



COCKTAILS & MOCKTAILS

--- 12 ---

Mojito - 12cl
Rhum, sirop de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

Spritz classic - 16cl
Aperol, Prosecco, eau pétillante

Spritz St-Germain - 16cl
St-Germain, Prosecco, eau pétillante

Mai Tai - 12cl
Rhum, Cointreau, sirop d'orgeat, citron

Virgin Mojito - 12cl
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Shirley Temple - 12cl
Orange, limonade, grenadine

Sunset Spritz - 12cl
Martini floreal, jus d'ananas, tonic, citron



À GRIGNOTER

Aïe Ail le pain aillé 6.5

Accras de morue 6.5

Le saucisson à trancher 7.5
Chorizo ibérique
ou saucisson de Savoie
ou saucisse sèche de l'Aveyron sur perche

La planche Tapas Jolia 16
Fromage, charcuterie, fritures...



REVOIR SES CLASSIQUES

Ricard - Pastis 51 2cl 4.5

Porto rouge 6
Graham's Fine Tawny, 6cl

Martini 5
Bianco, rosato ou rosso, 6cl

Campari, St Raphaël ambré 6cl 5

Kir au Bourgogne blanc 5
Crème cassis de Bourgogne,
mûre ou framboise Cartron

ÇA PÉTILLE ! CHAMPAGNE !

Laurent Perrier La Cuvée Brut 12.5cl 37.5cl 75cl
..... 12 35 58

Laurent Perrier Brut Millésimé 2008 82

Tsarine Premium Brut 9.5 45



DÉSALTÉREZ-VOUS

SODAS --- 4.5

Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl

Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum 25cl

Fanta, Fuze Tea pêche, Oasis Tropical 25cl

🇫🇷 Limonade marseillaise d'antan 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI --- 4.5

Jus de pomme, Jus d'orange,
Nectar d'abricot, Nectar multivitaminé,
Nectar d'ananas, Nectar de pamplemousse 25cl

CAFÉ NESPRESSO

Espresso 2.5

Double espresso 3.5

Cappuccino 4.9

Latte Macchiato 5

TABLETTE À BOIRE

Chocolat Commerce 4.5

Équitable Monbana **BIO**



Une boisson chaude
de votre choix
thé, café, ou chocolat
accompagnée
d'un plateau
de gourmandises

--- 12 ---

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA 4.5

Thé English Breakfast

Prince Wladimir

Thé noir, agrumes,
vanille et épices

Label impérial

Thé vert, orange et cannelle

Thé vert à la menthe Nanah

Thé vert de Chine
aromatisé menthe Nanah

Détox

Maté, thé vert et citronnelle

Boost

Maté, thé vert et épices

Thé vert Sencha

Camomille

Aquarosa



EAUX

33cl 50cl 1L

Vittel 3.5 4.5

San Pellegrino 4.5 5.5

Perrier 4.5

Carafe ou verre d'eau
gratuit sur demande



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et favoriser les achats responsables.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24h.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

L'origine de nos viandes / les produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos prix sont nets en euros, taxes et service compris.



CARTE

Composez à l'envie,
tous nos plats se partagent
et sont servis à la demande.



ON TRINQUE ?

WHISKY 4cl	ALCOOLS 4cl
BLEND	Rhum Diplomatico16
J&B rare 7	Exclusiva Reserva
Chivas regal 12 ans 9	Rhum Havana Club 3 ans 8
CLASSIC MALT	Rhum Kraken16
Talisker Port Ruighe 9.5	Tequila Olmeca Blanco 7
Aberlour 10 ans 8	Vodka Absolut 8
AMERICAN	Vodka Firestarter12
Bulleit Rye 13	Vodka premium fabriquée à partir du meilleur blé d'hiver
Jack Daniel's 8	GIN Generous10.5
IRISH	Coriandre & Combava
Jameson 8	Gin Gibson's 8
SCOTCH	Gin Engine sauge12
Haig Club Clubman 9.5	& citron BIO italien
ELIXIRS 4cl	EAUX DE VIE
Cognac Hennessy VS 9.5	LIQUEURS 4cl
Armagnac Chateau de Laubade Hors d'âge 8	Poire Williams Cartron 8.5
Calvados Drouin 7.5	Mirabelle Cartron 8.5
	Get 27 - Get 31 7.5



LA BIÈRE

RELÂCHEZ LA PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken 4 5 8			
Lagunitas IPA 5 6 9			
BOUTEILLES HOUBLONNÉES	33cl		
FR Gustave Bière Artisanale & de Dégustation IPA ou Ambrée 7			
Grimbergen 6			
Ambrée ou Blanche			
Hapkin Blonde 7			
Desperados 6			
BULLES NORMANDES	33cl		
Cidre BIO « SASSY » de Normandie 6			



BECS SALÉS

À vous de choisir ! Une grande faim, un petit creux... Au fil de vos envies, passez commande de nos assiettes gourmandes.

Accras de morue 6.5
Fritures d'éperlans sauce persillade 7
Haricots et poivrons façon cajun 7
Pas boiteux le canard... confit en burger 14
Burger de légumes 13
Pas détective ! 7.5
Juste poireaux vinaigrette
Pique la dinde dans la sauce morille 9
Eglefin en croûte d'herbes 10
Oh la boulette ! 8
Kefta de légumes sauce orientale
L'onglet de bœuf du boucher sauce poivre (120g) 13
Tout feu tout flamme, le «pot» de légumes d'antan 9
Fusilli alla tartufata e parmigiano 13
Bowl d'hiver 13.5
Endive, choux rouge, navet long, carotte, légumineuses
Velouté de Pas Né ! 7.5
On en fait tout un camembert, bien chaud 12
Gambas aillées 11
Pizza « tout schuss » des montagnes 14.5
Pizza « toute verte » des champs 14.5
Pas bof mais MOF les fromages de Xavier Thuret 9.5
La Planche Tapas Jolia 16
Fromage, charcuterie, fritures...

On compose selon sa gourmandise, avec des plats à partager... ou pas !
Tablees conviviales ou intimistes, banquettes confortables ou tabourets design autour de l'effervescence du bar, on passe commande au gré de ses envies. Le tempo est donné, les assiettes servies à la demande.



ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS

J'ai la frite ! 5
De patate douce
Pommes grenaille 5
Champignons aux fèves 5
Coco le haricot plat 5
Salade toute verte 5



BECS SUCRÉS

Riz Olé ! 8
Et son pot de caramel au beurre salé
Tout moelleux tout choco, arrosé de sauce dulce 8,5
Avec le dos de la cuillère, tiramisu fleur d'oranger 9
Salade de fruits jolie, Jolia 7,5
C'est de la tarte ! 8,5
Sablé, citron, coiffée de meringue
Givré, mais BIO le pot (120ml) 6
Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel à la fleur de sel, Framboise, Citron de Sicile ou Mangue



BRUNCH

Buffet à volonté,
le dimanche
de 12h à 14h30