



# Menu

## Entrées

<b>OEUF PARFAIT</b> À la crème de parmesan et au paprika fumé	11€
<b>TATAKI DE THON</b> Aux agrumes, mousseline de patate douce au basilic	12€
<b>CHIPIRONS EN PERSILLADE</b>	13€
<b>BURRATA MOUSSELINE DE BETTERAVE</b> Pomme Granny Smith, pesto pistache et huile de basilic	13€

## Menu enfant

<b>FISH AND CHIPS + BOULE DE GLACE</b>	12€
<b>NUGGETS POULET + BOULE DE GLACE</b> Accompagné de frites <i>(Glace au choix : vanille, fraise, chocolat)</i>	12€

## Desserts

<b>TARTE AU CITRON VERT ET BASILIC</b>	10€
<b>MI-CHOCO CITRON-YUZU</b> Crème infusée au cardamome et glace fior di latte	9€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> Caramel au beurre salé et crème infusée à la cannelle	9€
<b>TARTE PISTACHE FRAMBOISE</b>	11€

## Plats

<b>TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE</b> Frites, salade d'herbes fraîches	21€
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> Sauce vin rouge à la vanille de Bourbon, et ses pommes de terre grenaille, salade d'herbes fraîches	23€
<b>BURGER À L'ÉFFILOCHÉ DE PORC AUX ÉPICES</b> Ossau-Iraty, sirop d'érable et frites maison	22€
<b>MERLU À L'ESPAGNOLE</b> Mousseline de panais à l'huile de noisette légumes pesto poivron	21€
<b>CHIPIRONS CRÈME DE CHORIZO ET PIMENT D'ESPELETTE</b> Accompagné de frites maison	19€
<b>CHOP SUEY DE LÉGUMES</b>	18,50€
<b>POKÉ-BOWL</b> Riz, tartare de thon, fèves, myrtilles, avocat, framboises, graines de courge, sauce bobun	21€
<b>POKÉ-BOWL VÉGÉTARIEN</b> Riz, fèves, myrtilles, avocat, fraise, framboises graines de courge, sauce bobun	20€
<b>GAMBAS CURRY COCO FLAMBÉE À L'ANIS</b> Légumes, soja, sésame et riz aromatisé	22€



# À partager

## Tapas

---

CREVETTES PANKO Émulsion curry et coco	10€
GYOZAS AU POULET	10€
RILLETTE DE MERLU	11€
ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA	27€
TRUITE FUMÉE POIVRE DE TIMUT	9€
CHIPIRONS EN PERSILLADE	13€

## Planches

---

PLANCHE DE CHARCUTERIES Lomo, Coppa, Chorizo Bellota, Serrano, saucisse sèche	25€
PLANCHE DE FROMAGES Tomme de brebis, Saint-Nectaire, Comté, Bleu	24€
PLANCHE MIXTE	28€
PLANCHE ASSORTIMENT DE TAPAS Gyoza légumes, gyozas poulet, mini croque monsieur au comté et à sa truffe d'été, brochettes de poulet yakitori, somoussas de légumes	36€



# Carte du dimanche soir

## Plats

---

**ROUGAIL SAUCISSE** 19,50€  
Accompagné de riz

**POULET COCO** 19,50€  
Accompagné de riz

## Planches

---

**PLANCHE DE CHARCUTERIES** 25€  
Lomo, Coppa, Chorizo Bellota, Serrano, saucisse sèche

**PLANCHE DE FROMAGES** 24€  
Tomme de brebis, Saint-Nectaire, Comté, Bleu

**PLANCHE MIXTE** 28€

**PLANCHE ASSORTIMENT DE TAPAS** 36€  
Gyoza légumes, gyozas poulet, mini croque monsieur au comté et à sa truffe d'été, brochettes de poulet yakitori, somoussas de légumes



# Boissons

## ALCOOLISÉES

### Bières pressions

---

	25cL / 50cL
Budweiser	4,00 / 7,50 €
Leffe	5,00 / 9,00 €
Hoegaarden blanche	5,00 / 9,00 €
Corona	5,00 / 9,00 €
Monaco	4,00 / 7,50 €
Panaché	4,00 / 7,50 €
Picon Bière	4,50 / 9,00 €

### Bières bouteilles

---

	33cL
Chouffe	7,00 €
Mira (blonde sans gluten)	7,00 €
Mira Ambrée	7,00 €
Mort Subite	7,00 €
Bavaria IPA 0%	6,50 €

### Apéritifs

---

Ricard 4cL	4,00 €
Kir 15cL	6,00 €
cassis, pêche, framboise, mûre	
Kir pétillant 15cL	6,00 €
cassis, pêche, framboise, mûre	
Porto Rouge 6cL	6,00 €
Martini blanc, rouge 6cL	6,00 €
Pineau rouge, blanc 6cl	6,00 €

### Digestifs

---

	4cL
Baileys, Kahlua	7,00 €
Gets 27, Get 31	7,00 €
Poire William's	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto, Cointreau	7,00 €
Liqueur	7,00 €
cassis, framboise, pêche, mûre	
Cognac, Armagnac	7,00 €



# Boissons

## SOFTS

### Jus & sodas

<b>Jus Meneau Bio</b>	4,00 €
Orange, ananas, pomme, tomate, ACE, abricot, framboise-fraise	
<b>Coca-Cola, Coca Zéro 33cL</b>	4,00 €
<b>Fuzetea, Orangina 25cL</b>	4,00 €
<b>Schweppes Agrumes 25cL</b>	4,00 €
<b>Tonic Fever Tree 25cL</b>	5,50 €
<b>Red Bull 25cL</b>	5,00 €
<b>Citronnade</b>	5,00 €
<b>Citron pressé</b>	4,00 €
<b>Orange pressée</b>	5,00 €
<b>Thé glacé maison</b>	7,00 €

### Eaux

<b>Sirop</b>	2,50 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine	
<b>Diabolo</b>	3,50 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine	
<b>Limonade</b>	2,50 €
<b>Perrier 33cL</b>	4,00 €
<b>Abatille plate 1L</b>	5,00 €
<b>Abatille gazeuse 1L</b>	6,00 €

### Boissons chaudes

<b>Expresso, Allongé</b>	2,00 €	<b>Cappucino, Latté</b>	4,00 €
<b>Americano</b>	2,20 €	<b>Café, chocolat Viennois</b>	4,50 €
<b>Noisette</b>	2,20 €	<b>Décaféinés</b>	2,20 €
<b>Café au lait, café crème</b>	3,00 €	<b>Chocolat chaud</b>	4,00 €
<b>Double expresso</b>	3,50 €	<b>Thés et infusions</b>	4,50 €
<b>Irish Coffee, Jamaican Coffee</b>	10,00 €	<b>Pascal Hamour Bio</b>	
<b>Café frappé</b>	5,00 €	Darjeeling Menthe, Sencha Yamato du Japon, 4 fruits rouges, Darjeeling Imperial, Earl Grey Intense, Breakfast Intense, Tilleul Officinal, Verveine, Rooibos Cederberg	



# Cocktails

## Vodka

**MOSCOW MULE** 10,00 €  
Vodka Eristoff, ginger beer, citron vert

**ALLY'S** 10,00 €  
Vodka Eristoff, jus d'ananas, liqueur de mûre, sirop passion, jus de citron vert

**CAÏPIROSKA** 10,00 €  
Vodka Eristoff, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

## Gin

**GIN TONIC** 10,00 €  
Gin Bombay Sapphire, citron vert, tonic

**BRAMBLE** 10,00 €  
Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin

**LONDON MULE** 10,00 €  
Gin Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert

## Whisky

**GINGER WILL** 10,00 €  
Whisky William Lawson, jus de citron vert, sirop de sucre de canne Monin, Ginger Ale, Angostura

**WHISKY SOUR** 10,00 €  
Whisky William Lawson, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin, blanc d'oeuf

## Rhum

**CAÏPIRINHA** 10,00 €  
Cachaça Aguacana, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

**CUBA LIBRE** 10,00 €  
Rhum ambré Bacardi, Coca-Cola, citron vert

**MOJITO** 10,00 €  
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne Monin, eau gazeuse

**PINA COLADA** 10,00 €  
Rhum ambré Bacardi, purée de coco, jus d'ananas

**TI PUNCH** 6,50 €  
Rhum agricole blanc 3 Rivières, sirop de sucre de canne Monin, citron vert

**BOLERO SOUR** 10,00 €  
Rhum Bacardi 4 ans, cognac, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de sucre de canne Monin, blanc d'oeuf

**JAMAICAN MULE** 10,00 €  
Rhum Bacardi 3 ans, ginger beer, citron vert

**APÉROL SPRITZ** 10,00 €  
Apérol, prosecco Martini, eau gazeuse

**ST GERMAIN SPRITZ** 10,00 €  
Fleur de sureau St Germain, prosecco Martini, eau gazeuse, jus de citron



# Cocktails

## Premium

---

<b>CAÏPI GREYGOOSE</b>	12,00 €	<b>SUNRISE</b>	12,00 €
Vodka Greygoose, citron vert, sirop de sucre de canne Monin		Rhum agricole blanc 3 Rivières, rhum ambré Bacardi 4 ans, triple sec, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert et jaune, sirop de grenadine	
<b>FRENCH ALLY'S</b>	12,00 €	<b>CAÏPI LEBLOND</b>	12,00 €
Vodka Greygoose, jus d'ananas, liqueur de mûre, sirop passion, jus de citron vert		Cachaça Leblond, citron vert, sirop de sucre de canne Monin	
<b>FRENCH MULE</b>	12,00 €	<b>EL PATRON</b>	12,00 €
Vodka Greygoose, jus de citron vert, ginger beer, Angostura		Tequila El Patron, jus de citron vert, crème de cassis, ginger beer	
<b>LONDON BRAMBLE</b>	12,00 €	<b>AMARETTO SOUR</b>	12,00 €
Gin Hendrick's, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin		Amaretto, sirop de sucre de canne Monin, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, Angostura	

## Mocktails (sans alcool)

---

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,00 €	<b>FLOREALE MULE</b>	7,00 €
menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse, sirop Mojito Monin		Martini Floreale, jus de citron vert, ginger beer, fruits rouges	
<b>VIRGIN COLADA</b>	7,00 €	<b>ROSSETA</b>	7,00 €
jus d'ananas, purée de coco Monin, sirop Colada Monin		Martini Vibrante, fraises écrasées, jus de citron vert, tonic	
<b>FLOREALE MOJITO</b>	7,00 €	<b>ELDEN FLOWER</b>	7,00 €
Martini Floreale, citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, eau gazeuse		Martini Vibrante, sirop de fleur de sureau, jus de citron, tonic	
<b>FLOREALE SPRITZ</b>	7,00 €		
Floreale Spritz Martini Floreale, Perrier			



# Carte des vins

## Les Blancs

---

	75cL / verre
Dune "IGP Atlantique" Les Voiles de l'Atlantique	24 €
Petite Marie, "Entre deux Mer"	30 € / 6 €
Chateau Les Clauzot, "Graves"	34 € / 7 €
UBY "Côtes de Gascogne" (Moelleux)	38 €
Coucheroy, "Pessac Léognan"	42 €

## Les Rosés

---

	75cL / verre
Belle Émilie, "IGP Gard"	22 €
Air de gris, "Pays d'OC"	30 € / 6 €
Roseblood Source, "Côtes de Provence"	38 € / 7 €
Minuty Prestige, "Côtes de Provence"	44 €

## Les Rouges

---

	75cL / verre
Chute libre, Côtes-du-Rhône	29 €
Chateau Les Clauzots, Graves	34 € / 6 €
Coucheroy, Pessac Léognan	42 € / 7 €
Chateau la Chapelle aux Moines, St-Emillion grand cru	40 €

## Champagnes, effervescents

---

	75cL / verre
Proseco, Villa d'Eglie	28 € / 6 €
Champagne	75 € / 12 €