

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 4.00€

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)

JE SUIS LA **n** IÈVRE



C u i s i n e d e l ' i n s t a n t

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

ENTRÉES

Carpaccio d'espadon mariné aux agrumes et salade de jeunes pousses	9€
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€
Foie gras de canard au vin de Sauternes mi-cuit, chutney de fruits exotiques	12€

VÉGÉTARIEN ET GRANDE SALADE

Carpaccio d'espadon mariné aux agrumes et salade de jeunes pousses	17.50€
Salade de crottin de Chavignol et jambon de Serrano	16€
Assiette de crudités végétarien (selon l'humeur du chef)	17€

POISSONS & FRUITS DE MER (selon arrivage)

Dos de cabillaud cuit parfumé au citron confit sur lit de poireaux à la crème et sauce vierge	19 €
Moules marinières à la crème fraîche et pommes frites	15 €
Moules au roquefort et pommes frites	16 €

Vins au verre et carafes

	Verre (14cl)	carafe (50cl)		
Rouge				
Preignes le Vieux Côteaux de Béziers Côtes du Rhône, 2016	3.30€ 4.00€	13.20€ 16.50€		
Rosé				
Preignes le Vieux Côteaux de Béziers Les Hauts de Masterel, Côte de Provence	3.00€ 3.30€	12.00€ 13.20€		
Blanc				
Preignes le Vieux Côteaux de Béziers AOC Mâcon Chardonnay, Désiré François	3.00€ 3.50€ 3.50€	12.00€ 14.00€ 14.00€		
Moelleux				
Grain de plaisir, Côte de Gascogne 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.