

## 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€  
Schweppes / Schweppes Agrumes 4€  
Limonade Phénix 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

1664

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 Gallia - Follamour Lager Bio 

6€

### SELECTION DE VINS

Au verre Bouteille 75cl  
12cl

#### ROUGE

Touraine - Cabernet Franc - AOC 6€ -  
Bordeaux - Pessac Léognan - Le Dauphin d'Olivier 7€ -

#### BLANC

Chardonnay - Le Bois des Songes  6€ -

#### ROSÉ

Provence - Sainte-Nine - Chateau La Coste  6€ -

#### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut 12€ 60€

#### DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky - Lagavulin - 16 ans d'âge 18€  
Whisky - Glenmorangie - 10 ans d'âge 15€  
Whisky - Johnnie Walker - Red Label 12€  
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 - Le Pommeray 12€  
Get 27 7€  
Lillet blanc 8€

## COCKTAILS

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Absolut - Ginger Beer - Citron vert	12€
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça Janeiro - Citron vert - Cassonade	12€
<b>SPRITZ</b> Aperol - Prosecco - Eau gazeuse - Orange	10€
<b>GIN TONIC</b> Gin Beefeater - Tonic water - Baies de genièvre - Concombre	12€
<b>MAI THAI</b> Rhum Havana Club - Cointreau - Citron vert - Orgeat	12€
<b>HUGO</b> Liqueur Saint-Germain - Prosecco - Eau gazeuse - Menthe	10€

## HEURES JOYEUSES

18h - 20h  
Mardi au Samedi

Cocktails	8€
Bières (50cl)	6€
Verres de vin	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

<b>Loire</b> <i>Saint Nicolas de Bourgueil – Les Javeaux – 2019</i>	27,00 €
<b>Rhône</b> <i>Côte du Rhône – Viridi Bio – 2018</i>	32,00 €
<b>Beaujolais</b> <i>Morgon – La Chanaise – 2018</i>	38,00 €
<b>Loire</b> <i>Menetou – Salon « Les Bornés » 2019</i>	43,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Mercrey – Château de Chamirey – 2018</i>	62,00 €
<b>Bordeaux</b> <i>Pomerol – Château Lafleur Grangeneuve – 2017</i>	69,00 €

### VINS BLANCS

<b>Loire</b> <i>Chardonnay – Le Coquillier – 2021</i>	26,00 €
<b>Loire</b> <i>Valençay – Cuvée « Chèvrefeuille » – 2019</i>	32,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Mâcon Village – Vieille Vigne Touzet – 2020</i>	39,00 €
<b>Loire</b> <i>Château de Sancerre – 2020</i>	45,00 €
<b>Alsace</b> <i>Gewurtzraminer Estate – Famille Hugel – 2016</i>	54,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Chablis 1er Cru – Vau de Vey – 2018</i>	62,00 €

### VINS ROSES

<b>Pays d'Oc</b> <i>Villa La vie en rose – Lionel Osmin &amp; Cie – 2021</i>	26,00 €
<b>Côte de Provence</b> <i>M de Minuty – Ed. limitée « Léa Amati » – 2021</i>	35,00 €

### CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

<b>Italie</b> <i>Prosecco Brut – La Gioiosa et Amorosa – DOC Treviso</i>	35,00 €
<b>Champagne</b> <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

<b>Caviar d'aubergines</b>  <i>Féta – fruits secs</i>	8€
<b>Salade de tomates anciennes</b>  <i>Mozzarella – vinaigrette au soja</i>	8€
<b>Poivrons grillés</b> <i>Breuil basque – origan</i>	8€

## LES PLATS

<b>Effiloché d'agneau confit</b> <i>Semoule aux épices – jus façon tajine</i>	17€
<b>Thon grillé</b>  <i>Riz blanc vinaigré – céleri branche poché</i>	17€
<b>Fenouil braisé</b> <i>Fromage blanc à la fleur d'oranger – tuile au sésame</i>	17€

## LES DESSERTS

<b>Gâteau à la semoule</b>  <i>Yaourt stracciatella - cerises</i>	7€
<b>Pêche pochée</b> <i>Crème crue – crumble au thym</i>	7€
<b>Glace au nougat de « La Ferme Follet »</b> <i>Fruits rouges – biscuit croquant aux amandes</i>	7€
<b>Café mignardise</b>	5€
<b>Glaces et sorbet de « La Ferme Follet » (10cl)</b> <i>Vanille, chocolat, caramel beurre salé ou fraise</i>	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 