



21/04/2023
St Anselme
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 RENOUVELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

ENTRÉES

ASPERGES VERTES ET ŒUF POCHÉ	10,5
sauce hollandaise gratinée au parmesan	NEW!!!
ARANCINI AU CHEDDAR	8,5
crème au chorizo, pickles d'oignon rouge	
NEMS AU POULET	11,5
sauce sweet & chilli	
BURRATA	12,5
légumes marinés, pesto	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE	11,5
sauce cocktail	

SALADES

POKÉ BOWL AU THON MARINÉ	19,5
tartare de thon, riz thaï, carotte, ananas, betterave, concombre, quacamole, tomate, gingembre confit, romaine	
COCO	16,5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine	
POKÉ BOWL THAÏ	18,5
crevettes croustillantes, riz thaï, carotte, ananas, betterave, concombre, quacamole, tomate, gingembre confit, romaine	
POKÉ BOWL MARCELLIN	16,5
saint-marcellin pané, riz thaï, carotte, ananas, betterave, concombre, quacamole, tomate, gingembre confit, romaine	

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 13,5

jambon blanc, fromage fondu

MADAME 14,0

jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu

VÉGÉTARIENNE 14,5

mozzarella, tomates confites,

courgette et poivron marinés, pesto

LES PLATS

BURGER AU BLEU D'Auvergne	19,5
bœuf « charolais », sauce au bleu, coleslaw, frites maison	NEW!!!
TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais »	18,5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	
RISOTTO AUX ASPERGES VERTES	18,5
copeaux de parmesan	NEW!!!
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	18,5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	17,5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	17,5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan	
TARTARE DE THON MARINÉ	22,5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison	NEW!!!

LES PLAAAATS

TARTARE À L'ASIATIQUE bœuf « charolais »	19,5
sauce thaï, frites maison, salade	NEW!!!
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	30,5
sauce foyot, frites maison	
BROCHETTES DE CREVETTE AU CITRON VERT	19,5
risotto au curry doux et lait de coco, parmesan	NEW!!!
TATAKI DE BŒUF	21,5
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché	
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE	20,5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	18,5
riz thaï, légumes du marché	
PAVÉ DE THON MI-CUIT MARINÉ	22,5
sauce teriyaki, riz thaï, légumes du marché	NEW!!!



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier

LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10,5
(cuisson 6 min)	ALERTE PÉPITE!!!
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
TARTELETTE AUX FRAISES	9,0
crème légère à la pistache	NEW!!!
TIRAMISU AU NUTELLA	9,0
spéculoos	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min)	9,0
caramel au beurre salé, glace vanille	
PROFITEROLES glace vanille	9,0
sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée	NEW!!!
TARTELETTE CITRON ET BASILIC	9,0
meringue	
SALADE DE FRAISES	8,5
sirop d'érable, basilic frais	NEW!!!

CAFÉ AË OU THÉ GOURMAND 8,5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES 8,0
AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, manque)

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 7,0
CAMEL AU BEURRE SALÉ 7,5

MENU LOTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

13,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)
ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)

1 PETIT BURGER AU CHOIX

(cheeseburger / burger poisson / végétarien)

frites maison

CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA

ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES
DISPONIBLES AU BAR.

MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.
LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
GRAND SUD				
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas	5.5	10.0	20.0	27.5
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby	5.5	10.0	20.0	27.5
Fruité au parfum d'agrumes.				
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet	8.0	14.0	28.0	40.0
Notes citronnées et minérales. Fleurs blanches.				
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec	7.0	12.5	25.0	35.0
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
BOURGOGNE				
PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles	-	-	-	50.0
Notes de tilleul, cannelle et miel. Bonne persistance aromatique.				
VIN DU MONDE				
ITALIE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT Borgo SanLeo	-	-	-	30.0
Structure lumineuse et délicate. Vin exceptionnellement raffiné.				

VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir	5.5	10.0	20.0	27.5
Ample et structuré, fraise et cerise.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île	7.5	13.0	26.0	37.5
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP Château Sainte Marguerite	7.5	13.0	26.0	37.5
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie	-	-	-	45.0
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières	6.0	11.0	22.0	30.0
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost	6.0	11.0	22.0	30.0
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde	-	-	-	35.0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.				

BOURGOGNE				
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard	8.0	14.0	28.0	40.0
Doux, légèrement boisé et fruité.				
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. La Croix Saint Balthazar	-	-	-	45.0
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat	6.0	11.0	22.0	30.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7.5	13.0	26.0	37.5
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	9.0	16.0	32.0	45.0
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.				
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry	-	-	-	50.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	70.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic	-	-	-	75.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				
VALLÉE DU RHÔNE				
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons	5.5	10.0	20.0	27.5
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe	-	-	-	65.0
Elégant, 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	7.0	12.5	25.0	35.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
VINS DU MONDE				
ARGENTINE MALBEC Finca La Niña	-	-	-	30.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere	-	-	-	30.0
Arômes de fruits rouges bien frais et épices douces. Bouche velouté.				

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 1lcl	Btl 75cl
PROSECCO DOC San Martino - extra dry	8.0	40.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14.0	80.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	350.0

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

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS			
Thé glacé maison pêche 40cl	6.5	Schweppes 25cl	5.6
Citronnade maison 40cl	6.5	Tonic. Agrum ou Lemon	
Citronnade à l'hibiscus maison 40cl	6.5	Schweppes Premium 20cl	5.6
Limonade artisanale 33cl	5.6	Ginger beer ou Hibiscus	
«La Mortuacienne»		Coca. Coca cherry, Coca zero 33cl	5.6
Kombucha cassis-fleur de sureau 25cl	7.0	Sprite 25cl	5.6
Kombucha thé vert jasmin 25cl	7.0	Orangina 25cl	5.6
Kombucha gingembre 25cl	7.0	Fanta orange 25cl	5.6
Redbull 25cl	7.0	Tropico 25cl	5.6

JUS DU VERGER 100% VITAMINES

CLEAN JUICE MON COCO 25cl (demander la recette de saison)	8.0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse	6.5

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.6

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise, Fruit de la passion, Cranberry

COCKTAILS

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE

SIGNATURE MON COCO

WHISKY SOUR MON COCO 12cl 15.0	LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 11.0
Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison	Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison
jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison	cassis/framboise/eau de rose, citron vert,
fruit de la passion, bitter orange/mandarine	Schweppes hibiscus
PUNCH CRACKER 18cl 15.0	SEXY COCO 14cl 15.0
Rhum, liqueur de noisette, fruit de la passion,	Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle de
jus d'ananas, sirop de figue	gingembre bio et au gingembre frais, sirop de
ROCKFFELER NAVIDEÑO 15cl 15.0	vanille, jus de mangue caraïbos, citron vert,
Tequila macérée au raisin sec,	mousse de champagne passion/vanille
liqueur de camomille, citron vert, shrub poire,	RED NIGHT IN MARA 14cl 15.0
gingembre, muscade et jus de pomme	Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre,
LA VIE EN ROSE 15cl 15.0	shrub maison vanille - passion, citron vert,
Vodka macérée à la myrtille, eau de rose,	sirop d'hibiscus, jus de maracuja
citron vert, sirop de framboise, jus de fraise	MON CHOUCOU (no alcool) 19cl 11.0
	Jus de clémentine infusé au rooibos vanille,
	jus d'abricot, purée de fruit de la passion,
	sirop de macadamia

CLASSIQUES 11.5

NOUS TENONS ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES. EN VOICI QUELQUES EXEMPLES.

FRENCH SPRITZ 20cl Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe
MOSCOW MULE 15cl Vodka, ginger beer, citron vert
PORN STAR MARTINI 17cl Vodka, cordial passion, sirop vanille, citron vert, fruit de la passion
et shots de prosecco

N'HÉSITEZ PAS À VOUS SURPRENDRE...

EAUX

	Bt 50cl	Bt 1L
San Benedetto plate	5.5	6.5
San Benedetto pétillante	5.5	6.5

APÉRITIFS

Dubonnet. St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Campari. Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.5	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.5
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Fernet-Branca 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	14.5
Muscat 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	Happy Hour		25cl	50cl	Happy Hour
Astra Urtyp Allemande	5.5	9.5	6.5	Demory IPA Paris France	6.0	11.0	7.5
Grimbergen Belge	6.0	11.0	7.5	1664 Alsace France	6.0	11.0	7.5
Ducasse Triple Nord France	6.0	11.0	7.5	Pietra bionda Corse France	6.0	11.0	7.5
1664 blanc Alsace France	6.0	11.0	7.5	Picon bière	6.5	11.5	8.5
BOUTEILLES FRANCE				BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE			
Desperados 5.9° 33cl			8.0	Duvel 8.5° 33cl			8.0
Babpap Vertigo IPA 6.0° 33cl			8.0	Orval 6.2° 33cl			8.0
La parisienne blanche 5.5° 33cl			8.0	Corona 4.6° 33cl			8.0
Bière des 3 monts 8.5° 75cl		à partager	14.0	Karmeliet triple 8.4° 33cl			8.0
Bière du moment 33cl			8.0	Liefmans fruitesse 3.8° 25cl			8.0
Brooklyn sans alcool 33cl			8.0	La Chouffe 8.0° 33cl			8.0

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.8	Cappuccino	6.5
Café allongé	2.8	Chocolat noir	5.6
Noisette	3.0	Maison à l'ancienne	
Café crème	5.0	Chocolat blanc	5.6
Double expresso	5.0	Café ou Chocolat viennois	6.5
Thés et infusions Mariage Frères	5.5	Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU