



03/11/2019
Ste Hubert
CARTE DE SAISON

BRUNCH 12H-16H *

<p>ŒUFS bénédictine 9.5 saumon ou épinard ou bacon au plat ou brouillés nature 6.0 au plat ou brouillés avec bacon 7.0</p> <p>EN CAS SALÉS saumon mariné, blinis maison 9.5 petit burger saumon, végétarien ou cheeseburger 7.5 assiette de frites maison 4.5</p> <p>VIENNOISERIES 1.9 croissant, pain au chocolat, tartine ou tranche de brioche</p> <p>DESSERTS salade de fruits de saison 7.5 muffin cranberry 4.5 tiramisu au Nutella, sablé Breton 7.5</p>	<p>JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ 25cl 6.0 orange, pamplemousse ou citron</p> <p>SMOOTHIE 20cl 4.9 cerise-cassis / mangue-lait de coco / orange-carotte-mangue</p> <p>CRÉATIONS CHAUDES 7.0 BLACK & WHITE CARAMEL FRENCH Mix chocolat blanc et chocolat noir, lait, sauce caramel beurre salé</p> <p>JARDIN DES 1001 NUITS Thé vert Jasmin AB, menthe fraîche, figue séchée, miel fleur d'oranger</p> <p>FRENCH CARAMEL CAFÉ LATTE Expresso AB, lait, mousse de lait, sauce caramel beurre salé</p> <p>SPÉCIAL GUEULE DE BOIS CHAMPAGNE Mumm 11cl 11.0 BLOODY MARY 20cl 9.5 BELLINI, MIMOSA 11cl 9.5</p> <p style="text-align: right;">*Jusqu'à épuisement</p>
---	---

VIN DU MOMENT	14cl	25cl	50cl	75cl

BIÈRE DU MOMENT				btle 33cl
				...
COCKTAIL DU MOMENT	alcool 4cl			Happy Hour
				...

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUVELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTRÉES

NEMS AU POULET	9.0
sauce sweet & chilli	
BURRATA <i>NEW!!!</i>	10.5
courgette et poivron marinés, tomates confites, basilic frais, pesto	
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) <i>NEW!!!</i>	7.5
ciboulette, chips de lard	
FOIE GRAS DE CANARD cuit au torchon	15.5
confiture de figue maison	
ACCRAIS DE POISSONS <i>NEW!!!</i>	8.0
sauce sweet & chilli	

SALADES

COCO	14.5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, sauce miel et moutarde, romaine	
POKÉ BOWL THAÏ	16.5
crevettes croustillantes, gingembre confit, maïs, radis, concombre, mangue, guacamole, romaine	
POKÉ BOWL VÉGAN	15.5
tofu croustillant mariné au curry, quinoa, mangue, radis, carotte, concombre, guacamole, romaine	
POKÉ BOWL SAUMON	16.5
tartare de saumon, riz, mangue, radis, carotte, concombre, guacamole, coriandre, romaine	

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC DES FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 12.0
jambon blanc et fromage fondu
MADAME 12.5
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 13.5
mozzarella, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTES DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR

LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais »	15.5
préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison et salade	
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	16.0
bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw et frites maison	
TARTARE DE SAUMON mangue, gingembre confit, coriandre, frites maison et salade	18.5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	15.0
galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, sauce au cheddar, coleslaw et frites maison	
BAVETTE «SIMMENTAL»	18.5
sauce échalote, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
SAUMON À LA PLANCHA	17.5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	26.5
sauce foyot, frites maison et salade	

LES PLAAAATS

RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE <i>NEW!!!</i>	20.5
légumes verts, copeaux de parmesan	
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES	25.0
coulis de homard et légumes du marché	
MAGRET DE CANARD ENTIER <i>NEW!!!</i>	21.5
sauce au miel et piment d'Espelette, gingembre confit, purée de patate douce et pomme de terre	
WOK DE CREVETTES À LA THAÏ	17.5
nouilles de riz, légumes du marché	
TARTARE À L'ITALIENNE bœuf «charolais», mozzarella, œuf, tomates confites, basilic frais, copeaux de parmesan, frites maison et salade	17.5
RAVIOLES DU DAUPHINÉ label rouge <i>NEW!!!</i>	15.5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO <i>NEW!!!</i>	15.5
légumes du marché et riz thaï	



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Cantal entre-deux, St-nectaire fermier, Sainte-Maure
LA PART 6,0 / LA PLANCHE DES TROIS 12.0

DESSERTS

PARIS-BREST AUX FRAMBOISES <i>NEW!!!</i>	9.5
crème pâtissière à la pistache	
FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	9.0
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
PROFITEROLES glace vanille	9.0
sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU <i>NEW!!!</i>	8.0
caramel au beurre salé, glace vanille	
CRÈME BRÛLÉE vanille de Madagascar	7.5
TARTE TATIN AUX POIRES crème fraîche	8.5
TIRAMISU AU CAFÉ	8.0
CRÈME CITRON AU BASILIC <i>NEW!!!</i>	8.0
lit de sablé breton	

THÉ AB GOURMAND et ses gourmandises	8.4
CAFÉ AB GOURMAND et ses gourmandises	7.4

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX	
1 BOULE (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise)	2.8

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	6.5
CARAMEL BEURRE SALÉ	7.0

MENU LOTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

12.5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)
ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
1 PETIT BURGER AU CHOIX
(cheeseburger / burger saumon / végétarien)
+ frites maison
CRÊPE AU SUCRE ou **AU NUTELLA**
ou **BOULE DE GLACE**

CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
GRAND SUD				
SAUVIGNON IGP PAYS D'OC Camas	4.5	8.5	16.0	24.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
CÔTE DE GASCOGNE IGP PAYS D'OC Uby	4.5	8.5	16.0	24.0
Fruité au parfum d'agrumes.				
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet	7.5	13.0	25.0	37.0
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.				
COTEAUX DU LAYON AOC Domaine du Petit Clocher	6.5	12.0	23.0	32.0
Robe jaune paille, écorce de fruits secs et confits.				
BOURGOGNE				
PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle	7.5	13.0	25.0	37.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
VIRE-CLESSÉ AOP Maison Champy	-	-	-	45.0
Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silex, notes toastées, finale minérale.				
MERCUREY AOC Domaine Faiveley	-	-	-	50.0
Nez délicat, fleurs blanches, amande, pain grillé. Bouche pleine, ronde, structurée.				
VIN DU MONDE				
PINOT GRIGIO d'Italie IGP Venezia Giulia - Puiattino	-	-	-	25.0
Frais, aubépine et fruits blancs.				
CHENIN d'Afrique du Sud Swartland Vinologist	-	-	-	27.0
Frais, suave et croquant, fruits blancs et fleur d'acacia.				

VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC Moment de Plaisir	4.5	8.5	16.0	24.0
Ample et structuré, fraise et cerise.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Côté Presqu'île	7.0	12.5	24.0	35.0
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE AOP Cru Classé AB PÉPITE !!	7.5	13.0	25.0	37.0
Château Sainte Marguerite				
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
CÔTES DE PROVENCE AOC Cru Classé	-	-	-	45.0
Château Sainte Marguerite - Cuvée Symphonie AB				
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé				

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil Les Chatelières	5.0	9.0	17.5	25.0
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
SANCERRE ROUGE AOC Alphonse Mellot AB	-	-	-	45.0
Soyeux et ciselé, cerises, notes boisées.				
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost	5.0	9.0	17.5	25.0
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaqueux - Cuvée Mathilde	-	-	-	28.0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.				

BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE AOC PINOT NOIR Jean-Luc Joillot	7.0	12.5	24.0	35.0
Charnu, baies noires et notes boisées.				
MERCUREY AOC Faiveley Dne de la Framboisière Les Villerranges	-	-	-	50.0
Élégant, soyeux et aérien, framboise, pivoine.				
GIVRY 1er Cru AOC Le Médenchot. Domaine Tatraux Jean et Fils	-	-	-	50.0
Bouche fraîche et croquante sur un fruit vif et gourmand.				
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB	5.0	9.0	17.5	25.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	6.5	12.0	23.0	32.0
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Moutinot	7.5	13.0	25.0	37.0
Intense et charpenté, au nez de torréfaction et de coco.				
SAINT-EMILION Grand Cru AOC Ch. du Barry	-	-	-	45.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	60.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot	-	-	-	65.0
Classique et élégant, tendre et souple, déjà bien ouvert				
PESSAC-LÉOGNAN AOC Cru Classé Château Carbonnieux	-	-	-	90.0
Des tannins savoureux, minéral, notes d'épices, belle longueur fruitée.				
MARGAUX AOC Cru Classé Château Prieuré-Lichine	-	-	-	90.0
Dense, ample et velouté, Texture élégante, boisé fondu, très racé.				
VALLÉE DU RHÔNE				
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	5.0	9.0	17.5	25.0
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	6.5	12.0	23.0	32.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et d'épices douces.				
SAINT-JOSEPH AOC Esprit de Granit	-	-	-	45.0
Puissant et riche, fruits noirs et épices.				
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	50.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
GRAND SUD				
MINERVOIS AOP San Brès Luc Lapeyre AB	4.5	8.5	16.0	24.0
Rondeur et puissance, une charpente veloutée, beaucoup d'élégance.				
LANGUEDOC PIC ST-LOUP AOC Dne Pech-Tort. Une bonne étoile	6.5	12.0	23.0	32.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
VINS DU MONDE				
RIOJA DOC - Rivarey Crianza	-	-	-	28.0
Souple, facile, tannins bien enrobés par le fruit et les notes boisées de brioche.				
MALBEC D'ARGENTINE Finca La Niña	-	-	-	25.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
SYRAH D'AFRIQUE DU SUD Vinologist Swartland	-	-	-	27.0
Souple, plein, fruits noirs, notes fumées, belle fraîcheur poivrée.				
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino FonteVecchia AB	-	-	-	27.0
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.				

LES MILLÉSIMES ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER. N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER

CHAMPAGNE ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO DOC Treviso UNDICI - extradry	7.5	40.0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge	11.0	70.0
CHAMPAGNE AOP Veuve Clicquot Yellow Label	12.0	80.0
CHAMPAGNE AOP BRUT Dom Pérignon	-	250.0
CHAMPAGNE AOP CRISTAL ROEDERER	-	280.0

NOS CHAMPAGNES DE TERROIR

CHAMPAGNE 1ER CRU Nicolas Maillard Brut rosé.	70.0
CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE Franck Bonville Blanc de blancs	70.0

EAUX

	Bt 50cl	Bt 1L
San Benedetto plate Still water	4.0	5.0
San Benedetto pétillante Sparkling water	4.0	5.0

COCKTAILS

IMAGINÉS PAR W.M SIGNATURE

SIGNATURE MON COCO

#WHISKY SOUR MON COCO 12cl 12.5 Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix jus frais orange, yuzu et citron jaune, cordial artisanal fruit de la passion, bitter orange/mandarine	VIRGIN ZOMBIE STYLE 25.5cl (no alcool) 10.0 Jus d'orange frais, purée de passion, sucre de canne, mix zombie Caraïbos, kombucha gingembre/citron
LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 10.0 Thé glacé fleurs de Geisha, cordial cassis/framboise, eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus	RED NIGHT IN MARA 14cl 14.0 Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja

NEW !!! SAVEURS DE NOËL AUTOUR DU MONDE

BE HEALTHY (ANGLETERRE) 14cl 15.0 Gin, cordial Paragon rue berry, citron vert, cidre brut, nuage de barbe à papa	ROCKFFELER NAVIDEÑO (MEXIQUE) 15cl 14.0 Tequila macérée au raisin sec, liqueur de camomille, citron vert, shrub poire, gingembre, muscade et jus de pomme
CHOCO COCO (PÉROU) 20cl 10.0 (no alcool) Chocolat noir Valrhona, lait, pain d'épice, confiture de châtaigne (préparation artisanale servie froide)	SORREL SOFT PUNCH (JAMAÏQUE) 14cl 10.0 (no alcool) Shrub artisanal poire, muscade et gingembre, jus de citron vert, sirop d'hibiscus, eau gazeuse

CLASSIQUES CLASSIQUES 9.5

OLD FASHIONED 4cl, MAÏ TAÏ 15cl, DAÏQUIRI 7cl, CAÏPIRINHA 6cl, MOSCOW MULE 12.5cl... VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 8.0
--

APÉRITIFS

Dubonnet. St Raphaël Ambré 5cl	5.0	Campari 5cl	5.0
Dolín Rouge. Martini rouge 5cl	5.0	Porto rouge. blanc 5cl	5.0
Dolín blanc. Martini blanc 5cl	5.0	Ricard. Pastis 51. Casanis 2cl	5.0
Noilly Prat Dry. Martini Dry 5cl	5.0	Kir vin blanc 14cl	5.0
Fernet-Branca 5cl	5.0	Kir Royal au Champagne 11cl	11.5
Muscat 5cl	5.0	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.0	Cidre poire Sassy 2.5° 33cl	7.5

BIÈRES

	Happy 25cl	Happy 50cl	Happy Hour
PRESSION			
Paulaner	4.8	9.0	5.5
Grimbergen	5.4	9.8	6.5
Colomba bière blanche corse	5.4	9.8	6.5
Brooklyn ambrée New York	5.4	9.8	6.5
Brooklyn IPA New-York	5.4	9.8	6.5
Pietra Rossa fruits rouges	5.4	9.8	6.5
Pietra bionda	5.4	9.8	6.5
Picon bière	6.3	10.8	7.5

BOUTEILLES France

Desperados 5.9° 33cl	7.5
Gallia west IPA 5.5° 33cl	7.5
Bapbap Vertigo IPA 6.0° 33cl	7.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl	7.5
L.B.F. IPA 6.0° 33cl	7.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	à partager 12.0
Bière du moment 33cl	7.5
Bière sans alcool 25cl	7.0

BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE

Delirium Tremens 8.5° 33cl	7.5
Rince cochon 8.5° 33cl	7.5
Orval 6.2° 33cl	7.5
Corona 4.6° 33cl	7.5
Karmeliet triple 8.4° 33cl	7.5
Lindemans framboise 2.5° 25cl	6.5
La Chouffe 8.0° 33cl	7.5

BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.6	Café AB crème	4.8
Café AB allongé	2.6	Cappuccino	5.9
Noisette AB	2.8	Chocolat noir Maison à l'ancienne	5.4
Double expresso AB	4.8	Café ou Chocolat viennois	5.9
Thé. infusion	4.9	Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5