

DESSERTS

SUNDAY

Glace yaourt, noix de cajou caramélisées

10€

SOUPE DE FRAISE

Crème vanille, meringue française, sorbet framboise

14€

PECHE BLANCHE

Palmier, crème verveine

13€

FONDANT CHOCOLAT

Glace vanille, mousse matcha

14€

SÉLECTION DE FROMAGES

14€

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 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€

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€

Une liste des allergènes se tient à votre disposition.

Prix nets et service compris



Pas soif

COCKTAILS 20cl

- PALOMA 12€
Tequila infusée écorce de pamplemousse, citron vert, eau gazeuse au pamplemousse, sirop d'agave

- OLD TABERNACLE 13€
Whisky laphroaig 10 ans, bitter, sirop d'érable, cerise confite, Zeste d'orange

- VERSAILLES SPRITZ 12€
Gin, liqueur de sureau, purée de fruits rouges, crémant de bourgogne, topping myrtille

- PENICILLINE 14€
Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoye, jus de citron jaune, ginger ale, blanc d'oeuf

- SPICY PISCO SOUR 14€
Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, piment d'Espelette, Angostura, blanc d'oeuf

- THAÏ GREEN 12€
Vodka infusé coriandre, sirop de citronnelle, citron vert, crème de coco, eau gazeuse

- MAÏ TED 12€
Rhum blanc, rhum brun, sirop d'orgeat, triple sec, Citron vert, cerise

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place

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

Pas faim

- SALADE DE TOMATES 12€
Fêta, pêche blanche, miso blanc, érable

- POMME DE TERRE 11€
Sardine confite, ail des ours, fenouil pickles

- AUBERGINE CONFITE 10€
Crème légère, pignon de pin

- PLIÉ D'AVOCAT 15€
Dorade royale, vinaigrette cerise

- LOBSTER ROLL 18€
Céleris rémoulade, pomme granny Smith, oignons frits

- MINI TACOS FEUILLE DE RIZ 12€
Bœuf mariné, pico de gallo

PLATS

- TATIN D'OIGNON ROSCOFF 22€
Crème fraîche, citron zesté, salade verte, mini câpres

- SIMMENTAL COUTEAU 29€
Réduction gingembre, coriandre émincée, échalote confite

- VEAU FERMIER 28€
Haricot bortoli, jus d'abricot, romarin

- RAVIOLES AU BŒUF CONFIT 27€
Sauce carbonata, guanciaiale

- MERLU GRILLÉ 25€
Pomme de terre nouvelle, beurre blanc estragon

- DORADE GRILLÉE (pour 2) 26€/p
Vierge à la pistache

ACCOMPAGNEMENTS

Purée à la provençale
Haricot beurre
Coeur de boeuf et pêche blanche

