPR, Sirop Hibiscus,
Citron vert, Limonade



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Prix net TTC, service compris.



COCKTAILS

NOS CLASSIQUES

10.00€ LE COCKTAIL

NEGRONI

Campari, Vermouth rouge, Gin

MOJITO CRIOLLO

Rhum Cubain, Citron, Menthe, Cassonade, Eau gazeuse.



GIN TONIC

Gin Anglais et Tonic

NOS SIGNATURES

12.00€ LE COCKTAIL

DON CORLEONE

Whisky, Vermouth Rouge, Marasquin, Orange



ROSE IN TRANSLATION

Vodka, Lillet, Basilic, Pamplemousse



LES SANS ALCOOL

Perrier 33cl	4€
Coca cola 33cl	4.5€
Coca cola 33cl	4.5€
Fanta Orange 25cl	4.5€
Sprite 25cl	4.5€
Fuze Tea Peche 25cl	4.5€
Orangina 25cl	4.5€
Schweppe's Tonic	4.5€
Schweppe's Agrum	4.5€
Granini 20cl :	4.5€
(Orange, Ananas, Fraise, Ace, Pomme)	

LES BIERES PRESSIONS

Heineken Blonde	25cl : 4€	50cl : 7€
Affligem Blanche	25cl : 4.5€	50cl : 8€

LES BIERES BOUTEILLES

Heineken 0.0	5€
Desperados	7€
Grimbergen Ambrée	7€
Gallia Champ Libre	7€
Gallia West Coast IPA	9€
Effet Papillon Pils (Local)	8€
Mort Subite Krick	7€
Mort Subite Blanche	7€

LES APERITIFS

Martini Rouge ou Blanc 6cl	7€
Lillet Rouge ou Blanc 6cl	7€
Campari 6cl	7€
Kir Vin Blanc 10cl	8€
Kir Royal 10 cl	10€
Prosecco Riccadonna 10cl	8€
Ricard 2cl	5€
Aperol Spritz	10€

LES ALCOOLS

+ Mixer Soda 3€

Havana 3 ans 4cl	7€
Diplomatico 4cl	12€
Don Papa 4cl	12€
Bombay Sapphire 4cl	8€
Generous 4cl	10€
Heindricks 4cl	12€
Whisky J&B 4cl	7€
Whiskey Jameson 4cl	8€
Bourbon Jack Daniel's 4cl	7€
Whisky Nikka Blend 4cl	12€
Whisky Aberlour 10ans 4cl	12€
Anejo Patron 4cl	8€
Silver Patron 4cl	14€
Absolut Vodka 4cl	8€

LES DIGESTIFS

Get 27 6cl	7€
Get 31 6cl	7€
Limoncello 6cl	7€
Manzana 6 cl	7€
Baileys 4cl	7€
Calvados 4cl	8€
Cognac Hennessy XO 4cl	30€
Cognac Hennessy VS 4cl	10€
Armagnac 4cl	10€
Poire Williams 4cl	8€

LES CHAMPAGNES

Tsarine	Coupe : 9.5€	70cl : 60€
Laurent Perrier	Coupe : 12€	70cl : 75€

LES EAUX

Abatille Plate ou Pétillante 75cl	6€
Vittel ou San Pellegrino 50cl	4€
Vittel ou San Pellegrino 1L	5€



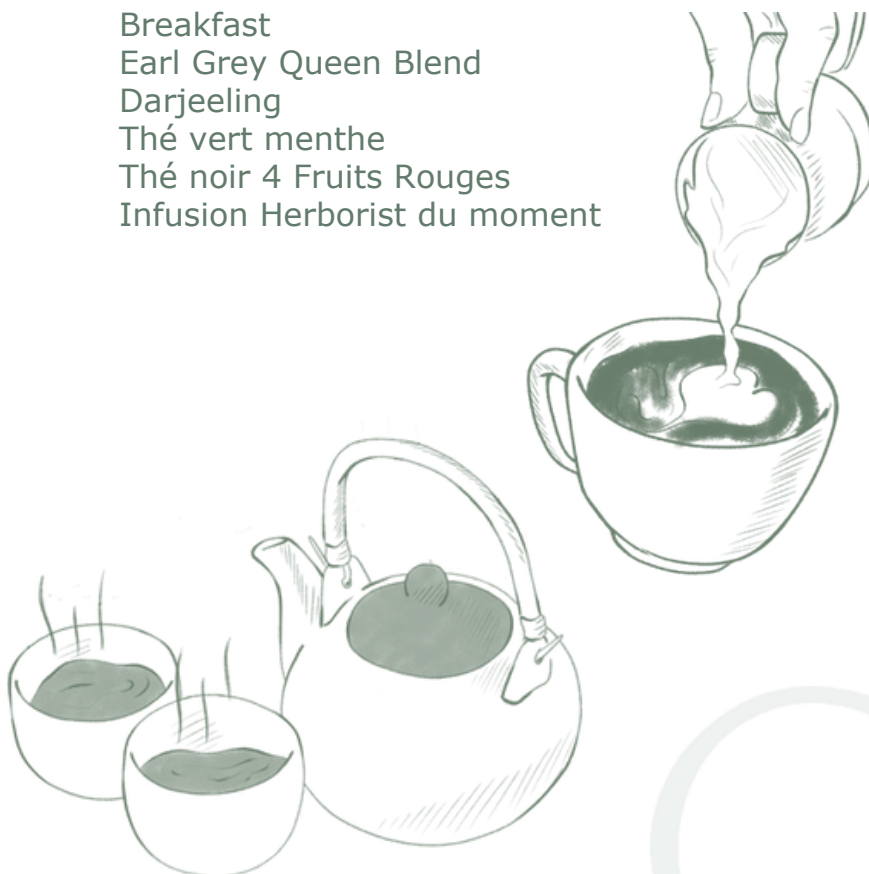
BARISTA

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso et Décafeiné	2.00€
Café allongé - Café Américain	2.50€
Café Noisette	2.50€
Double expresso	4.00€
Cappuccino	5.00€
Latte Macchiato	6.00€
Petit Crème	3.00€
Grand Crème	4.50€
Chocolat chaud	3.50€

Thés et Infusions " Bio " 4.00€
Palais des thés

Breakfast
Earl Grey Queen Blend
Darjeeling
Thé vert menthe
Thé noir 4 Fruits Rouges
Infusion Herborist du moment



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Prix net TTC, service compris.





Entrées

Saumon fumé par nos soins
Burratina
Gyoza de poulet et légumes
Œuf Mimosa
Huitres du Bassin
Ceviche de Dorade

Plats

Raviole d'artichaut
Filet de Bar
Salade Crunchy
légumes Antipasti
Suprême de Volaille

Desserts

Trilogie de Fromages
Crème Brûlée
Canelé Profiteroles
Café Gourmand
Fruits de Saison Bissap
Coulant au chocolat

Starters

Homemade Smoked Salmon 10 -13
Burratina 1
Chicken and Vegetable Gyozas 2- 3 -5 - 10 - 14
Delived Mimosa 3 -4 -5 -9
Oysters from Le Bassin 11
Sea Bream Ceviche 13-2 -3

Main courses

Artichoke ravioli 1 -2 -3 -5
Fillet of Sea Bass 1 - 3 -6 - 11 -13
Salad Crunchy 2 -3 -5 -10 -14
Antipasti Vegetable 1 - 3 - 5
Chicken Supreme 1

Desserts

Cheese Trilogy 1
Crème Brûlée 1 -5
Canelé style Profiteroles 1-2 -5 -6 -10
Café Gourmand
Seasonal Fruits Bissap
Molten Chocolate 1 -2 -5 -10

Liste des Allergènes

① Lactose
② Gluten
③ Sulfites
④ Moutarde
⑤ Œufs

⑥ Fruits à coque
⑦ Sarrasin
⑧ Crustacés
⑨ Céleri
⑩ Soja

⑪ Mollusques
⑫ Fruits de mer
⑬ Poisson
⑭ Sésame