



BRUNCH 12H-16H 26,5 *

BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)

FRUITS PRESSÉS
orange, pamplemousse, citron
CLEAN JUICE +1,5
demander la recette de saison

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)

sauf cappuccino, viennois et boissons alcoolisées

EXTRA BRUNCH

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM 11cl 10,0
BELLINI, MIMOSA 11cl 7,5
BLOODY MARY 17cl 7,5

VIENNOISERIE (AU CHOIX)

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU TARTINE
beurre et confiture ou Nutella

ŒUFS (AU CHOIX)

AU PLAT, BROUILLÉS OU BÉNÉDICTE
nature, saumon ou bacon

P'TIT BURGER (AU CHOIX)

SAUMON, BŒUF OU VÉGÉTARIEN

SUCRERIE (AU CHOIX)

TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON
SUCRERIE DU MOMENT *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 RENOUELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

ENTRÉES

ARANCINI AU CHEDDAR crème au chorizo, pickles d'oignon rouge	7,5
VELOUTÉ DE PETIT POIS menthe fraîche	7,5
SIX ESCARGOTS beurre persillé	12,5
BURRATA courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto	12,5
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS cuit au torchon, confiture de figue maison	21,5
NEMS AU POULET sauce sweet & chilli	12,5

SALADES

COCO poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine	16,5
POKÉ THAÏ crevettes croustillantes, guacamole, ananas, légumes marinés, gingembre, radis, tomate, riz thaï, romaine	19,5
POKÉ SAUMON NEW!!! tartare de saumon, guacamole, ananas, légumes marinés, gingembre, radis, tomate, riz thaï, romaine	19,5
POKÉ VÉGAN tofu mariné au curry, guacamole, ananas, légumes marinés, gingembre, radis, tomate, riz thaï, pesto, romaine	17,5

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

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE crème au basilic, légumes du marché, parmesan	16,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf « charolais », sauce au cheddar, chutney d'oignon, frites maison	18,5
COURGETTE FARCIE VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella fondue, caponata aux fruits confits, riz thaï	16,5
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE riz	19,5
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz thaï, légumes du marché	18,5
TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	18,5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN sauce au cheddar, palet végétarien, caponata, chutney d'oignon, frites maison	18,5

LES PLAAAATS

SAUMON À LA PLANCHA mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché	23,5
WOK DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE NEW!!!	21,5
TATAKI DE BŒUF MARINÉ AU SOJA	22,5
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	30,5
sauce béarnaise, frites maison	
MAGRET DE CANARD ENTIER	26,5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
TARTARE DE SAUMON	23,5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison	
TATAKI DE THON	26,5
sauce teriyaki, fondue de poireau safranée 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 (cuisson 6 min) cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	10,5
TIRAMISU AU NUTELLA spéculoos	9,0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min) caramel au beurre salé, glace vanille	9,0
PROFITEROLES glace vanille sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée	9,0
CRÈME BRÛLÉE NEW!!! pistache et cranberry	8,5
TARTE TATIN À LA POIRE glace vanille	9,5
SALADE DE FRUITS DE SAISON sorbet mangue	8,5
CAFÉ A6 OU THÉ GOURMAND	8,5

GLACES ARTISANALES

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

CRÊPES

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

MENU LUTIN

(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 saumon / 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 TOUTS 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	5.0	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	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

ALPILLES IGP Aimée des Alpilles	5.0	9.0	18.0	25.0
Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB	9.0	16.0	32.0	45.0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie				
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB	-	-	-	70.0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique				
Élégant, bouche équilibrée, belle finesse.				

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

	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis	8.0	14.0	28.0	40.0
Notes de sous-bois et de poivre. Finale ronde et équilibrée.				
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB	-	-	-	45.0
La Croix Saint Balthazar				
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Monqeat AB	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 AB	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 AB	-	-	-	65.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				

GRAND SUD

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 11cl	Btl 75cl
PROSECCO DOC San Martino - extra dry	8.0	40.0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	13.0	75.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14.0	80.0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	350.0

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITÉS 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 AB	7.0	Sprite 25cl	5.6
Kombucha gingembre 25cl AB	7.0	Orangina 25cl	5.6
Redbull 25cl	7.0	Fanta orange 25cl	5.6
		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, Manque, 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 jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine	Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus
SEXY COCO 14cl 15.0	MON CHOUCHOU (no alcool) 19cl 11.0
Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle de gingembre et au gingembre frais, sirop de vanille, jus de mangue caraïbos, citron vert, mousse de champagne passion/vanille	Jus de clémentine infusé au rooibos vanille, jus d'abricot, purée de fruit de la passion, sirop de macadamia
CERISE DE CHINE 10cl 14.0	RED NIGHT IN MARA 14cl 15.0
Liqueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose, verjus, bitter cerise	Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja
LA VIE EN ROSE 15cl 15.0	GARDEN WHITE SPRITZ 12cl 14.0
Vodka macérée à la myrtille, citron vert, sirop de framboise, jus de fraise	Cinzano infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, Prosecco, pamplemousse

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 shot de prosecco

N'HÉSITÉS PAS À VOUS SURPRENDRE...

EAUX

	Bt 50cl	Bt 1L
Vittel plate	5.5	6.5
San Pellegrino pétillante	6.0	7.0

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 51, 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 AB 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	BOUTEILLES FRANCE	BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE
Astra Urtyp Allemande	5.5	9.5	5.5	Desperados 5.9° 33cl	Duvel 8.5° 33cl
Grimbergen Belge	6.0	11.0	7.5	Babpap Vertigo IPA 6.0° 33cl	Orval 6.2° 33cl
Ducasse Triple Nord France	6.0	11.0	7.5	La parisienne blanche 5.5° 33cl	Corona 4.6° 33cl
1664 blanc Alsace France	6.0	11.0	7.5	Bière des 3 monts 8.5° 75cl	Karmeliet triple 8.4° 33cl
			à partager 14.0	Bière du moment 33cl	Liefmans fruitesse 3.8° 25cl
				Brooklyn sans alcool 33cl	La Chouffe 8.0° 33cl

BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.8	Cappuccino	6.5
Café AB allongé	2.8	Chocolat noir	5.6
Noisette AB	3.0	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	5.0	Chocolat blanc	5.6
Double expresso AB	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