

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| LE FONTAINEBLEAU Crème crue, fromage blanc, groseilles & mûres | 13€ |
| TARTE GUARIGUETTES Mousseline vanille, sorbet citron, rhubarbe confite | 14€ |
| RIZ AU LAIT Granola maison, crème vanille, caramel beurre salé | 12€ |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 11€ |
| ÉCLAIR CAFÉ | 9€ |
| SÉLECTION DE FROMAGES | 14€ |

VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

LES ROUGES 14cl

AOC Saumur-champigny - Cabernet Franc 7,5€
IGP Var - Pinot Noir 7€
AOC Bordeaux - Merlot 6,5€
AOC Crozes-Hermitage - Syrah 8€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 14cl

IGP Val de Loire - Sauvignon 6€
IGP Ardèche - Chardonnay 7€
IGP Collines Rhodaniennes - Marsanne 8€
AOC Vouvray - Chenin 8€
AOC Côtes de Provence - Rosé 6,5€
AOC Champagne 12€

LES APÉRITIFS

4cl Pastis le Tigre Jaune 5€
33cl Bière Toussaint (blonde/IPA/blanche) 6€
6cl Cap Mattei Blanc/Rouge 6€

LES SOFTS

50cl Evian / Badoit 5€
33cl Coca-cola / Coca zéro 5,5€
33cl Jus de Pomme / Tomate / Pêche 6€
20cl Tonic / Ginger ale 5€
33cl Kombucha Figue BIO 6,5€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Déca / Ristretto 3€
Café allongé / Déca allongé 3,5€
Café noisette / Déca noisette 4€
Thé / Infusion / Café double 5€
Café crème / Déca crème 6€

Une liste des allergènes se tient à votre disposition.

Prix nets et service compris



Pas soif

COCKTAILS 20cl

| | |
|---|-----|
| - SAKURA | 12€ |
| Saké, crémant de Bourgogne, sirop cerise & poivre, infusion jasmin | |
| - ROUSSILLON | 13€ |
| Vodka, purée d'abricot, crème d'abricot, essence d'estragon, limonade | |
| - ROGER RABBIT | 14€ |
| Mezcal, Cointreau, jus de carotte, citron jaune, sirop de cannelle, bitter orange, blanc d'oeuf | |
| - BASIL SMASH 3.0 | 15€ |
| Gauloise verte, gin infusé basilic, oléo saccharum, jus de citron vert, basilic frappé, sirop de sucre de canne, eau gazeuse | |
| - BEURRE DE SAUGE | 14€ |
| Gin infusé beurre de sauge clarifié, sirop de sauge, jus de citron jaune, sauge fraîche, blanc d'oeuf | |
| - PAB'ENTI | 13€ |
| Liqueur de fleur de sureau, liqueur de rhubarbe, purée de concombre, sirop de rhubarbe | |
| - BURNT PEPPER SOUR | 14€ |
| Vodka infusé poivron brûlé, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne au tabasco, piment d'espelette, blanc d'oeuf | |
| - GERUDO | 14€ |
| Whisky infusé beurre de pistache clarifié, purée de framboise, sirop pistache & framboise, jus de citron vert | |
| - BIANCO SOUR | 15€ |
| Adriatico Amaretto Bianco, armagnac blanche d'Armin, jus de citron jaune, purée de passion, sirop de sucre de canne | |

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place

Eau potable gratuite à votre disposition

IGP: Indication Géographique Protégée / VDF: Vin De France / AOP: Appellation d'Origine Protégée / AOC: Appellation d'Origine Contrôlée

Pas faim

* EN FORMULE LE MIDI *
Hors week-end et jours fériés
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT
29€

| | |
|---|-----|
| * SAUCISSON LYONNAIS BRIOCHÉ | 14€ |
| Jus corsé, salade verte | |
| * STRACCIATELLA AU LAIT CRU | 11€ |
| Abricot confit, melon de Quercy, estragon | |
| VITELLO TONNATO | 16€ |
| Parmesan, mousseline de câpres | |
| FEUILLETÉ TOURTEAU | 15€ |
| Mayonnaise chipotle, avocat, curry madras | |
| THON CRISPY | 14€ |
| Riz croustillant, ail séché | |
| MILLEFEUILLE DE LÉGUMES | 12€ |
| Mousse yuzu, asperge confite, radis pickles | |

PLATS

| | |
|--|-------|
| * TATAKI MI-CUIT D'ESPADON | 24€ |
| Courgette à la mandoline, avocat grillé, sésame torréfié | |
| * KARAAGE DE VOLAILLE | 25€ |
| Nouilles de riz, oignon confit, soja pousse | |
| FILET DE BOEUF À LA FLAMME | 29€ |
| Salsa chimichurri, piments doux, patate douce | |
| SOLE BRETONNE | 35€ |
| Sauce Bercy | |
| RAVIOLO FINES HERBES | 26€ |
| Brousse aux épinards, coction cresson | |
| BAR ENTIER EN CROUTE DE SEL (pour 2) | 32€/p |
| Sauce vierge, olives taggiasche | |

ACCOMPAGNEMENTS

Sucrine braisée
Pommes dauphines
Riz cantonnais

