

CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano 3€
Cappuccino - Latte 5€
Chocolat Chaud 5€

THÉS - Kusmi Tea

Thés vert, menthe, jasmin, noir, agrumes, ceylan, rooibos, camomille, verveine 4,5€

EAU - Castalie (75cl)

Une eau microfiltrée et gazéifiée sur place qui supprime emballages inutiles et transports polluants, la planète vous dira merci !

Bouteille eau plate / eau gazeuse 2€

BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 4€
Limonade Lorina 4€
Schweppes Agrumes 4€
Perrier 4€

JUS DE FRUITS - Zenat (20cl)

Pomme - Orange - Poire - Tomate - Pêche - Mangue-Passion 5,5€



CIDRE - Fils de Pomme (33cl)

Le Sauvage - Brut 6€

BIERE PRESSION

Heineken 25cl 50cl 4,5€ 8€

BIERES - Bouteilles (33cl)

Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA 
Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rousse 
Brasserie Gallia - Weissbier Blanche
Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale 6€

SELECTION DE VINS

Au verre Bouteille 75cl
12cl

ROUGE

Touraine - Cabernet Franc - AOC 6€ -
Bordeaux Supérieur - Château La Rose Videau  7€ -

BLANC

Chardonnay - Le Bois des Songes  6€ -

ROSÉ

San Pieru - Ile de Beauté - IGP 5,5€ 28€
Côtes de Provence - Château Cavalier  6€ 30€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut 12€ 60€

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin - 16 ans d'âge 12€
Whisky Makers Mark 10€
Vodka Grey Goose 10€
Rhum Diplomatico 12€
Rhum Havana Club 3 ans 10€
Tequila Sauza blanca 10€
Gin Tanqueray 12€
Gin Beefeater 10€
Martini 6€
Pastis Henri Bardouin 5€
Cognac Rémy Martin 12€
Calvados du Père François 12€
Get 27 7€
Lillet blanc 8€

COCKTAILS

MOSCOW MULE	12€
Vodka Ketel One - Ginger Beer - Citron vert	
CAIPIRINHA	12€
Cachaça Janeiro - Citron vert - Cassonade	
SPRITZ	10€
Aperol - Prosecco - Eau gazeuse - Orange	
GIN TONIC	12€
Gin Beefeater - Tonic water - Baies de genièvre - Concombre	
NEGRONI	12€
Gin Beefeater - Campari - Vermouth - Orange	
HUGO	10€
Liqueur Saint-Germain - Prosecco - Eau gazeuse - Menthe	

HEURES JOYEUSES

16h - 19h30
Lundi au Vendredi

Cocktails	8€
Bières (50cl)	6€
Verre de vins	4€
Sodas	3€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.



sans gluten -  certifié agriculture biologique



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Loire <i>Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux - 2019</i>	27,00 €
Rhône <i>Côte du Rhône - Viridi Bio - 2018</i> 	32,00 €
Beaujolais <i>Morgon - La Chanaise - 2018</i>	38,00 €
Loire <i>Menetou - Salon « Les Bornés » 2019</i>	47,00 €
Bourgogne <i>Mercurey - Château de Chamirey - 2018</i>	62,00 €
Bordeaux <i>Pomerol - Château Lafleur Grangeneuve - 2017</i>	69,00 €

VINS BLANCS

Pays d'Oc <i>Chardonnay - Albrières - 2020</i>	26,00 €
Loire <i>Valençay - Cuvée « Chèvrefeuille » - 2019</i>	32,00 €
Bourgogne <i>Mâcon Village - Vieille Vigne Touzet - 2020</i>	39,00 €
Loire <i>Château de Sancerre - 2020</i>	45,00 €
Alsace <i>Gewurtzraminer Estate - Famille Hugel - 2016</i>	54,00 €
Bourgogne <i>Chablis 1er Cru - Vau de Vey - 2018</i>	62,00 €

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Italie <i>Prosecco Brut - La Gioiosa et Amorosa - DOC Treviso</i>	35,00 €
Champagne <i>Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut</i>	60,00 €
<i>Maison Jacquart - Blanc de blancs - Millésime 2014</i>	80,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.



sans gluten -  certifié agriculture biologique

LES FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert
22€

Entrée + plat + dessert
26€

LES ENTRÉES

Pomme de terre fondante  <i>Mayonnaise allégée – oignons rouges</i>	8€
Salade de carottes rôties <i>Suprême d'orange – crumble au cumin</i>	8€
Soupe à l'oignon <i>Crouton gratiné</i>	8€

LES PLATS

Suprême de volaille  <i>Poireau confit – sauce à la citronnelle</i>	17€
Quenelle de poisson <i>Crème de cresson – tombée de choux vert</i>	17€
Butternut rôti  <i>Chèvre frais – coriandre fraîche</i>	17€

LES DESSERTS

Carpaccio de poire au vin rouge <i>Tuile craquante – sirop réduit</i>	7€
Millefeuille de pomme <i>Crème d'amande – citron vert</i>	7€
Brownie au chocolat <i>Noix – yaourt coco</i>	7€
Café mignardise	5€



Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais.



Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h.

Les prix affichés sont en euros, nets, taxes et service compris.

Sans gluten 