



DEJEUNER & DINER

Du lundi au dimanche
12h à 14h – 19h à 22h

Ça commence ici !

Burratina

(Confiture de Tomates, Pesto & Focaccia Grillée)

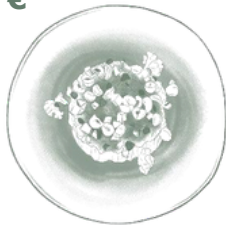
10 €



Asperges Blanches

(Sauce Maltaise)

12 €



Œuf Mimosa

(Mayonnaise, Basilic et Citron Vert)

7 €

Ceviche de Dorade

(Lait de Coco, Citron vert, Tabasco vert)

11 €

Saumon Fumé par nos soins

(Sauce thaï, poivre Timut)

14 €

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 €



Filet de merlan, Poireaux Torrifiés

(Jus de Coquillages)

21 €

Pièce du Boucher

(Sucrine, Frites, Sauce au Poivre)

22 €

Salade Crunchy

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

24 €



Le Potager du Chef

(Légumes Gourmands et Croquant du moment)

21 €

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 €



Fraise 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 

White Asparagus 
(Maltaise Sauce)

€12

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

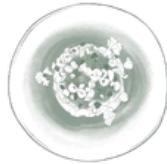
€11

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, sucrine lettuce,
pepper sauce)

€22

The Vegetable Garden 
(Seasonal Crunchy
Vegetables)

€21



Chef's favorite 

Fillet of Whiting
(Roasted Leeks)

€23

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

Café Gourmand
(Coffee with a selection of
mini desserts)

€8

Vanillacrème brûlée

€8

Chef's favorite 

Strawberry 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

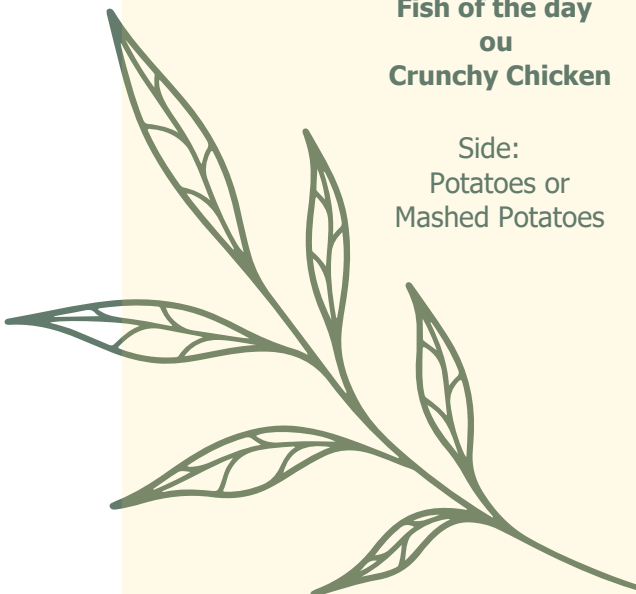
Side:
Potatoes or
Mashed Potatoes

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 24€
AOP Côtes Du Rhône

Petite Tour 2021 32€
AOP Montagne Saint-Emilion

Lagrange Martillac 2020 46€
AOP Pessac - Léognan

Petit Lousteau 2018 28€
AOP Médoc

Corcelles 2023 24€
AOP Brouilly

SELECTION MERCURE 2026

Saint Joseph Marandy 2023 38€
Brotte AOP Saint Joseph

Chateau Phélan Segur 2018 95€
AOP Saint - Estèphe

Cuvée Signature 2024 25€
IGP Cité de Carcassonne

VINS ETRANGERS

Septima 28€
AOP Malbec
Argentine

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 29€
AOP Graves

SELECTION MERCURE 2026

Beaune du Château 1er Cru 2022 65€
Bouchard AOP Beaune 1er Cru

Hermitage Nobles Rives 2023 70€
Cave de Tain AOP Hermitage

Cuvée Signature 2024 25€
IGP Cité de Carcassonne

LES SECRETS DU SOMMELIER

SELECTION EN EDITION LIMITEE

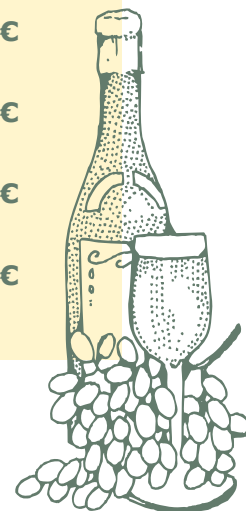


LE VIN ROUGE

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€
Schweppé's Tonic	4.5€
Schweppé'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€



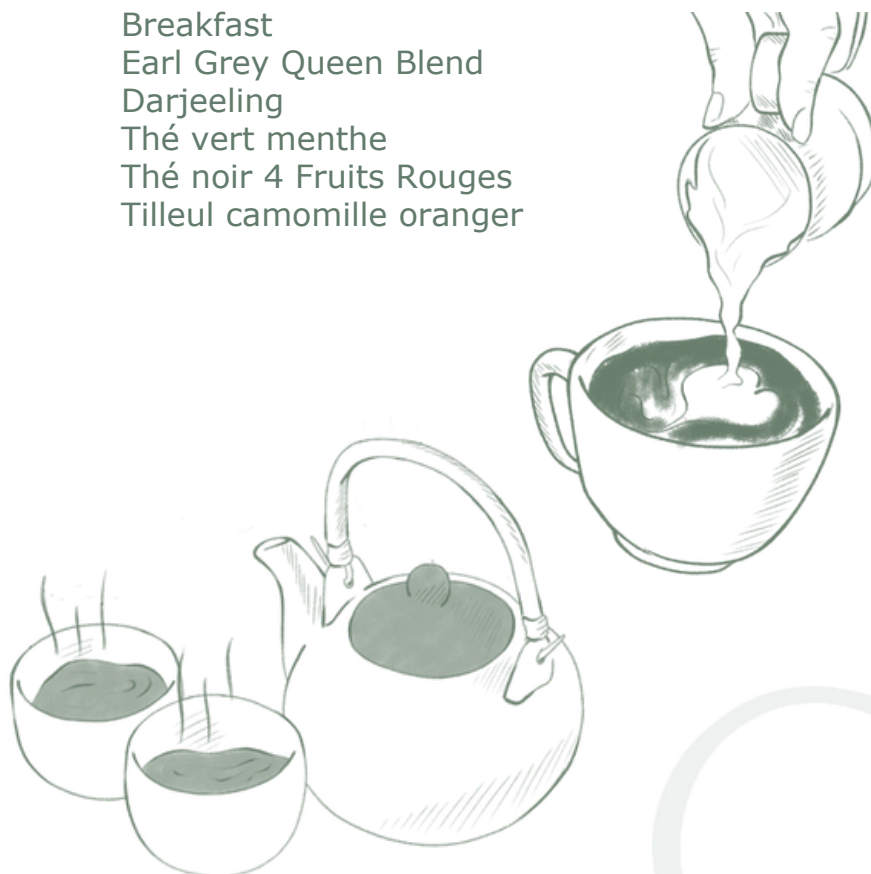
BARISTA

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso et Décafeiné	2.00€
Café allongé - Café Américain	2.50€
Café Noisette	2.50€
Double espresso	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" Palais des thés 4.00€

Breakfast
Earl Grey Queen Blend
Darjeeling
Thé vert menthe
Thé noir 4 Fruits Rouges
Tilleul camomille oranger



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





Entrées

Saumon fumé par nos soins
Burratina
Asperges Blanches
Œuf Mimosa
Huitres du Bassin
Ceviche de Dorade

Plats

Raviole d'artichaut
Pavé de Merlan
Salade Crunchy
Le Potager
Suprême de Volaille

Desserts

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

Starters

Homemade Smoked Salmon 10 -13
Burratina 1
White Asparagus 1 -5
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 Whiting 3 -2 -13
Salad Crunchy 2 -3 -5 -10 -14
The Vegetable Garden 1
Chicken Supreme 1

Desserts

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

Liste des Allergènes

- | | | |
|------------|------------------|-----------------|
| ① Lactose | ⑥ Fruits à coque | ⑪ Mollusques |
| ② Gluten | ⑦ Sarrasin | ⑫ Fruits de mer |
| ③ Sulfites | ⑧ Crustacés | ⑬ Poisson |
| ④ Moutarde | ⑨ Céleri | ⑭ Sésame |
| ⑤ Œufs | ⑩ Soja | |