

## LES FORMULES






**Entrée + plat ou plat + dessert**  
24€

**Entrée + plat + dessert**  
28€








## LES ENTRÉES

- Haricot coco, moules & pommes verte en salade**   
*Mousse iodée au cidre* 8€
- Velouté de carotte & gingembre**    
*Lait de coco* 8€
- Œuf en meurette**   
*Sauce au vin rouge* 8€

## LES PLATS

- Filet de volaille basse température**    
*Gnocchi de patate douce & sarrazin – crème infusée à l'ail* 18€
- Pêche du jour**    
*Poireaux fondants – bisque de crustacés* 18€
- Polenta grillée, artichauts marinés**   
*Vierge à la betterave* 18€

## LES DESSERTS

- Baba au rhum**   
*Fruits exotiques* 7€
- Panna Cotta au muscovado**    
*Poires caramélisées - streusel* 7€
- Ananas rôti**    
*Crèmeux au chocolat & fleur de sureau* 7€
- Café / Thé Gourmand**    
*Cookie aux 2 chocolats – mousse au chocolat – quatre quart & caramel au beurre salé* 9€



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

Lactose  Sans gluten  Fruits à coque 

## 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)

Bouteille eau plate / eau gazeuse 2€

### BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Sirop à l'eau 2€  
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 4€  
Limonade Lorina 4€  
Schweppes Agrumes 4€  
Perrier 4€  
Ginger beer 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 6€  
Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale 6€

### SELECTION DE VINS

Au verre  
12,5cl

#### ROUGE

AOP Costières de Nîmes - 2021 - Les Vignes d'Héloïses 6€

#### BLANC

AOP Moselle - 2020 - Les vigneron de la Moselle (Pinot gris) 7€

Mesange Gardien - 2021 - Chateau Font Barrière (Viognier & Vermentino) 5€

AOP Coteaux du Layon - 2019 - Domaine Saint Pierre 6€

#### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut 12€

#### 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

<b>LE BELLEVAL</b>	12€
Gin Beefeater - Grand Marnier - Fruit de la passion - Poivre de Timut	
<b>MOSCOW MULE</b>	12€
Vodka Ketel One - Ginger Beer - Citron vert	
<b>CAIPIRINHA</b>	12€
Cachaça Janeiro - Citron vert - Cassonade	
<b>SPRITZ</b>	10€
Aperol - Prosecco - Eau gazeuse - Orange	
<b>GIN TONIC</b>	12€
Gin Beefeater - Tonic water - Baies de genièvre - Concombre	
<b>NEGRONI</b>	12€
Gin Beefeater - Campari - Vermouth - Orange	
<b>HUGO</b>	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€



## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

<b>Loire</b> <i>Saint Nicolas de Bourgueil – Les Javeaux – 2021</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>Mercurey – Château de Chamirey – 2020</i>	62,00 €
<b>Bordeaux</b> <i>Pomerol – Château Lafleur Grangeneuve – 2017</i>	69,00 €

### VINS BLANCS

<b>Pays d'Oc</b> <i>Chardonnay – Albrières – 2021</i>	26,00 €
<b>Loire</b> <i>Valençay – Cuvée « Chèvrefeuille » – 2020</i>	32,00 €
<b>Loire</b> <i>Château de Sancerre – 2020</i>	45,00 €
<b>Alsace</b> <i>Gewurtzraminer Estate – Famille Hugel – 2017</i>	54,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Chablis 1er Cru – Vau de Vey – 2018</i>	62,00 €
<b>Loire</b> <i>Coteaux du Layon – Domaine Saint Pierre – 2019</i>	29,00€

### 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.