

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 Rouse 
Brasserie Gallia - Weissbier Blanche
Brasserie Gallia - Follamour Lager Bio 

SELECTION DE VINS

Au verre 12cl Bouteille 75cl

ROUGE

Touraine - Cabernet Franc - AOC 6€ -
Val de Loire - Anjou Domaine des Hautes Ouches 2017 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

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

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>	43,00 €
Bourgogne <i>Mercrey – Château de Chamirey – 2018</i>	62,00 €
Bordeaux <i>Pomerol – Château Lafleur Grangeneuve – 2017</i>	69,00 €

VINS BLANCS

Loire <i>Chardonnay – Le Coquillier – 2021</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 €

VINS ROSES

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

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

Labneh  <i>Concombres marinés – citron confit</i>	8€
Salade de tomates anciennes  <i>Mozzarella – vinaigrette au soja</i>	8€
Poivrons grillés <i>Breuil basque – origan</i>	8€

LES PLATS

Effiloché d'agneau confit <i>Semoule aux épices – jus façon tajine</i>	17€
Thon grillé  <i>Riz blanc vinaigré – céleri branche poché</i>	17€
Courgette rôtie <i>Œuf mollet – huile de truffe</i>	17€

LES DESSERTS

Gâteau à la semoule <i>Yaourt stracciatella – confiture d'oranges</i>	7€
Cerises fraîches <i>Génoise au kirsch – chantilly au sureau</i>	7€
Glace au nougat de « La Ferme Follet » <i>Fruits rouges – biscuit croquant aux amandes</i>	7€
Café mignardise	5€
Glaces et sorbet de « La Ferme Follet » (10cl) <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 