



Coup de coeur
du chef

Ça commence ici !

Stracciatella Di Bufala 
(Infusion basilic -
Pain toasté)

Maquereaux au chalumeau
(Céleri rémoulade - Pickles
moutarde)

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

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

On continue avec ...

Coquelet rôti
(Purée de pommes
de terre)

Chou fleur rôti 
(Crème aux herbes - Citron
confit - Bergamote)

Persillé de boeuf
(Frites -
Sauce chimichurri)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

Attendez c'est pas fini !

Café gourmand
(Mousse au chocolat - Canelé -
Crèmeux Pistache & fleur d'oranger)

Mousse chocolat noir fumée
(Glace artisanale au lait
d'amande)

Pavlova
(Ananas - Mangue - Passion -
Grenades - Combava)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

Plat
15 €

Formule entrée - plat
ou plat - dessert
19 €

Formule
entrée - plat - dessert
24 €



Ça commence ici !

Stracciatella Di Bufala
(Infusion basilic - Pain toasté)

12 €

Crudo de poisson
(Gingembre - Coriandre - Basilic Thai)

13 €

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

6 €

Chèvre croustillant
(Noix - Miel - Mesclun)

9 €

Maquereaux au chalumeau
(Céleri - Rémoulade Pickles moutarde)

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 €

Chou-fleur rôti
(Crème aux herbes - Citron confit - Bergamote)

21 €

Lieu jaune à la plancha
(Mille-feuille de légumes - Chutney mangue tomate - Curry Madras)

21 €

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

29 €

Jarret de veau
(Fondant à souhait- Légumes primeurs - Jus corsé cacao)

24 €

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

31 €



Attendez c'est pas fini !

Assiette de fromages
(Selection de chez Pierre)

5 € (la variété)

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

12 €

Pavlova
(Ananas - Mangue - Passion - Grenades - Combava)

8 €

Fruits au grill
(Ananas - Mangue - Pommes - Jus de Bissap - Gingembre)

8 €

Mousse chocolat noir fumée
(Glace artisanale au lait d'amande)

7 €

Crème onctueuse M'HALBI
(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	4 €	7 €	9 €	19 €
AOC Pessac Léognan Château Coucheroy 2020	5 €	8 €	11 €	27 €
AOC Château Lanessan Haut-médoc - 2019				29 €
AOC L'empreinte des Chartrons Bordeaux - 2020				29 €
AOC Côtes de bourg Mercier - 2019				19 €
AOC Montagne St-Emilion Petite Tour - 2019	4 €	7 €	9 €	21 €
AOC Graves Clauzots - 2019				24 €
AOC Pessac Léognan Lagrange Martillac 2019	8 €	12 €	17 €	39 €
AOC Médoc Petit lousteau - 2018				21 €
Côtes de Castillon Victor - 2018				18 €
AOC Pomerol Rose de Montviel - 2021				49 €
AOC St Estephe Lilian Ladouys - 2016				49 €
AOC Brouilly Corcelles - 2022	5 €	8 €	10 €	26 €
AOC Côtes de Rhône Obrieu Cuvée les Frangines BIO - 2021	5 €	7 €	9 €	21 €
AOC Pic St Loup Mas de l'oncle Cuvée Élégence - 2021				26 €
AOC Côtes de Nuits Villages Dupasquier - 2022				46 €

VINS BLANCS

WHITE WINES



12 cl 24 cl 50 cl 75 cl

AOC Côtes de Bordeaux - Blaye Bertinerie Esprit - 2020	4 €	6 €	8 €	17 €
AOC Graves Clauzots - 2022				21 €
AOC Pessac Léognan Lagrange Martillac - 2020				38 €
AOC Sancerre Les Châtaigniers - 2022				36 €
IGP Côtes de Gascogne Magnaut Moëlleux - 2022	4 €	5 €	7 €	18 €
AOC Pessac Léognan Château Coucheroy - 2020	5 €	8 €	11 €	27 €

VINS ROSES

ROSE WINES

Cuvée des Oliviers Gris Cuvée de Oliviers Gris BIO	3 €	5 €	9 €	
Vin de France Rose Guinguette Gris BIO - 2023	4 €	5 €	7 €	16 €
IGP Méditerranée BIO Horizon Rose - 2022				17 €
AOC Côtes de Provence Échappée Belle BIO - 2022	5 €	7 €	9 €	20 €
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige - 2022	8 €	10 €	12 €	33 €

VINS ÉTRANGERS

FOREIGN WINES

Argentine Septima Malbec 2022	5 €	7 €	9 €	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

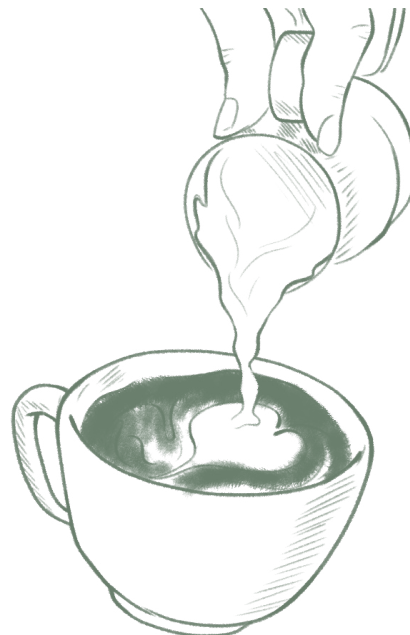
BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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
Rooibos du hamman bio
Fleur de Geisha bio
Tilleul camomille oranger bio (infusion)
Herboriste verveine menthe orange bio (infusion)



Les allergènes



Entrées

Stracciatella Di Bufala

(Infusion basilic -
Pain toasté)

- ✓ Lactose
- ✓ Gluten

Crudo de poisson

(Gingembre - Coriandre -
Basilic Thaï)

- ✓ Poisson
- ✓ Sulfites
- ✓ Soja

Oeufs mimosa

(Poutargue de poule -
Mayonnaise basilic citron vert)

- ✓ Moutarde
- ✓ Sulfites
- ✓ Œufs

Chèvre croustillant

(Noix - Miel - Mesclun)

- ✓ Gluten
- ✓ Œuf
- ✓ Moutarde
- ✓ Sulfites
- ✓ Fruits à coque
- ✓ Sarrasin

Maquereaux au chalumeau

(Céleri - Rémoulade -
Pickles moutarde)

- ✓ Poisson
- ✓ Œuf
- ✓ Moutarde
- ✓ Céleri
- ✓ Sulfites

Huîtres du bassin

(Maison Dupuch - Les parcs
de l'Impératrice)

- ✓ Mollusques
- ✓ Gluten
- ✓ Lactose
- ✓ Sulfites

Plats

Risotto Carnaroli

(Gambas - Bisque
- Bergamote)

- ✓ Sulfites
- ✓ Fruits de mer
- ✓ Lactose

Chou-fleur rôti

(Crème aux herbes - Citron
confit - Bergamote)

- ✓ Lactose

Lieu jaune à la plancha

(Mille-feuille de légumes - Chutney
mangue tomate - curry Madras)

- ✓ Poisson
- ✓ Céleri
- ✓ Sulfites

Poulpe au grill

(Houmous de maïs -
Condiment citron brûlé -
Grenade)

- ✓ Mollusques
- ✓ Céleri
- ✓ Fruits à coque

Jarret de veau

(Fondant à souhait- Légumes
primeurs - Jus corsé cacao)

- ✓ Sulfites
- ✓ Lactose

Boeuf Angus d'Argentine 300G

(Chimichurri - Pommes dauphines
- Sel maldon)

- ✓ Gluten
- ✓ Œuf
- ✓ Lactose
- ✓ Sulfites

Assiette de fromages

(Selection de chez Pierre)

- ✓ Lactose
- ✓ Sulfites

Baba au rhum à partager ou pas

(rhum ambré - Crème légère
vanille Bourbon)

- ✓ Lactose

Pavlova

(Ananas - Mangue - Passion
- Grenades - Combava)

- ✓ Lactose
- ✓ Œufs

Fruits au grill

(Ananas - Mangue - Pommes -
Jus de Bissap - Gingembre)

- ✓ Œufs

Mousse chocolat noir fumée

(Glace artisanale au lait
d'amande)

- ✓ Lactose
- ✓ Œuf
- ✓ Soja
- ✓ Fruits à coque

Crème onctueuse M'HALBI

(Fleur d'oranger - Pistaches)

- ✓ Lactose
- ✓ Fruits à coque