

NOS COCKTAILS

- 9 -

Signatures

Italian Lady

*Martini Fiero, Bombay Sapphire,
jus de citron, sirop de sucre*

Mai Tai

*Bacardi Cuatro, Jus de citron
vert, Triple sec, sirop
d'orgeat, Angostura bitter*

Madeleine de Proust

*Vodka Grey Goose aux agrumes,
Liqueur d'amande, yuzu, fleur
d'oranger, Eau pétillante*

Spritz Corner

Bombay spritz

*Bombay Sapphire, Campari, jus de
citron jaune, sirop de sucre, Tonic*

St Germain Spritz

*Saint Germain, Prosecco,
Eau pétillante*

Classiques

Mojito

*Bacardi, sirop de sucre, menthe,
citron vert, eau pétillante*

Paloma

*Patron silver, jus de citron
vert, soda pamplemousse*

Mule Corner

London Mule

*Bombay Sapphire, jus de citron
vert, sirop de sucre, Ginger Beer*

French Mule

*Vodka Grey Goose, jus de citron
vert, angostura bitter, Ginger
Beer*

Carribean

*Bacardi cuatro, Ginger Beer,
citron vert, Angostura Bitters*



NOS MOCKTAILS

- 7.5 -

Floreale Mule

*Martini floreale, jus de citron
vert, Ginger Beer, Framboises*

Elderflower Vibrante

*Martini vibrante, sirop de fleur
de sureau, jus de citron, tonic*

BIÈRES

Bières pressions

	25cl	33cl	50cl
1664 - Blonde 5.5% Désaltérante	5	6	7.5
Demory IPA 5.5% Amère et fruitée	6	7	9
La Bête - Blonde 8% Puissante équilibrée	5.5	6.5	8.5

Bières bouteilles 33cl

Grimbergen blonde bière d'abbaye 6.7%, <i>agrumes, notes d'épices</i>	
Grimbergen ambrée bière d'abbaye 6.5 %, ronde, sucrée	6
Desperados original 5.9%, notes d'agrumes et arômes de tequila	6.5
Pietra 6% Corse de caractère	7.5
Mort Subite White Lambic 4.2%, rafraichissante et acidulée	6.5
Hapkin blonde 8.5%, riche et fruitée	7.5
Brooklyn Lager 5.2%, florale et houblonnée	7.5
Corona	6.5



APÉRITIFS

Ricard 45%, Pastis 45% 2cl	5
Porto Graham's Fine Tawny 19% 6 cl	6.5
Martini bianco ou rosso 14.4% 6cl	7
Campari 28.5% 6 cl	7

CIDRE

Cidre "APPIE"	7
Le Brut 4.7%, 33 cl	

VINS D'APÉRITIFS

Kir Bourgogne blanc 12.5 cl	7.5
Avec sa crème de cassis de bourgogne carton, mûre ou framboise "Carton"	
St Raphaël rouge 14,9% 6 cl	6.5
Lillet Tonic 17% 15 cl	8

SANS ALCOOL

Desperados Virgin 0.0, 33 cl	6
1664 0.0, 33 cl -Blonde	6

ON TRINQUE ENSEMBLE ?

Les Champagnes

	12.5cl	37.5cl	75cl
Mallet brut tradition	9.5		45
Mallet brut rosé	11		51
Champagne Tsarine	10		47
Laurent Perrier La Cuvée brut -12%	13	36	59
Laurent Perrier brut millésimé -12%			83

Les Vins Blancs

	14cl	37.5cl	75cl
AOC Chablis	10		49
<i>Domaine Thierry Mothe</i>			
AOC Ménéteau Salon	7.5		38
<i>Domaine Leclerc</i>			
IGP Pays d'oc Infini "Viognier"	7		36
<i>Pays d'Ôc-Ad Vinam Aeternam</i>			
AOP Lubéron			45
<i>Domaine de la Cavale BIO</i>			

Les Vins Rosés

AOC Côtes du Rhône bio- Grand Veneur	7.5		40
<i>"Bellissime" BIO</i>			
AOP Coteaux d'Aix en Provence	7		36
<i>Chateau Viran</i>			

Les Vins Rouges

AOP Corbières "Vieilles Vignes"	7		36
<i>Château Grand Moulin</i>			
AOP Minervois BIO	8		40
<i>Mas du Loup</i>			
AOC Médoc	12		50
<i>Château Fontis</i>			
AOP Monthélie			80
<i>Domaine Gavignet</i>			
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	8		40
<i>Domaine P.Lorieux "Expression"</i>			
IGP Vaucluse Chateau de Montmirail	8		40
<i>"Expression"</i>			



PLAISIRS SUCRÉS

- 8.5 -

Fromage coup de cœur

Favorite cheese

Mousse chocolat sans gluten, noisettes caramélisées

*Gluten-free chocolate mousse,
caramelized hazelnuts*

Financier, fraises crème chantilly

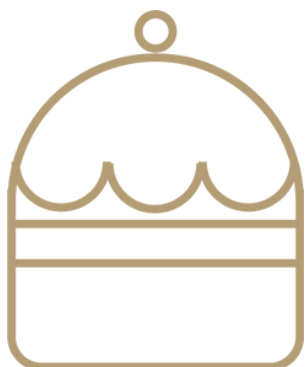
*Financier, strawberries
whipped cream*

Clafoutis cerises

Cherry clafoutis

Pavlova aux fruits de saison

Pavlova with seasonal fruits



Notre dessert du jour

our dessert of the day



SAVOUREZ NOS PLATS

Côte de veau VVF, jus de veau moutardé, déclinaison de petits pois

*VVF veal chop, mustarded veal
jus, variation of peas*

24

Encornets à la plancha, artichauts en barigoule

*Grilled squid,
barigoule artichokes*

18

Risotto fèves et asperges au pesto

*Bean and asparagus
risotto with pesto*

17

Filet de bar “ méditerranéen ”, beurre Timut, courgette et navet

*“Mediterranean” sea bass fillet,
Timut butter, zucchini and navé*

22

Notre plat du jour

Our dish of the day

17

MENU KIDS



Un menu pour les plus jeunes
est disponible, n'hésitez pas à
nous demander !

Ask us for kids menu

N'OUBLIEZ PAS NOS CLASSIQUES !

Caesar salade

17

Caesar salad

Burger Limousin bun's céréales, frites-salade

18.5

*Burger Limousin
bun's cereals, fries and salad*

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180gr, frites- salad

17.5

*Charolais beef tartare with a knife
180gr, fries and salad*

LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit

33cl 50cl 1l

Vittel	4.5	5.5
Perrier	4.5	
San Pellegrino	4.5	5.5

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola 0% 33 cl
Orangina 33 cl
Coca-Cola Cherry 33 cl
Fanta orange, Sprite 25 cl
Schweppes agrum, Schweppes tonic 25 cl
Fuze tea pêche, Oasis tropical 25 cl
Redbull 25 cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25CL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot, orange
Jus de tomate ou pomme

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron,concombre,thym,eau gazeuse (15cl)
Thé glacé maison

BIEN AU CHAUD

Espresso	2.8
Double espresso	4
Capuccino	5
Latte	5.2
Décaféiné	2.8
Cold Brew	5.5
Thé Kusmi Teas	4.5

Thés Noirs
English Breakfast
Prince Wladimir
Earl Grey
Quatre Fruits Rouges

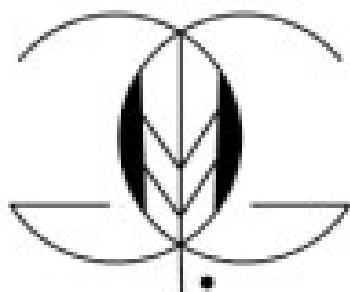
Thés Verts

Menthe
Détox
De Chine

Infusions 4.5
AquaRosa
Be Cool

Chocolat Chaud 4.5
Chocolat Commerce
Equitable





Prix nets (ST)

Un supplément de 15% sera facturé pour toute commande room service sur la carte restaurant.

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

tous nos prix sont en euro et TTC

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

Bio: Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et responsable et favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte , notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



MENU

VIBREZ AVEC L'ENTRÉE

Tartare de saumon, caviar d'aubergine, confit d'algues

Salmon tartare, eggplant caviar, seaweed confit

10

Salade d'artichauts, câpres, olives, tomates cerises

Artichoke salad, capers, olives, cherry tomatoes

9

Patate douce confite, brunoise de courgette et feta

Candied sweet potato, eggplant brunoise and feta

8

Poireaux rôtis mimosa, vinaigrette aux herbes

Mimosa roasted leeks, herb vinaigrette

8

Notre entrée du jour

Our starter of the day

8

