



04/10/2024  
St F. d'Assise  
CARTE DE SAISON

ENGLISH / ESPAÑOL

## 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

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 **NEW!!!** 8,5  
crème au chorizo, pickles d'oignon rouge
- TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE 12,5  
sauce cocktail
- COUTEAUX EN PERSILLADE **NEW!!!** 12,5  
beurre persillé
- BURRATA 13,5  
courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto
- FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS 21,5  
cuit au torchon, confiture de figue maison
- NEMS AU POULET 12,5  
sauce sweet & chilli

### SALADES

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

### LES TOASTS

- 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
  - AVOCADO 14,5  
œuf poché, avocat, carotte, graines de courge

### LES PLATS

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE 17,5  
crème au basilic, légumes du marché, parmesan
- WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO 18,5  
riz, légumes du marché
- BOEUF BOURGUIGNON **NEW!!!** 20,5  
lard, champignon, pomme grenaille
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE **NEW!!!** 20,5  
riz
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 19,5  
bœuf « charolais », sauce au cheddar, chutney d'oignon, frites maison
- CHEESEBURGER AU BLEU D'AUVERGNE 19,5  
bœuf « charolais », sauce au bleu, chutney d'oignon, frites maison
- TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » 20,5  
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade

### LES PLAAAATS

- SAUMON À LA PLANCHA **ALERTE PÉPITE!!!** 23,5  
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché
- TATAKI DE BŒUF MARINÉ AU SOJA **NEW!!!** 22,5  
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN 18,5  
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte et courgette, caponata aux fruits confits, frites maison
- BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE 32,0  
sauce béarnaise, frites maison
- WOK DE CREVETTE À LA THAÏ 21,5  
nouilles de riz, légumes du marché
- TARTARE DE SAUMON 23,5  
sauce ponzu, grenade, gingembre mariné, échalote, frites maison, salade
- DAURADE ENTIÈRE AUX ÉPICES DOUCES 22,5  
sauce vierge à l'italienne, riz, légumes du marché

### 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 **ALERTE PÉPITE!!!** 10,5  
(cuisson 6 min)  
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé
- TIRAMISU AU NUTELLA spéculoos 9,0
- 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
- FROMAGE BLANC 0% fruits de saison 8,5
- CRÈME BRÛLÉE à la vanille **NEW!!!** 9,0
- ANANAS RÔTI AUX FRUITS CONFITS **NEW!!!** 9,0  
sorbet citron
- SALADE DE FRUITS DE SAISON **NEW!!!** 9,0  
sorbet mangue
- CAFÉ AË OU THÉ GOURMAND 9,0

### GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET  
1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5  
Au choix : vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue

### 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 FUZETEA ou LIMONADE (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'ACCÉPTE 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
<b>GRAND SUD</b>				
<b>SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas</b>				
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
<b>CÔTES DE GASCogne IGP Uby</b>				
Fruité au parfum d'agrumes.				
<b>VIIGNIER PAYS D'OC IGP Domaine Foncalieu. Le Versant</b>				
Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose.				
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec</b>				
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuille</b>				
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
<b>POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles</b>				
Notes de tilleul, cannelle et miel. Bonne persistance aromatique.				
<b>VIN DU MONDE</b>				
<b>ITALIE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT Borgo SanLeo</b>				
Structure lumineuse et délicate. Vin exceptionnellement raffiné.				

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

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

AB : végétarien V : vegan

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



	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Notes de sous-bois et de poivre. Finale ronde et équilibrée.				
<b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB</b>	-	-	-	45.0
La Croix Saint Balthazar				
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
<b>BORDEAUX</b>				
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Monqeat AB V</b>	6.0	11.0	22.0	30.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
<b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin</b>	9.0	16.0	32.0	45.0
Élégant, épicé, au nez de cèdre et de cannelle.				
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Clos Petit-Corbin</b>	-	-	-	50.0
Élégant, épicé, au nez de cèdre et de cannelle.				
<b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b>	-	-	-	70.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
<b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic</b>	-	-	-	75.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB</b>	5.5	10.0	20.0	27.5
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
<b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b>	-	-	-	65.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
<b>GRAND SUD</b>				
<b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile</b>	7.0	12.5	25.0	35.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
<b>VINS DU MONDE</b>				
<b>ARGENTINE MALBEC Finca La Niña</b>	-	-	-	30.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
<b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere</b>	-	-	-	30.0
Arômes de fruits rouges bien frais et épices douces. Bouche veloutée.				

## CHAMPAGNES ET BULLES

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

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>SODAS</b>				
Thé glacé pêche 40cl	6.8	Schweppes 25cl	5.6	
Citronnade 40cl	6.8	Tonic. Agrum ou Lemon		
Citronnade à l'hibiscus 40cl	6.8	Schweppes Premium 20cl	5.6	
		Ginger beer. Hibiscus ou Pomelo		
Limonade artisanale 33cl	5.6	Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.6	
La Mortuacienne		Sprite 25cl	5.6	
Kombucha cassis-fleur de sureau 25cl AB	7.0	Orangina 25cl	5.6	
Kombucha gingembre 25cl AB	7.0	Fanta orange 25cl	5.6	
Redbull 25cl	7.0	Tropico 25cl	5.6	

## JUS DU VERGER 100% VITAMINES

<b>CLEAN JUICE MON COCO 25cl (demander la recette de saison)</b>	8.0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
<b>JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse</b>	6.8

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

<b>WHISKY SOUR MON COCO 12cl 15.0</b>	<b>LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 11.0</b>
Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison	Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison
jus d'orange/yuzu, citron jaune frais, cordial maison	cassis/framboise/eau de rose, citron vert,
fruit de la passion, bitter orange/mandarine	Schweppes hibiscus
<b>SEXY COCO 14cl 15.0</b>	<b>MON CHOUCOU (no alcool) 19cl 11.0</b>
Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle	Jus d'orange infusé au rooibos vanille,
de gingembre et au gingembre frais, sirop de vanille,	jus d'abricot, purée de fruit de la passion,
jus de mangue caraïbos, citron vert,	sirop de macadamia
mousse de champagne passion/vanille	<b>RED NIGHT IN MARA 14cl 15.0</b>
<b>CERISE DE CHINE 10cl 14.0</b>	Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre,
Liqueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose,	shrub maison vanille - passion, citron vert,
verjus, bitter cerise	sirop d'hibiscus, jus de maracuja
<b>LA VIE EN ROSE 15cl 15.0</b>	<b>GARDEN WHITE SPRITZ 12cl 14.0</b>
Vodka macérée à la myrtille, citron vert,	Cinzano infusé aux fleurs de jasmin séchées,
sirop de framboise, jus de fraise	liqueur fleur de sureau, Prosecco,
	pamplemousse

### CLASSIQUES 11.5

NOUS POUVONS VOUS PRÉPARER TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES. EN VOICI QUELQUES EXEMPLES.

<b>SPRITZ 20cl Liqueur d'orange, Prosecco, eau gazeuse</b>
<b>FRENCH SPRITZ 20cl Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe</b>
<b>LILLET SPRITZ 20cl Lillet blanc, Prosecco, eau gazeuse</b>
<b>MOSCOW MULE 15cl Vodka, Ginger beer, citron vert</b>
<b>PORN STAR MARTINI 17cl Vodka, sirop vanille, citron vert, fruit de la passion et shot de prosecco</b>

## EAUX

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

## APÉRITIFS

Dubonnet. St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Campari 5cl	5.5	Ricard. Pastis 51, Casanis 2cl	5.5
Martini rouge, blanc, 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

	Happy 25cl	Happy 50cl	Happy Hour
<b>PRESSION</b>			
Astra Urtyp Allemagne	5.5	9.5	5.5
Grimbergen Belgique	6.0	11.0	7.5
Ducasse Triple Nord France	6.0	11.0	7.5
1664 blanc Alsace France	6.0	11.0	7.5
<b>BOUTEILLES FRANCE</b>			
Desperados 5.9° 33cl	8.0		
La Cristal IPA Mont-Blanc 4.7° 33cl	8.0		
La parisienne blanche 5.5° 33cl	8.0		
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	à partager	14.0	
Bière du moment 33cl	8.0		
1664 sans alcool 33cl	8.0		
<b>BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE</b>			
Duvel 8.5° 33cl			8.0
Orval 6.2° 33cl			8.0
Corona 4.6° 33cl			8.0
Karmeliet triple 8.4° 33cl			8.0
Liefmans fruitesse 3.8° 25cl			8.0
La Chouffe 8.0° 33cl			8.0

## 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

Lait végétal disponible sur demande