

A partager

- Tarama de la Maison Pétroussian, croustilles de pain 15,00€
- Croque Monsieur à la tapenade de Truffe et cheddar 11,00€
- Blinis de saumon mariné, crème légère au Wasabi 12,00€
- Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 : 10,00€ / x12 : 18,00€
- Planche de charcuteries, condiments & beurre 19,00€
- Planche de fromages sélection Pierre Gay MOF 2011 19,50€
- Planche mixte, condiments & beurre 22,00€

COCKTAILS

Chartreuse Mule

Chartreuse jaune, jus de citron, Ginger beer,
sucre de canne, Angostura bitters 12,00€

God father

Amaretto, Whisky Monkey shoulder,
jus de citron, sucre liquide 12,00€

Flower Spritz

Liqueur de fleur de sureau, prosecco,
eau gazeuse, concombre 10,00€

Brumble

Crème de Mûre, jus de citron,
sucre liquide, gin 10,00€

Sex on the Beach

Sirup de pêche, vodka, jus d'ananas,
jus de cranberry 10,00€

Mojito

Sucre de canne, Angoustura, citron, menthe,
Rhum Brun, eau gazeuse 10,00€

Pina Colada

Rhum Brun, Malibu, sucre liquide,
jus d'ananas 10,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Sunrise

Jus de citron, jus d'orange, jus de passion,
sirup de grenadine 8,00€

Ginger Strawberry

Purée de fraise, sucre liquide,
jus de citron ginger 8,00€

Cocktails classiques sur demande
Selon la disponibilité du Barman, nous avons la
possibilité de créer des cocktails sur mesure.

« Un bon repas adoucit l'esprit, régénère le corps.
De son abondance découle une bienveillance
chaleureuse. »

CHAMPAGNES AU VERRE

Brut «Cordon Rouge» G.H.Mumm 15,00€

Blanc de noir tradition, Remy Massin 12,00€



Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.
N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

VINS AU VERRE

12cl

BLANCS

2018	Apremont, «Anno domini» Blard & Fils	7.00€
2020	Coteaux du Giennois «Coulée des Moulins» Florian Roblin	7.00€
2018	IGP Marsanne Louis Chèze	6.50€
2020	Côtes-de-Gascogne, «Saint Luc », XVIII	6.50€

ROUGES

2017	IGP Collines Rhodaniennes, «Shyravissante» Louis Chèze	6.50€
2020	Pic Saint Loup, «Émotion» Domaine Les Déesses Muettes	8.50€
2018	Saumur Champigny, Domaine des Roches neuves	8.00€

ROSÉS

2021	Côtes-de-Provence, «Rosé Or» Château de Minuty	10.00€
2021	IGP Var, Mademoiselle Clara	5.50€




BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Blonde 5°	4.00€	7.00€
Affligen Ambrée 6,7°	5.00€	9.00€
Affligen Blanche 4,8°	5.00€	9.00€
Bière du moment	4.50€	9.00€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Mort Subite Kriek 4°	7.00€
Mont-Blanc Blanche 4,7°	7.00€
Mont-Blanc Rousse 6,5°	7.00€
Desperados 5,9°	7.00€
Heineken 0.0	5.00€

SOFTS & BOISSONS MAISON

 Limonade	25cl	3.20€
 Soda Alpin	25cl	3.20€
 Soda Sauvage	25cl	3.20€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4.00€
Fuze tea	25cl	4.00€
Schweppes Agrumes	25cl	4.00€
Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Jus d'abricot, orange, pomme ou tomate		4.00€
Evian / Badoit	75cl	6.50€
Evian / Badoit	50cl	5.00€
Badoit rouge	33cl	4.00€



Tous nos prix sont en euros TTC service compris.