



21/10/2021
Ste Céline
CARTE DE SAISON

ARDOISE DU JOUR *

CROQUE ...€	PÂTES ... €
VIANDE ...€	SUGESTION DU CHEF ... €
POISSON ... €	DESSERT ... €

*jusqu'à épuisement

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 RENOUELLÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD NEW!!!	16.5
cuit au torchon, confiture de figue maison	
NEMS AU POULET	9.5
sauce sweet & chilli	
VELOUTÉ DE PETIT POIS À LA MENTHE	8.5
pastrami NEW!!!	
BURRATA	11.5
courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto NEW!!!	
ARANCINI AU CHEDDAR NEW!!!	7.5
pickles d'oignon rouge, crème au chorizo	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE	9.5
vinaigrette aux agrumes	

SALADES

COCO	15.5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, tomate, croûtons, sauce moutarde et miel, romaine	
POKÉ BOWL SAUMON NEW!!!	16.5
tartare de saumon aux saveurs d'Asie, riz, gingembre confit, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, romaine	
POKÉ BOWL THAI	16.5
crevettes croustillantes, riz, gingembre confit, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, romaine NEW!!!	
POKÉ BOWL VÉGAN NEW!!!	15.5
tofu au curry, quinoa, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, romaine	

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 12.0
jambon blanc, 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 LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES AU BAR.

LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	16.5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	16.5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	15.5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	
ONGLET DE BŒUF ANGUS NEW!!!	19.5
sauce au poivre vert du Kerala, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE NEW!!!	28.5
sauce foyot, pomme pont-neuf de patate douce	
GNOCCHI CRÈME AU BASILIC	16.0
légumes du marché, copeaux de parmesan NEW!!!	

LES PLAAAATS

RISOTTO, CRÈME À LA TRUFFE ET PASTRAMI	20.5
copeaux de parmesan ALERTE PÉPITE!!!	
TARTARE DE SAUMON AUX SAVEURS D'ASIE NEW!!!	18.5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison	
TATAKI DE THON	23.5
sauce teriyaki, fondue de poireau safranée NEW!!!	
TARTARE À L'ITALIENNE bœuf «charolais»	18.5
au couteau, mozzarella, œuf, tomates confites, roquette, basilic frais, copeaux de parmesan, frites maison NEW!!!	
SAUMON À LA PLANCHA	18.5
laqué au miel, soja et sésame, tajine de légumes, oignon, citron confit, olives NEW!!!	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	16.0
riz thaï, légumes du marché	

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

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

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	9.5
(cuisson 6 min) ALERTE PÉPITE!!!	
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
TIRAMISU AU NUTELLA	8.5
spéculoos	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min)	8.5
caramel au beurre salé, glace vanille	
EVEREST MERINGUÉ AUX FRUITS FRAIS	9.0
crème vanille, coulis de fruits rouges NEW!!!	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8.0
sorbet mangue	
GROS CHOU CRAQUELIN NEW!!!	9.5
crème pâtissière vanille, pistache	

CAFÉ AB OU THÉ AB GOURMAND 8.0

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES 8.0
AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue)

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 6.5
CAMEL AU BEURRE SALÉ 7.0

MENU LUTIN

(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				
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas	5.0	9.0	18.0	25.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby	5.0	9.0	18.0	25.0
Fruité au parfum d'agrumes.				
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet	7.5	13.0	26.0	37.0
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.				
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec	6.0	10.5	21.0	30.0
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
BOURGOGNE				
MÂCON-VILLAGES AOC CHARDONNAY Domaine Eloy	7.5	13.0	26.0	37.0
Sec et gouleyant, miel floral.				
VIRÉ-CLESSE AOP Maison Champy	-	-	-	45.0
Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silex, notes toastées, finale minérale.				
VIN DU MONDE				
ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino	-	-	-	28.0
Frais, aubépine et fruits blancs.				

VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir	5.0	9.0	18.0	25.0
Ample et structuré, fraise et cerise.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île	7.0	12.5	25.0	35.0
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB	7.5	13.0	26.0	37.0
Château Sainte Marguerite				
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB	-	-	-	45.0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie				
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				

VINS ROUGE

VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières	5.0	9.0	18.0	25.0
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost	5.0	9.0	18.0	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.				

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



BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB	7.0	12.5	25.0	35.0
Doux, légèrement boisé et fruité.				
GIVRY 1^{ER} CRU AOC Domaine Tatraux. Le Médenchot	10.0	18.0	36.0	50.0
Bouche fraîche et croquante sur un fruit vif et gourmand.				
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB	-	-	-	40.0
La Croix Saint Balthazar				
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB	5.0	9.0	18.0	25.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7.0	12.5	25.0	35.0
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	8.5	15.0	30.0	42.5
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.				
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château 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.				
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic	-	-	-	80.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	5.0	9.0	18.0	25.0
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	7.5	13.0	26.0	37.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	60.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
GRAND SUD				
CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère	-	-	-	40.0
Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.				
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile	6.5	12.0	24.0	32.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
VINS DU MONDE				
ARGENTINE MALBEC Finca La Niña	-	-	-	25.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonte Vecchia AB	-	-	-	27.0
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.				

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	7.5	40.0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	12.0	75.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	12.0	75.0
CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE Franck Bonville - blanc de blancs	-	75.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	280.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	300.0

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS				
Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.3	Schweppes 25cl	5.3	
Limonade artisanale 33cl	5.3	Tonic. Agrum ou Ginger ale		
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5.3	
Kombucha gingembre-citron 33cl AB	6.5	Ginger beer ou Hibiscus		
Sprite 33cl	5.3	Redbull 25cl	6.5	
Orangina 25cl	5.3	Thé glacé maison pêche 40cl	6.0	
Fanta orange 33cl	5.3	Fuze tea vert manque - camomille 25cl	5.3	
Tropico 25cl	5.3	Citronnade maison 40cl	6.0	
		Citronnade à l'hibiscus maison 40cl	6.0	

JUS DU VERGER 100% VITAMINES

FRUITS FRAIS PRESSÉS À FROID AVEC EXTRACTEUR DE JUS

CLEAN JUICE MON COCO 25cl (demander la recette de saison)	7.0
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse	6.0

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.0

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Manque, Pêche, Fruit de la passion, Cranberry

COCKTAILS

IMAGINÉS PAR MATTHIAS GIROUD

SIGNATURE MON COCO

#WHISKY SOUR MON COCO 12cl 13.5

Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine

NEW!!! GARDEN PARTY TIME

GARDEN TONIC 25cl 14.0

Gin Beefeater infusé au basilic, pamplemousse frais, menthe fraîche, sucre vanillé maison, tonic

KASHA PUNCH 25cl 14.0

Rhum Havana 3 ans et Saint-James blanc infusés au sarrasin grillé, fruit de la passion, sirop de cerise, jus d'ananas

RED SPRITZ 20cl 12.5

Cinzano Aperitivo, cordial maison cassis/framboise, prosecco, 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

LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 10.0

Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus

BOUQUET DE SAVEUR 30cl (no alcool) 10.0

Martini floréale sans alcool, cordial maison camomille, pamplemousse frais, menthe fraîche, tonic, eau gazeuse

CUEILLETTE D'ANTAN 20cl 14.0

Vodka Wyborowa, gingembre frais, mix maison carotte/orange/pomme, confiture de rhubarbe/yuzu

EAUX

	Bt 50cl	Bt 1L
San Benedetto plate	4.5	5.5
San Benedetto pétillante	4.5	5.5

APÉRITIFS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5.0	Campari, Cinzano Aperitivo 5cl	5.0
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.0	Porto rouge, blanc 5cl	5.0
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.0	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.0
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.0	Ricard plantes fraîches 2cl	5.0
Fernet-Branca 5cl	5.0	Kir vin blanc 14cl	5.0
Muscat 5cl	5.0	Kir Royal au Champagne 11cl	11.5
Suze 5cl	5.0	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.0	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5

BIÈRES

	Happy 25cl	Happy 50cl	Happy Hour
PRESSION			
Astra Urtyp allemande	5.0	9.2	5.5
Grimbergen belge	5.6	9.9	6.5
Colomba blanche corse	5.6	9.9	6.5
Colomba rosée corse	5.6	9.9	6.5
Brooklyn IPA New-York	5.6	9.9	6.5
Brooklyn lager New York	5.6	9.9	6.5
Pietra bionda corse	5.6	9.9	6.5
Picon bière	6.4	10.8	7.5

BOUTEILLES FRANCE

Desperados 5.9° 33cl	7.5
Gallia west IPA 5.5° 33cl	7.5
Babap Vertigo IPA 6.0° 33cl	7.5
La parisienne blanche 5.5° 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	Cappuccino	5.9
Café AB allongé	2.6	Chocolat noir	5.4
Noisette AB	2.8	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	4.8	Café ou Chocolat viennois	5.9
Double expresso AB	4.8	Irish coffee alcool 4cl	11.0
Thé AB, infusion AB	4.9	Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande