

Alors ... On partage ! Ou pas

Bruschetta à la burrata et jambon rostello - 12€

Bruschetta with burrata and rostello ham

Pissaladière aux Anchois - 12€

Anchovy Pissaladière

Beignets de Fleurs de Courgettes - 9€

Courgette, flower fritters

La Planche JOLIA - 20€

Fromages, charcuteries et fritures

*Jolia platter - Cheese, cold cuts
and fries food*

Duo de bouchées avocat- edamame & cantal-échalotes - 9€

*duo of bite-sized treats, avocado
edamame & cantal cheese- shallots*

Friture de Joëls & sauce tartare - 8€

Joëls' fried fish & tartar sauce



Plateau de mezze méditerranéen - 20€

Houmous, tzatziki, falafels, salade Shirazi & aubergines rôties

Hummus, tzatziki, falafels, Shirazi salad & roasted eggplant



Produit Bio



Sans gluten



Local



légumes déclassés en partie


Entrées ... Je vous en prie !


  **Tartare de tomates et concombres - 10€**
Tomato and cucumber tartare

**Tagliata de bavette de boeuf (65g) &
copeaux de parmesan - 13€**
Beef flank steak tagliata with parmesan shavings

Tiramisu salé à la tomate - 11€
Savory tomato tiramisu

Paris-Brest saumon & avocat - 12€
Salmon and avocado Paris-Brest

 **Produit Bio**

 **Sans gluten**

 **Local**

 **en partie légumes déclassés**

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% / The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil / Allergenic products : consult information available at the reception

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

Some of the products in our recipes are defrosted to guarantee their availability 24 hours a day

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant / The provenance of our meats is posted in the restaurant.

Sans en faire Tout un Plat !!!

Salade Caesar au filet de poulet rôti - 18€

Caesar salad with roasted chicken breast

Côte de Veau sauce Chimichurri & Polenta - 22€

Veal chop with Chimichurri sauce and polenta

Burger de Boeuf &

Pommes de terre grenailles - 19€

Beef Burger & new "grenailles" potatoes

Gambas snackées & légumes d'été rôtis - 21€

Seared prawns with roasted summer vegetables

Risotto aux asperges vertes - 17€

Green asparagus risotto

Pâtes tartufata & jambon Rostello - 16€



Tartufata pasta & Rostello ham

Légumes farcis au quinoa & ratatouille - 18€

Stuffed vegetables with quinoa & ratatouille

Accompagnement supplémentaire 5€ / *Additional side dish 5€*

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !
Haricots verts à la persillade, Frites de pommes de terre, pommes grenailles ou salade verte

All our dishes come with their own side dishes, So, if you like a change, feel free to do so!
Green beans with parsley, potato fries, baby potatoes, or green salad

Un Dernier Plaisir !

Assiette de Fromages de nos régions, salade verte - 11€

3 parts au choix - la part supplémentaire 3€


Cheese platter featuring regional cheeses, green salad

3 slices of your choice - additional slice €3

Millefeuille de crêpes, mascarpone au thym citron et agrumes confits- 11€

*Mille-feuille of crepes, mascarpone with lemon thyme
and candied citrus fruits*

Soupe de pêches au sirop, infusée à la verveine - 7€

 *Peach soup in syrup, infused with verbena*

Moelleux au Chocolat, crème glacée

 **miel éclats de noisette - 8€**

Chocolate fondant, honey ice cream, hazelnut pieces

Banana Split - 9€


Chou Craquelin, glace et coulis à la framboise - 11€

Craquelin cream puff, ice cream and raspberry coulis


Et Pour les Presque Grands ! - 10€

Nuggets de Poulet, ou Fish & Chips
accompagné de frites de pommes de terre,
ou haricots verts, ou pâtes

En dessert

 Moelleux au chocolat ou glace Bio

En boissons :

Coca-cola ou Cola-cola-zéro, ou Oasis tropical,
ou limonade Necense : Canopé, Indompté ou Enervé 









*Chicken nuggets, or Fish & Chips
Served with french fries, or green beans or pasta*

And for dessert chocolate cake or ice cream

*Drinks: Coca-cola, cola-coca-zero, or tropical,
or Necense lemonade*

LES VINS

VIN ROUGE

	15 cl	75 cl
AOC Beaune 1er Cru 		87€
"Les Cent Vignes" - Moulin aux Moines		
AOC Bourgogne 		54€
"Clos de la Perrière" - Moulin aux Moines		
AOP Côtes du Rhône 		29€
"Coteau des Travers" - Zouzou		
AOP Bourgueil 	8€	35€
"Cote 50 " - Domaine Y. Amirault		
AOP Morgon 	9€	38€
Gilles Gelin		
AOP Crozes Hermitage 	11€	52€
Domaine Mucyn "Les Entrecœurs"		
AOP Saint Emilion Grand Cru 	12€	58€
"Château Lescure"		
AOP Saint Estèphe 		65€
Château de Côme		

VIN BLANC

	15 cl	75 cl
IGP Atlantique 	7€	30€
"Onde Bleue" - Vignerons de Tutiac		
AOP Muscadet 	8€	34€
Côtes de Granlieu sur Lie - Vignoble Malidain		
AOP Crozes Hermitage 		45€
Domaine Mucyn "Les Charmeuses"		
AOP Petit Chablis 	11€	55€
Domaine Pommier		
Vin de Pays " Suresnes"	9€	38€
Clos du Pas Saint-Maurice		
AOC Bourgogne Aligoté 	12€	62€
Clos du Moulin aux Moines		

VIN ROSE

	15 cl	75 cl
AOP Sable de Camargue 	6€	28€
Clos des Baronnets - "Gris de Gris"		
AOP Côte de Provence 	8€	35€
Château d'Astros "Belle Vie"		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous nos prix sont nets, en euros, taxes et service compris
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly. Prices in Euros - Incl. Tax

Un Zeste de Folie !

CHAMPAGNE !

	12.5 cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13€	60€
Tsarine Premium Brut	10€	47€

REVOIR SES CLASSIQUES

Ricard - 2cl	5€
Martini Rosso - 6cl	6€
Campari - 6cl	6€
Prosecco Riccadonna - 12cl	7€
Kir au Bourgogne blanc - 12.5cl	7€
<i>Crème de cassis GIFFARD, Mûre, Framboise</i>	

MOCKTAILS - 10€

Virgin Caïpirinha - 16cl

Zeste de citron vert, sucre de canne, jus de citron, Schweppes

Hulk - 16cl

Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de menthe, limonade

Bella Luna - 16cl

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert

COCKTAILS - 12€

Bramble - 8cl

Gin, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre

Jungle Bird - 8cl

Rhum ambré, Campari, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne

Boulevardier - 8cl

Whisky, Campari, Martini rouge

Paloma - 14cl

Tequila, jus de citron vert, jus de pamplemousse, Schweppes tonic

Spritz Classic ou Saint Germain - 16cl

Apérol ou Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau pétillante

Margarita - 16cl

Cointreau, Tequila et citron vert



MOCKTAILS NECENSE - 16cl - 7€

Enervé *Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, plantes aromatiques & épices*

Indompté *Sureau, Bruyère, Reine des Prés & plantes aromatiques*

Canopé *Menthe poivrée, verveine, bourgeons de pin sauvage*

On Trinque ?

Whisky - 4cl

BLEND

J&B rare - 7€

CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - 8€

AMERICAN

Jack Daniel's - 8€

Eaux de vie & Liqueurs - 4cl

Saint Germain - 8€

Get 27 - 7€

Get 31 - 7€


Cointreau - 8€

Alcools - 4cl

Rhum Diplomatico - 17€

Reserva Exclusiva

Rhum Havana Club 3 ans - 8€

 Tequila Olmeca - 8€

Gin Generous - 11€

Coriandre & Combava

Dry Gin - 11€

Bombay Sapphire

Vodka Absolut - 8€

Elixirs - 4cl

Cognac Hennessy VS - 9.5€

DESALTEREZ-VOUS

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25cl - 5€

Jus de pomme, jus d'orange, jus de tomates,
nectar de pamplemousse rose, nectar
d'abricots, nectar d'ananas, nectar de fraises

Sirop à l'eau 25cl - 2€

Parfums Sirop "Monin" : Grenadine, pêche et fraise

SODAS - 5€

Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl
Fanta orange, Sprite, Orangina, Fuze Tea pêche,
Schweppes agrum, Schweppes Indian Tonic,

ON TRINQUE ?

La Bière

Relâchez la Pression

	15 cl	25 cl	50cl
Heineken	4€	5€	8€
Affligem	5€	6€	9€

Bouteilles houblonnées - 33cl

Desperados - 6€

Gallia - 7€

Lagunitas IPA - 35.5cl - **6.5€**

Gustave Bière Artisanale - 7€

IPA ou ambrée

Heineken 0.0% - 6€

ON A SOIF DE FRAICHEUR

EAU LA LA !!!

LES EAUX

Vittel
San Pellegrino
Perrier


33 cl	50 cl	1L
	4€	6€
	4€	6€
4€		

CAFE NESPRESSO

Forte - Décaféiné - Leggero - Ristretto

Expresso 3€ - Double expresso 5€
Capuccino 6€ - Latte Macchiato 6€

TABLETTE A BOIRE

Chocolat chaud 4€ 
commerce Equitable Monbana

INFUSIONS KUSMI TEA - 4€

Infusion Be Cool - mélange de
verveine, menthe poivrée,
pomme et réglisse

Infusion AquaRosa - mélange
d'hibiscus, plantes et fruits
aromatisés fruits rouges

Rooibos à la Vanille

BIEN AU CHAUD

THES KUSMI TEA - 5€

Thés Noirs

English Breakfast, Earl Grey,
Thé aux 4 fruits rouges,
Thé Prince Wladimir - aromatisé
agrumes, vanille & épices

Thés Verts

Thé vert à la menthe Nanah, Thé vert de chine,
Thé Détox aromatisé au citron, Thé vert Jasmin

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / Free carafe or glass of water on request