



# DÎNER

Du lundi au dimanche  
De 19h à 22h

## Ça commence ici !

**Gyoza frit**  
(Poulet et légumes -  
Lit d'oignons - Sauce  
Teriyaki - Sésame)

10 €

**Crème de Courges**   
(Graines de courges  
caramélisées - Croûtons)

7 €



**Oeuf Mimosa**   
(Poutargue de poule -  
Mayonnaise Tartufata)

7 €

**Saumon fumé par nos soins**   
(Crème légère - Sauce Thai -  
Poivre Timut)

14 €

**Petit camembert fermier**   
rôti à l'ail  
(Mouillettes - Mesclun)  
10mn de cuisson

13 €

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

6 pièces - 12 €

9 pièces - 18 €

12 pièces - 24 €

## On continue avec ...

**Tagliatelles fraîches  
aux 2 saumons**  
(Crème d'aneth)

23 €

**Boeuf d'Argentine 300G**  
(Sauce vin rouge et échalotes -  
Frites fraîches - Mesclun)

31 €

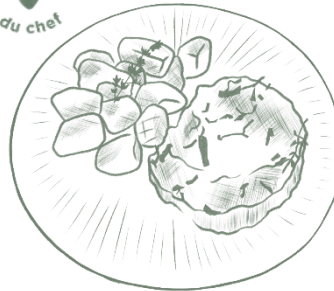


**Caponata d'aubergines**  
(Œuf parfait -  
Olives taggiasche)

21 €

**Salade poulet croustillant**  
(Salade romaine -  
Mayonnaise au sésame)

24 €



**Filet de Bar Snacké**  
(Viennoise d'agrumes -  
Légumes oubliés)

24 €

## Attendez ce n'est pas fini !

**Trilogie de Fromages**  
(Brie de Meaux - Comté  
24 mois - St-Nectaire)

15 €

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

12 €



**Cœur Coulant**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

9 €

**Tarte tatin maison**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

8 €

**Crème Brulée pistache**  
(Caramel croquant)

8 €

**Café Gourmand**  
(Mignardises du jour)

7 €



Plat végétarien

Plat pimenté

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



# DEJEUNER

Du lundi au dimanche  
De 12h à 14h



## Ça commence ici !

**Gyoza frit**  
(Poulet et légumes - Lit  
d'oignons - Sauce Teriyaki -  
Sésame)

**Crème de Courges**   
(Graines de courges  
caramélisées - Croûtons)

**Oeuf Mimosa**   
(Poutargue de poule -  
Mayonnaise Tartufata)

**Suggestion du jour**  
(A l'ardoise)

## On continue avec ...

**Bavette Angus Ecosse**  
(Sauce vin rouge et échalotes -  
Frites fraîches - Mesclun)

**Caponata d'aubergines**   
(Œuf parfait -  
Olives taggiasche)

**Salade de Poulet  
Crunchy**  
(Salade romaine -  
Mayonnaise sésame)



**Poisson du jour**  
(A l'ardoise)

## Attendez ce n'est pas fini !

**Tarte tatin maison**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

**Crème Brulée pistache**  
(Caramel croquant)

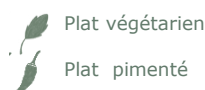
**Café Gourmand**  
(Mignardises du jour)

**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.



## Menu des Jeunes Gourmets

### PLAT

Pêche du jour  
ou  
Poulet crunchy

ACCOMPAGNEMENT

Frites  
Ou  
Purée de pommes de terre

### DESSERT

Glace  
( parfum du jour )  
ou  
Crème brûlée pistache  
Caramel croquant  
( 10min de cuisson )

**SOFT**

**12 €**



## VINS ROUGES

### RED WINES



12 cl 24 cl 50 cl 75 cl

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

## VINS BLANCS

### WHITE WINES



12 cl 24 cl 50 cl 75 cl

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

## VINS ROSES

### ROSE WINES

Cuvée des Oliviers Gris <b>Cuvée de Oliviers Gris BIO</b>	3 €	5 €	9 €	
IGP Méditerranée <b>BIO Horizon Rose - 2022</b>	4 €	6 €	9 €	17 €
AOC Côtes de Provence <b>Échappée Belle BIO - 2022</b>				20 €
AOC Côtes de Provence <b>Minuty Prestige - 2022</b>	10 €	13 €	17 €	33 €

## VINS ÉTRANGERS

### FOREIGN WINES

Argentine <b>Septima Malbec 2022</b>	5 €	9 €	12 €	21 €
---	-----	-----	------	------

## ALCOOLS

### ALCOHOLS

	<b>4 cl</b>
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

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

## CHAMPAGNE



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



## BIÈRES

### BEER

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Hoegaarden	5 €	
Cidre bio Sassy l'Angélique	4 €	
Heineken 0.0	5 €	
Corona	5 €	
	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Heineken Blonde Pression	4 €	7 €

	<b>25 cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100 cl</b>
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

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

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

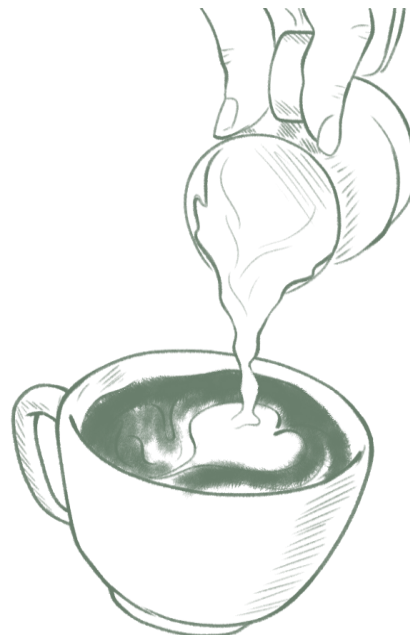
## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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)



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



## 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



# DÎNER

## Entrées

### Gyoza frit

(Poulet et légumes –  
Lit d'oignons - Sauce  
Teriyaki - Sésame)

### Crème de Courges

(Graines de courges  
caramélisées - Croûtons)

### Oeuf Mimosa

(Poutargue de poule –  
Mayonnaise Tartufata)

**Saumon fumé par nos soins **  
(Crème légère – Sauce Thai –  
Poivre Timut)

### Petit camembert fermier rôti à l'ail

(Mouillettes – Mesclun)  
10mn de cuisson

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

## Plats

**Tagliatelles fraîches  
aux 2 saumons**  
(Crème d'aneth)

**Boeuf d'Argentine 300G**  
(Sauce vin rouge et échalotes –  
Frites fraîches - Mesclun)

**Caponata d'aubergines**  
(Œuf parfait –  
Olives taggiasche)

**Salade poulet croustillant**  
(Salade romaine –  
Mayonnaise au sésame)

**Filet de Bar Snacké**  
(Viennoise d'agrumes –  
Légumes oubliés)

## Desserts

**Trilogie de Fromages**  
(Brie de Meaux – Comté  
24 mois – St-Nectaire)

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

**Cœur Coulant**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

**Tarte tatin maison**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

**Crème Brulée pistache**  
(Caramel croquant)

**Café Gourmand**  
(Mignardises du jour)



Plat pimenté

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



## Les allergènes



# DEJEUNER

## Entrées

**Gyoza frit**  
(Poulet et légumes - Lit  
d'oignons - Sauce Teriyaki -  
Sésame)

**Crème de Courges**   
(Graines de courges  
caramélisées - Croûtons)

**Oeuf Mimosa**   
(Poutargue de poule -  
Mayonnaise Tartufata)

**Suggestion du jour**  
(A l'ardoise)

## Plats

**Bavette Angus Ecosse**  
(Sauce vin rouge et échalotes -  
Frites fraîches - Mesclun)

**Caponata d'aubergines**   
(Œuf parfait -  
Olives taggiasche)

**Salade de Poulet  
Crunchy**  
(Salade romaine -  
Mayonnaise sésame)

**Poisson du jour**  
(A l'ardoise)

**Tarte tatin maison**  
(Glace vanille)  
10mn de cuisson

**Crème Brulée pistache**  
(Caramel croquant)

**Café Gourmand**  
(Mignardises du jour)

**Suggestion du jour**  
(A l'ardoise)

