

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGE 14€
Le fromager du Roy: Morbier, Tomme de Brebis, Bleu d’Auvergne et Chèvre

BURN LEMON PIE 14€
Pancake amande, crémeux citron, meringue italienne

PANNA COTTA VANILLE 13€
Pêches pochées, granité pêche, chips de tapioca

MOUSSE AU CHOCOLAT 15€
Palet de glace caramel, chouchou

FIGUE DE SOLIESSE 14€
Crème faisselle, meringue française, rhubarbe

LES ROUGES 12cl

AOP Touraine - Cabernet Franc 9,5€
AOP Touraine - Côt 9€
IGP Var - Pinot Noir 8€
AOC Médoc - Merlot 7€
AOC Crozes-Hermitage - Syrah 9€
Vin du moment 13€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 12cl

AOP Touraine - Sauvignon 7€
IGP Ardèche - Chardonnay 8€
IGP Collines Rhodaniennes - Marsanne 8,5€
AOC Vouvray - Chenin 9,5€
Vin du moment 13€

LES APÉRITIFS

4cl Pastis le Tigre Jaune 5€
33cl Bière L.B.F (Pale ale blonde/IPA/ blanche)6,5€
6cl Cap Mattei Blanc/Rouge 6€

LES SOFTS

50cl Evian / Badoit 5€
75cl Châteldon 10€ / Thonon 8€
33cl Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 6€
33cl Jus de Pomme / Tomate / Nectar Pêche 6€
20cl Tonic / Ginger ale 5€
33cl Kombucha aux feuilles de figuier BIO 6,5€
33cl PICO BELLO (Bière sans alcool)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

Pas faim

COCKTAILS 20cl		
-CUCUMBER SMASH	13€	
Gin français bio Tessandier infusé au concombre et basilic, Mamamia limoncello, jus de citron vert, simple syrup		
-LATTE MARTINI	15€	
Disaronno Amaretto Bianco, vodka infusée vanille, liqueur de café, sirop de vanille Bourbon, expresso		
-GERMAINE SPRITZ	12€	
Liqueur de Sureau, liqueur abricot, vin mousseux brut		
-PAS AUTORIZADO	14€	
Rhum Planteray coconut, Planteray pineapple, jus d’ananas, crème de coco, sirop de vanille Bourbon		
-SPICY PISCO SOUR	12€	
Pisco demonio de los Andes, Jus de citron vert, blanc d’œuf, sirop au poivre		
-BOULEVARDIER	13€	
Bulleit bourbon, cap Mattei rouge, Campari, bitter cacao		
-MAÏ TED	14€	
Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, jus de citron, sirop de cerise ,sirop d’orgeat		
-PINEAPPLE (Mocktail)	10€	
Jus d’ananas, jus de citron vert, sirop de vanille bourbon, crème de coco		

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

La disponibilité de certains produits dépend des arrivages et de la saison

Chaque convive est invité à choisir au minimum un plat

ENTRÉES		
AGUACHILE THON BLANC	15€	
pastèque grillée, sésame torréfié		
CARPACCIO DE FIGUES	13€	
Carpaccio de figues, stracciatella, noisettes torréfiées		
CRISPY BŒUF THAÏ	14€	
ponzu maison, riz frit, chips de manioc, gel citron-menthe		
LANGOUSTINE DU GUILVINEC	19€	
Langoustine, émulsion bisque, ail noir		
SALADE D’HARICOTS VERTS	12€	
pesto noisettes, pecorino poivré		
JALAPEÑOS GRILLÉS	15€	
yaourt grec, ciboulette nouvelle, ail séché		
PLATS		
FILET DE BŒUF SIMMENTAL	34€	
sauce entrecôte, pommes allumettes		
CABILLAUD NACRÉ	28€	
Tagliatelles de courgettes, mirabelles, beurre de livèche		
RISOTTO AUX COQUES	29€	
Bouillon vin blanc, céleri-branche		
TOMATES FARCIES VÉGÉTALES	24€	
Fregula, caviar d’aubergine, bouillon tomate		
VOLAILE DES LANDES	27€	
Poire Comice, macadamias torréfiées, sauce au vin du Jura		
BAR ENTIER PAPILOTE (pour 2 personnes)	32€/pers	
sauce chermoula, citron vert		

ACCOMPAGNEMENTS
Gratin de pommes de terre à l’ail nouveau
Mousseline de butternut au maïs
Epinards au beurre noisette

