



## BRUNCH 12H-16H 29,5 \*

<p><b>BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)</b> JUS DE FRUIT PRESSÉ orange ou citron CLEAN JUICE +1,5 demander la recette de saison</p> <p><b>BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)</b> EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD, THÉ</p> <p><b>VIENNOISERIE (AU CHOIX)</b> CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, TARTINE beurre, confiture, Nutella</p>	<p><b>PLAT SALÉ (AU CHOIX)</b> tous servis avec pommes de terre sautées</p> <p><b>ŒUFS BROUILLÉS</b> nature, bacon ou saumon gravlax</p> <p><b>ŒUFS BÉNÉDICTE</b> blinis, sauce hollandaise bacon ou saumon gravlax</p> <p><b>AVOCADO TOAST</b> pain de campagne, œuf poché, carotte, avocat, graines de courge nature, bacon, saumon gravlax ou halloumi grillé</p> <p><b>DESSERT (AU CHOIX)</b> UN DESSERT DE LA CARTE</p>
--	--

<b>VIN DU MOMENT</b>	14cl 25cl 50cl 75cl
	... ..
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	btle 33cl
	... ..
<b>COCKTAIL DU MOMENT</b>	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

<b>ARANCINI AU CHEDDAR</b>	8,5
crème au chorizo, pickles d'oignon rouge	
<b>TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE</b>	12,5
sauce cocktail	
<b>COUTEAUX EN PERSILLADE</b>	12,5
beurre persillé	
<b>BURRATA</b>	13,5
courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto	
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b>	21,5
cuit au torchon, confiture de figue maison	
<b>NEMS AU POULET</b>	12,5
sauce sweet & chilli	

### SALADES

<b>COCO</b>	17,5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine	
<b>POKÉ THAÏ</b>	19,5
crevettes croustillantes, guacamole, ananas, carotte, gingembre, radis, tomate, riz, romaine	
<b>POKÉ SAUMON</b>	19,5
tartare de saumon, guacamole, grenade, ananas, carotte, gingembre, radis, tomate, riz, romaine	
<b>POKÉ VÉGAN</b>	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

<b>MONSIEUR</b> 13,5
jambon blanc, fromage fondu
<b>MADAME</b> 14,0
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
<b>AVOCADO</b> 14,5
œuf poché, avocat, carotte, graines de courge

### LES PLATS

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

### LES PLAAAATS

<b>SAUMON À LA PLANCHA</b>	ALERTE PÉPITE !!!	23,5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché		
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER</b>	NEW !!!	28,5
sauce miel et piment d'Espelette, purée de patate douce, légumes du marché		
<b>CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN</b>		18,5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte et courgette, caponata aux fruits confits, frites maison		
<b>BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE</b>		32,0
sauce béarnaise, frites maison		
<b>WOK DE CREVETTE À LA THAÏ</b>		21,5
nouilles de riz, légumes du marché		
<b>TARTARE DE SAUMON</b>		23,5
sauce ponzu, grenade, gingembre mariné, échalote, frites maison, salade		
<b>DAURADE ENTIÈRE AUX ÉPICES DOUCES</b>		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

<b>FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA</b>	ALERTE PÉPITE !!!	10,5
(cuisson 6 min) cœur de Toblerone, caramel au beurre salé		
<b>TIRAMISU AU NUTELLA</b> spéculoos		9,0
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> (cuisson 6 min)		9,0
caramel au beurre salé, glace vanille		
<b>PROFITEROLES</b> glace vanille		9,0
sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée		
<b>FROMAGE BLANC 0%</b> fruits de saison		8,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> à la vanille		9,0
<b>ANANAS RÔTI AUX FRUITS CONFITS</b>		9,0
sorbet citron		
<b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b>		9,0
sorbet mangue		
<b>CAFÉ AË OU THÉ GOURMAND</b>		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

<b>NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE</b>	7,0
<b>CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	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

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

## VINS ROSÉS

ALPILLES IGP Aimée des Alpilles Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique Élégant, bouche équilibrée, belle finesse.				

## VINS ROUGES

<b>VAL DE LOIRE</b> CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous-bois.				
<b>BEAUJOLAIS</b> BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaigneux. Cuvée Mathilde 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.

## BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis Notes de sous-bois et de poivre. Finale ronde et équilibrée.				
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
<b>BORDEAUX</b> BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Monjeat AB Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin Élégant, épice, au nez de cèdre et de cannelle.				
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Clos Petit-Corbin Élégant, épice, au nez de cèdre et de cannelle.				
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic Profondeur aromatique et pureté du fruit.				

## VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
<b>GRAND SUD</b> PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
<b>VINS DU MONDE</b> ARGENTINE MALBEC Finca La Niña Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere Arômes de fruits rouges bien frais et épices douces. Bouche veloutée.				

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO DOC San Martino. Undici - 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

## BOISSONS FRAÎCHES

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

## 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	6,8

### 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</b> 12cl 15,0 Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange/yuzu, citron jaune frais, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine	<b>LA REINE ROUGE</b> 20cl (no alcool) 11,0 Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus
<b>SEXY COCO</b> 14cl 15,0 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	<b>MON CHOUCOU</b> (no alcool) 19cl 11,0 Jus d'orange infusé au rooibos vanille, jus d'abricot, purée de fruit de la passion, sirop de macadamia
<b>CERISE DE CHINE</b> 10cl 14,0 Liquueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose, verjus, bitter cerise	<b>RED NIGHT IN MARA</b> 14cl 15,0 Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja
<b>LA VIE EN ROSE</b> 15cl 15,0 Vodka macérée à la myrtille, citron vert, sirop de framboise, jus de fraise	<b>GARDEN WHITE SPRITZ</b> 12cl 14,0 Cinzano infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, Prosecco, pamplemousse

### CLASSIQUES 11,5

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

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

## 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 5l, 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		Happy 25cl	Happy 50cl	Happy Hour
<b>PRESSION</b>							
Astra Urtyp Allemagne	5,5	9,5	5,5	Demory IPA Paris France	6,0	11,0	7,5
Grimbergen Belgique	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
<b>BOUTEILLES FRANCE</b>				<b>BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE</b>			
Desperados 5.9° 33cl			8,0	Duvel 8.5° 33cl			8,0
La Cristal IPA Mont-Blanc 4.7° 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
1664 sans alcool 33cl			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