

### *Les Cocktails (12,5cl au moins)*

Mojito classic (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne) 8 €

Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne) 9€

Piña Colada (rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco) 8€

### *Les Apéritifs*

Kir vin blanc ou rouge cassis, mûre, pêche, framboise 12cl 3.60€

Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl 9€

Pastis 51, Ricard 2 cl 4€,

Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 5 €

Gin, Vodka, Rhum blanc, Get 27 et Get 31 5cl 6€

Américano 8cl 7.50€

### *Les Whiskys (4cl)*

Jack Daniel's, Balantines, Clan Cambel, JB rare 7€

### *Les Bieres pressions*

Paulaner blonde

Paulaner blanche

Liefmanns fruits rouges

Panaché, Monaco

25cl

50cl

3.60€

6.90€

4.50€

7.50€

4.50€

7.50€

3.60€

6.90€

### *Les Bieres en bouteilles (33cl)*

Maredsous 33cl 4.20€

Vezelay Bière « Bio » 50cl (Blonde, Brune et Blanche) 7.00€

### *Les softs & jus de fruits*

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl 3.30€

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.30€

Joker : Ananas, orange, abricot, pomme & tomate (20cl) 3.50€

### *Les Boissons chaudes*

Café express ou Décaféiné 1.80 €

Noisette 1.90€

Double café, 3.50€

Café crème, 3.50€

Capuccino 3.50 €

Chocolat chaud 3.50 €

Chocolat ou café viennois 3.50€

Irish coffee 8.50€

Nos variétés de thé & infusions 3.50 €

(Earl Grey, Darjeeling, thé vert à la menthe, fruits rouges Tilleul, Tilleul et menthe, verveine, verveine et menthe)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*



# ENTRÉES

|   |     |
|---|-----|
| Salade de guacamole d'avocat et tartare de betterave                                      | 8€  |
| Assiette de grosses crevettes décortiquées, guacamole d'avocat et tortilla de betterave   | 8€  |
| Salade de crottin de Chavignol et jambon de Serrano                                       | 8€  |
| Royal de chair de tourteaux, sauce au beurre blanc et salade de jeunes pousses            | 10€ |
| Foie gras de canard au vin de Sauternes mi-cuit, chutney de fruits exotiques              | 14€ |
| Grosses asperges blanches française bio et gambas à la plancha et vinaigrette au crustacé | 10€ |

# VÉGÉTARIEN & GRANDE SALADE

|  |     |
|--|-----|
| Salade de crottin de Chavignol et jambon de Serrano      | 16€ |
| Assiette de crudités végétarien (selon l'humeur du chef) | 15€ |
| Carpaccio d'espadon mariné aux agrumes et roquette       | 19€ |

# POISSONS & FRUITS DE MER (selon arrivage)

|  |      |
|--|------|
| Moules marinières à la crème fraîche et pommes frites  | 15 € |
| Moules au roquefort et pommes frites   | 16 € |
| Dos de cabillaud cuit parfumé au citron confit sur lit de poireaux à la crème et sauce vierge  | 19 € |
| Risotto aux asperges blanches française bio, grosses gambas à la plancha et pistou de roquette | 22 € |

# Vins au verre et carafes

|   | Verre (14cl) | carafe (50cl) |
|---|--------------|---------------|
| <i>Rouge</i>                                    |              |               |
| Preignes le Vieux Côteaux de Béziers, 2017      | 3.30€        | 13.20€        |
| Côtes du Rhône, 2016                            | 4.00€        | 16.50€        |
| <i>Rosé</i>                                     |              |               |
| Preignes le Vieux Côteaux de Béziers, 2018      | 3.00€        | 12.00€        |
| Les Hauts de Masterel, Côte de Provence, 2018   | 3.30€        | 13.20€        |
| <i>Blanc</i>                                    |              |               |
| Preignes le Vieux Côteaux de Béziers, 2018      | 3.00€        | 12.00€        |
| AOC Mâcon                                       | 3.50€        | 14.00€        |
| Chardonnay, Désiré François, 2017               | 3.50€        | 14.00€        |
| <i>Moelleux</i>                                 |              |               |
| Sauternes Château des Ormes «Le chevalier» 2015 | 6.50€        | 22.75€        |

## *Eaux minérales*

|                | 50cl  | 75cl  | 100cl |
|----------------|-------|-------|-------|
| Evian          | 3.75€ |       |       |
| Chateldon      |       | 7.00€ |       |
| San Pellegrino | 3.75€ |       | 6.00€ |
| Thonon         |       | 5.50€ |       |

*Certains desserts nécessitent 15 à 20 min de préparation, merci de les commander au début du repas.  
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.  
Toutes nos Viandes bovines sont en provenance de France.*