




DÎNER

Du lundi au dimanche
De 19h à 22h



Ça commence ici !

Burratina (125g) 
(Huile basilic -
Gressin d'olives)

12 €

Crème de Courges
(Œuf parfait - Graines de
courges caramélisées)

13 €

Oeuf Mimosa
(Poutargue de poule - Mayonnaise
piquillos - Paprika fumé)

7 €

Betterave Rôtie 
(Vinaigrette à l'estragon -
Comté 24 mois)

9 €

Tempura de Crevettes
(Houmous petits pois -
Oignons frits)

11 €

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

6 pièces – 12 €

9 pièces – 18 €

12 pièces – 24 €

On continue avec ...

Risotto Tartufata 
(Roquette -
parmesan)

22 €

**Cassolette de
Champignons**
(Œuf parfait - Lard fumé)

21 €

Pavé de Saumon Rôti
(Caponata d'aubergines - Olives
taggiasche)

23 €

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

31 €

Parmentier Canard
(Mesclun)

24 €

Filet de Bar Snacké
(Purée de pommes de terre -
Viennoise pistache)

24 €



Attendez c'est pas fini !

Trilogie de Fromages
(Crottin de chèvre - Comté
24 mois - St-Nectaire)

15 €

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

12 €



Cœur Coulant
(Glace vanille)

9 €

Crumble Pommes Cannelle
(Cuit à la minute)

8 €

Crème Brulée
(Vanille)

8 €

Café Gourmand
(Mignardises du jour)

8 €



Plat végétarien

Plat pimenté

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



1



DEJEUNER


Du lundi au dimanche
De 12h à 14h



Ça commence ici !

Mozzarella 
(Huile basilic - Gressin
d'olives)

Crème de Courges
(Œuf parfait - Graines de
courges caramélisées)

Oeuf Mimosa 
(Poutargue de poule -
Mayonnaise piquillos - Paprika
fumé)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

On continue avec ...

**Salade de Poulet
Crunchy**
(Sauce mayonnaise -
Sésame)

Cassolette de Champignons 
(Œuf parfait - Lard fumé)

Onglet de Boeuf
(Frites -
Sauce poivre)

Poisson du jour
(A l'ardoise)

Attendez c'est pas fini !

Crumble
(Pommes - Cannelle)

Crème Brulée
(Vanille)

Café Gourmand
(Mignardises du jour)

Suggestion du jour
(A l'ardoise)

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.

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 €	
IGP Méditerranée BIO Horizon Rose - 2022	4 €	6 €	9 €	17 €
AOC Côtes de Provence Échappée Belle BIO - 2022				20 €
AOC Côtes de Provence Minuty 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

	25 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 €

Bière du moment Pression	5,5 €	9,0 €	16,0 €
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 €
			33 cl	Fanta orange 4 €
			33 cl	Sprite 4 €
Vittel	3,5 €	5 €	33 cl	Fuzetea pêche 4 €
San Pellegrino	3,5 €	5 €	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)

