

CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano	3€
Cappucino - 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 !	2€
Bouteille eau plate / eau gazeuse	

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 	6€
Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rouse 	
Brasserie Gallia - Weissbier Blanche	
Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale	

SELECTION DE VINS

	Au verre	Bouteille 75cl
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.



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 barbecue maison</i>	17€
Morue pochée  <i>Ecrasée de pomme de terre – tombée de choux vert</i>	17€
Butternut rôti  <i>Chèvre frais – coriandre fraîche – noix</i>	17€

LES DESSERTS

Carpaccio de poire au vin rouge <i>Biscuit craquant – sirop réduit</i>	7€
Moelleux citron-pavot <i>Chantilly verveine – zeste de citron confit</i>	7€
Brownie au chocolat <i>Noix caramélisées – 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 