

LES FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert
25€

Entrée + plat + dessert
29€

Les entrées

Panna cotta au Grana Padano  <i>Salade figues & tomates, vinaigre balsamique</i>	8€
Crème de courgette <i>Féta & menthe</i>	8€
Oeuf parfait, champignons de Paris rôtis <i>Crème d'ail & herbes</i>	8€

Les Plats

Paleron braisé <i>Gnocchis grillés aux champignons bruns, sauce porto</i>	19€
Saumon grillé à la plancha  <i>Beignet d'aubergine au curcuma, brocoletti, beurre blanc aux œufs de lompe</i>	19€
Carottes & panais rôtis au Chimichurri   <i>Lentilles noires en salade, houmous safrané</i>	19€
Bo bun au boeuf mariné   <i>Vermicelles de riz, nems, concombre, carotte, cacahuètes, coriandre & menthe</i>	19€

Les desserts

Brioche perdue <i>Glace vanille, caramel au beurre au romarin</i>	7€
Mousse au chocolat façon liégeois	7€
Café ou Thé Gourmand	9€

(sup 2€ dans le menu)



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



CARTE DES 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, détox 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€
Kombucha 4€

JUS DE FRUITS - Zenat (20cl)

Pomme, Orange, Poire, Tomato, Pêche, Mangue-Passion, Cassis, Fraise- Banane 6€

Thé glacé 5€

Jus d'orange pressé 6€

CIDRE – Appie (33cl)

Extra Brut 7€

BIERE PRESSION

Heineken 25cl 50cl
5€ 9€

BIERES – Bouteilles (33cl)

Brasserie La Parisienne – Le Titi Parisien IPA 
Brasserie La Parisienne – Amber Ale Rousse 
Brasserie Gallia – Weiss & Versa - Blanche
Brasserie Gallia – Follamour - Lager 7€

SELECTION DE VINS

ROUGE

IGT Toscane - Chianti - Poggio Ai Grilli - 2019 8€ 15€ 28€

BLANC

Bois des Songes – Chardonnay – 2022 7€ 13€ 24€

Côte de Gascogne – Uby n°4 – Gros & petit Manseng 6€

ROSE

Sainte Nine – Château La Coste - 2021 6€

Côtes de Provence – M Minuty - 2021 7€

Côte de Gascogne - Byo by Uby n°26 - 2021 6€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate – Réserve exclusive Brut

Prosecco Brut – Sartori Di Verona 12€
9€

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin - 16 ans d'âge

Whisky Ballantines 18€

Vodka Grey Goose 10€

Vodka Absolut 12€

Gin Hendrick's 10€

Gin Beefeater 12€

Rhum Diplomatico 10€

Rhum Havana Club - 3 ans 15€

Rhum Especial 10€

Tequila Olmeca 10€

Martini rouge et blanc 10€

Ricard 7€

Pernod Absinthe 7€

Kahlua 12€

Cognac Hennessy - Very Special 7€

Calvados Le Pommeray - 10 ans 14€

Get 27 12€

Lillet blanc 7€

Limoncello 8€

7€

HEURES

JOYEUSES

18h – 20h
Lundi au vendredi

Cocktails 9€

Bières (50cl) 7€

Verre de vins 5€

Sodas 3€



CARTE DES VINS

Vins Rouges

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil – Les Javeaux – 2020

27,00 €

Menetou Salon « Les Bornés » 2019

43,00 €

Rhône

Côte du Rhône – Viridi – 2018

36,00 €

Beaujolais

Morgon – La Chanaise – 2018

38,00 €

Bourgogne

Mercurey – Domaine Meix Foulot – 2020

69,00 €

Bordeaux

Pomerol – Château Lafleur Grangeneuve – 2017

69,00 €

Vins Blancs

Loire

Chardonnay – Le Coquillier – 2021

26,00 €

Château de Sancerre – 2021

54,00 €

Valençay – Cuvée « Chèvrefeuille » – 2020

45,00 €

Sud Ouest

Côtes de Gascogne - Uby n°2 – Chardonnay

19,00 €

Côte de Gascogne – Uby n°4 – Gros & petit Manseng

24,00 €

Alsace

Gewurtzraminer Estate – Famille Hugel – 2017

66,00 €

Bourgogne

Chablis 1er Cru – Vau de Vey – 2018

62,00 €

Loire

Coteaux du Layon – Domaine de Hautes Ouches – 2019

45,00€

Vins rosés

Bordeaux

Négrette – La vie en rose - 2021

26€

Provence

Côtes de Provence – M Minuty – 2021

35€

Sud Ouest

Côtes de Gascogne – Byo by Uby n°24 – Bio – 2021

24€

Champagnes et effervescents

Italie

Prosecco Brut – Sartori Di Verona – DOC

40,00 €

Champagne

Nicolas Feuillate – Réserve exclusive Brut

60,00 €

Maison Jacquart – Blanc de blancs – Millésime 2014

80,00 €