



DEJEUNER

Du lundi au vendredi
De 12h à 14h



Coup de coeur
du chef

Ça commence ici !

Stracciatella
(Infusion basilic -
Pain toasté)



**Tartare de tomates
D'Antan**
(Balsamique blanc -
Emietté de féta)

Oeufs mimosa
(Poutargue de poule -
Mayonnaise citron vert)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

On continue avec ...

**Salade de poulet
crunchy**
(Sauce mayo -
Sésame)

Salade Romaine
(Antipasti)



Persillé de boeuf
(Frites -
Sauce chimichurri)

Poisson du jour
(A l'ardoise)

Café gourmand
(Ardoise du jour)

Crème brûlée
(Cardamome)

Crème onctueuse
(Fleur d'oranger - Pistaches)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

Attendez c'est pas fini !

Plat

15 €

**Formule entrée - plat
ou plat - dessert**

19 €

**Formule
entrée - plat - dessert**

24 €



Plat végétarien

Plat pimenté

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



DÎNER

Du lundi au dimanche

De 19h à 22h



Ça commence ici !

Stracciatella
(Infusion basilic - Pain toasté)

12 €

Tartare de tomates D'Antan
(Balsamique blanc - Emietté de féta)

13 €

Oeufs mimosa
(Poutargue de poule - Mayonnaise citron vert)

6 €

Chèvre croustillant
(Noix - Miel - Mesclun)

9 €

Tempura de crevettes
(Salade légumes croquants - Sauce goma - Sésame)

11 €

Huitres du bassin
(Maison Dupuch - Les parcs de l'Impératrice)

6 pièces – 12 €

9 pièces – 18 €

12 pièces – 24 €

On continue avec ...

Risotto Carnaroli
(Gambas - Bisque Bergamote)

22 €

Salade Romaine
(Antipasti)

21 €

Dos de cabillaud
(Sauce lait de coco - Curry - Légumes fondants)

21 €

Poulpe au grill
(Houmous de maïs - Condiments citron brûlé - Grenades)

29 €

Salade poulet crunchy
(Sauce mayo - Sésame)

24 €

Boeuf d'Argentine 300G
(Chimichurri - Pommes dauphines Sel maldon)

31 €



Attendez c'est pas fini !

Assiette de fromages
5 € (la variété)

Baba au rhum à partager ou pas
(Rhum ambré - Crème légère vanille Bourbon)

12 €

Cœur coulant
(Glace vanille)

8 €

Fruits Rouges frais
(Rafraichi de Bissap - Gingembre - Citron vert)

8 €

Crème brûlée
(Cardamome)

7 €

Crème onctueuse
(Fleur d'oranger - Pistaches)

6 €



Plat végétarien

Plat pimenté

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

VINS ROUGES

RED WINES



12 cl 24 cl 50 cl 75 cl

AOC Haut-Médoc Les Calèches de Lanessan 2015	5 €	9 €	13 €	21 €
AOC Pessac Léognan Château Coucheroy 2020	6 €	10 €	16 €	27 €
AOC Château Lanessan Haut-médoc - 2015				29 €
AOC L'empreinte des Chartrons Bordeaux - 2020				32 €
AOC Côtes de bourg Mercier - 2019				19 €
AOC Montagne St-Emilion Petite Tour - 2019				26 €
AOC Graves Clauzots - 2019	5 €	8 €	17 €	28 €
AOC Pessac Léognan Lagrange Martillac 2019				36 €
AOC Médoc Petit lousteau - 2018				21 €
Côtes de Castillon Victor - 2018				19 €
AOC Pomerol Rose de Montviel - 2021				49 €
AOC St Estephe Lilian Ladouys - 2016				49 €
AOC Brouilly Corcelles - 2022				25 €
AOC Côtes de Rhône Obrieu Cuvée les Frangines BIO - 2021	5 €	8 €	14 €	24 €
AOC Pic St Loup Mas de l'oncle Cuvée Élégence - 2021				29 €
AOC Côtes de Nuits Villages Dupasquier - 2022				46 €

VINS BLANCS

WHITE WINES



12 cl 24 cl 50 cl 75 cl

AOC Entre-deux-mers Vermont - 2022	4 €	6 €	10 €	17 €
AOC Graves Clauzots - 2022				28 €
AOC Pessac Léognan Lagrange Martillac - 2020				38 €
AOC Sancerre Les Châtaigniers - 2022				36 €
IGP Côtes de Gascogne Magnaut Moëlleux - 2022	5 €	8 €	11 €	20 €
AOC Pessac Léognan Château Coucheroy - 2020	6 €	10 €	16 €	27 €
Premières grives Domaine Tariquet - 2023	5 €	9 €	13 €	21 €

VINS ROSES

ROSE WINES

Cuvée des Oliviers Gris Cuvée de Oliviers Gris BIO	3 €	5 €	9 €	
Vin de France Rose Guinguette Gris BIO - 2023				16 €
IGP Méditerranée BIO Horizon Rose - 2022	4 €	6 €	9 €	17 €
AOC Côtes de Provence Échappée Belle BIO - 2022				20 €
AOC Côtes de Provence Minutya Prestige - 2022	10 €	13 €	17 €	33 €

VINS ÉTRANGERS

FOREIGN WINES

Argentine Septima Malbec 2022	5 €	9 €	12 €	21 €
---	-----	-----	------	------



ALCOOLS

ALCOHOLS

	4 cl
Rhum Zacapa 23 ans	13 €
Rhum Havana 3 ans	8 €
Tanqueray	11 €
Hendrick's	12 €
Gibson's	9 €
Monkey 47	10 €
Vodka Absolut	8 €
Generous Gin Organic	10 €

Jameson	8 €
Chivas Régal 12ans	9 €
Whisky Aberlour 10 ans	10 €
Whisky Haig Clubman	9 €
Whisky J&B	8 €
Whisky Bulleit Rye Bourbon	12 €
Calvados Drouin	9 €
Cognac Hennessy VS	9 €
Cognac Hennessy XO	21 €
Bourbon Jack Daniel's	9 €

APÉRITIFS

APPETIZERS

	6 cl
Martini bianco	5 €
Porto Graham's Fine Tawny	5 €
Campari	5 €
Lillet Rouge / Blanc / Rosé	6 €
Kir Vin Blanc	6 €
Kir Royal	9 €
	2 cl
Ricard, Pastis 51	4,5 €

CHAMPAGNE



Tsarine Brut Premium	8,5 €	30 €	55 €
Laurent Perrier Brut	10 €	39 €	65 €
Laurent Perrier Millésimé			90 €



BIÈRES

BEER

	33 cl	50 cl
Hoegaarden	5 €	
Cidre bio Sassy l'Angélique	4 €	
Heineken 0.0	5 €	
Corona	5 €	
	25 cl	50 cl
Heineken Blonde Pression	4 €	7 €

Affligem Blanche Pression	7 €
Desperados	5 €
Lagunistas IPA	5 €
Perforth Brune	5 €
Grimbergen Blonde / Ambré	5 €
Belgium Blonde	5 €
BBF IPA	5,5 €

SOFTS / SODAS

	50 cl	75 cl		
Abatilles plate / pétillante	4 €	5,5 €	33 cl	Coca-Cola classic / zero / cherry 4 €
Eau pétillante Perrier (33 cl)	3 €		33 cl	Mona pomme / citron vert 4 €
	50 cl	1 L	33 cl	Fanta orange 4 €
Vittel	3,5 €	5 €	33 cl	Sprite 4 €
San Pellegrino	3,5 €	5 €	33 cl	Fuzetea pêche 4 €
			33 cl	Orangina 4 €
			33 cl	Schweppes indian tonic / agrum 4 €
			33 cl	Granini 4 €

Jus d'orange / tomate / pomme / pamplemousse rose / ananas / abricot / fraise

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	2 €
Expresso décaféiné	2,5 €
Café allongé	3 €
Café allongé décaféiné	3,5 €
Double expresso	4 €
Capuccino	4 €
Café crème	4 €
Chocolat chaud	4 €
Sirops Monin	2,5 €

Cerise / grenadine / menthe / pêche / pamplemousse rose / citron

Thés et infusions Palais des Thés 4 €

Breakfast tea bio
Earl Grey Queen Blen bio
Golden Darjeeling bio
Sencha Yama bio
Detox brésilienne bio
Detox sud africaine bio
Thé vert menthe bio
Thé matcha impérial bio
Thé des songes blancs bio
Rooïbos du hamman bio
Fleur de Geisha bio
Tilleul camomille oranger bio (infusion)
Herboriste verveine menthe orange bio (infusion)



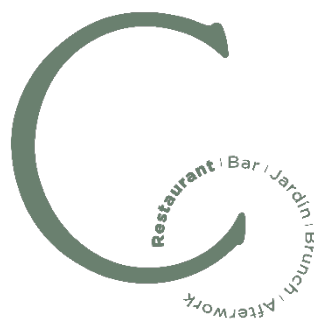


Les allergènes

Références

- | | | | | | |
|---|----------|----|----------------|----|---------------|
| 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 | | |

Les allergènes



Entrées

Stracciatella
(Infusion basilic -
Pain toasté)

1 Lactose
Gluten 2

Chèvre croustillant
(Noix - Miel - Mesclun)

2 Gluten
Œuf 5
4 Moutarde
Sulfites 3
6 Fruits à coque
Sarrasin 7

Tartare D'antan
(Emietté de Feta -
Balsamique Blanc)

1 Lactose
Sulfites 3

Tempura de crevettes
(Salade croquante - Sauce
goma)

8 Crustacés
Œuf 5
4 Moutarde
Céleri 9
3 Sulfites
Gluten 2
6 Fruits à Coques
Soja 10

Oeufs mimosa
(Poutargue de poule -
Mayonnaise basilic citron vert)

4 Moutarde
Sulfites 3
5 Œufs

Huîtres du bassin
(Maison Dupuch - Les parcs
de l'Impératrice)

11 Mollusques
Gluten 2
1 Lactose
Sulfites 3

Plats

Risotto Carnaroli
(Gambas - Bisque
- Bergamote)

3 Sulfites
Fruits de mer 12
1 Lactose

**Salade Romaine
Antipasti**
(Marinée à l'huile d'olives)

3 Sulfite

Dos de Cabillaud
(Lait de Coco - Légumes Fondants
- Curry)

13 Poisson
Crustacés 8
4 Moutarde

Poulpe au grill
(Houmous de maïs -
Condiment citron brûlé -
Grenade)

11 Mollusques
Céleri 9
6 Fruits à coque

Salade Poulet Crunchy
(Concombre - Tomate)

3 Sulfites
Fruits à Coques 6
14 Sésame
Œufs 5

Boeuf d'Argentine 300G
(Chimichurri - Pommes dauphines
- Sel maldon)

2 Gluten
Œuf 5
1 Lactose
Sulfites 3

Assiette de fromages

1 Lactose
Sulfites 3

Baba au rhum à partager ou pas
(rhum ambré - Crème légère -
Vanille Bourbon)

1 Lactose

Cœur Coulant Chocolat
(Glace Vanille)

1 Lactose
Œufs 5
10 Soja
Gluten 2

Fruits Rouges Frais
(Rafraîchit Bissap - Gingembre
- Citron Vert)

Crème Brûlée
(Cardamome)

1 Lactose
Œuf 5

Crème Onctueuse Pistache
(Fleur d'oranger - Pistaches)

1 Lactose
Fruits à coque 6