

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€

Whiskys (4cl)

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

Bieres pressions & Bieres bouteilles 33cl

Paulaner blonde
Liefmanns fruits rouges
Paulaner blanche
Panaché, Monaco

25cl

3.60€
4.50€
4.50€
3.60€

50cl

6.90€
7.50€
7.50€
6.90€

Maredsous 33cl 4.20€
Liefmanns 25cl 4.20€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl 3.30€
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.00€
Joker : Ananas, orange, abricot, pomme & tomate (20cl) 3.50€

Boissons chaudes

Café express ou Décaféiné 1.60 €

Double café, 3.20€

Capuccino 3.50 €

Chocolat ou café viennois 3.50€

Nos variétés de thé & infusions 3.30 €

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

JE SUIS LA **n** IÈVRE



Cuisine de l'instant

ENTRÉES

Tartare de betterave aux copeaux de chèvres et jeunes pousses	7.50€
Salade de lentilles vertes et œuf poché	8 €
Œuf cocote et salade de jeunes pousses	8 €
Feuilleté de moules au curry	8 €
Foie gras de canard mi-cuit au vin de Sauternes, compotée de coings	12€
Gambas « Black Tiger » à la plancha, purée de potimarron « bio » parfumé à la noix de muscat	16€

VÉGÉTARIEN ET GRANDE SALADE

Véritable salade niçoise (tomates, haricots vert, thon, anchois, olives noires, œuf dur)	15€
Salade de saumon de Norvège fumé et harengs aux oignons	16€
Salade de crottin de Chavignol et jambon de Serrano	16€

POISSONS & FRUITS DE MER (selon arrivage)

Bar entier rôti à la plancha au thym et oignons rouges, flan de courgettes, sauce pesto	24 €
Pavé d'espadon à la plancha et fondue de poireaux, sauce au pesto	21 €
Moules marinières à la crème fraîche et pommes frites	15 €
Moules au curry et pommes frites	15 €

Vins au verre et carafes

	Verre (14cl)	carafe (49cl)	
Rouge			
Preignes le Vieux Côteaux de Bézières	3.30€	13.20€	
Côtes du Rhône, 2016	4.00€	16.50€	
AOC Beaujolais Nouveau, Louis Jadot, 2018	4.50€	18.00€	
Rosé			
Preignes le Vieux Côteaux de Bézières	3.00€	12.00€	
Les Hauts de Masterel, Côte de Provence	3.30€	13.20€	
Blanc			
Preignes le Vieux Côteaux de Bézières	3.00€	12.00€	
AMC Mâcon	3.50€	14.00€	
Chardonnay, La Cave Des 9 Clés	3.50€	14.00€	
Moelleux			
Grain de plaisir, 2016	4.50€	14.00€	
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.