



ENTRÉES

☑ Œuf mimosa aux herbes fraîches et asperges poêlées	10
Avocat-crevettes, pamplemousse, sauce cocktail à l'estragon	12
Pâté en croûte au foie gras, trompettes de la mort, pistaches, pickles d'oignons, mâche	13
☑ Burrata crémeuse, tomates grappe confites, olives taggiasche et pesto	13
Tartare de saumon frais, avocat, concombre, coriandre, vinaigrette agrumes	14

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau, frites	22
Suprême de volaille rôti, <i>écrasé de pommes de terre, jus corsé au thym</i>	21
Burger du Chef au Cheddar, <i>avec ou sans bacon crispy, compotée d'oignons, pousses d'épinard, frites</i>	23
Magret de canard à l'orange, <i>mousseline de patates douces</i>	25

POISSONS

Filet de dorade royale à la plancha, <i>légumes de saison, crème de chorizo</i>	23
Pavé de cabillaud rôti sur peau, <i>écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, grémolata</i>	24
Gambas grillées, <i>risotto aux légumes verts, sauce beurre blanc</i>	25

GRANDES ASSIETTES

☑ Ravioles du Dauphiné Label Rouge, <i>crème de Parmesan, pousses d'épinard et tomates confites</i>	20
☑ Salade Veggie, <i>salade jeunes pousses, Feta, légumes grillés, tomates confites, artichaut à la romaine, radis, olive taggiasche, oignons cebette et vinaigrette basilic</i>	22
Poke Bowl Saumon, <i>riz vinaigré, tartare de saumon, mangue, edamamé, avocat, pousses de soja, radis, chou pak choy, graines de chia, vinaigrette soja sésame</i>	23
Salade César, poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César	21
Carpaccio de bœuf mariné, Burrata, pesto, caprons, roquette	21

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	9
Tarte au citron meringuée	11
Minestrone de fruits , <i>sorbet citron vert</i>	10
Fontainebleau aux fruits rouges	10
Profiteroles à la vanille, <i>sauce chocolat Valrhona, crème fouettée</i>	12
Café gourmand, <i>mini tarte au citron, minestrone de fruits, mousse au chocolat</i>	12

COUPES GLACÉES

Coupe 3 parfums au choix <i>vanille, café, chocolat noir, pistache, fraise, mangue, citron vert (avec ou sans crème fouettée)</i>	8
Chocolat / Café Liégeois	10
Coupe exotique, <i>sorbets mangue, citron vert, minestrone de fruits, crème fouettée et meringue</i>	10,5



FORMULES

Du lundi au vendredi / Boisson non comprise

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert · 27

Entrée + Plat + Dessert · 31

Œuf mimosa aux herbes fraîches, 
asperges poêlées

ou Pâté en croûte au foie gras,
trompettes de la mort, pistaches, pickles d'oignons, mâche

Suprême de volaille rôti,
écrasé de pommes de terre, jus corsé au thym

ou Tartare de bœuf au couteau,
frites

ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, 
crème de Parmesan, pousses d'épinard et tomates confites

Crème brûlée à la vanille

ou Minestrone de fruits
sorbet citron vert

MENU ENFANT

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

14

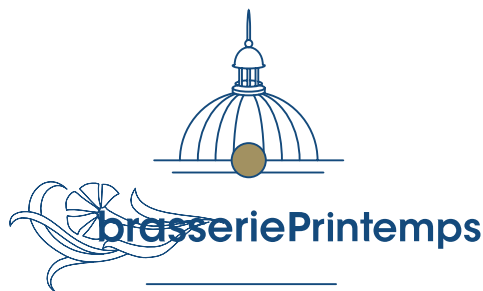
Poulet croustillant *ou* Steak haché,
servi avec frites ou mousseline de patates douces

Glace maxi boule parfum au choix
sauce chocolat et crème fouettée

Boisson fraîche au choix
sur la carte, 33 cl

 Plat végétarien

Prix nets en euros - Juin 2021 - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12 cl	7
Kir Royal 12 cl	12
Martini Rosso, Bianco, Rosato 6 cl	7,3
Porto Rouge ou blanc Graham's 6 cl	7,5
Americano 8 cl <i>Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Noilly Prat Dry, orange fraîche</i>	10
Ricard 2 cl	7,5

LES COCKTAILS

SPRITZS

Aperol Spritz 14 cl <i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	12
French Spritz 14 cl <i>Liqueur de fleur de sureau St Germain, Prosecco Riccadonna, citron jaune et romarin frais</i>	12

Red Tonic 16 cl <i>Gin Bombay Original, sirop et fleurs d'hibiscus, jus de citron frais, tonic français et bio La French, romarin frais</i>	12
--	----

Amandine 16 cl <i>Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto roasted Adriatico, purée de fruits de la passion, nectar d'ananas</i>	12
---	----

Mexicano 16 cl <i>Téquila Camino Real, Aperol, sirop de vanille, jus de pamplemousse et de citron, coriandre fraîche</i>	12
---	----

Les Classiques <i>Mojito (12cl), Cosmopolitan (12cl)...</i>	12
--	----

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 12 cl <i>Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, Perrier et menthe fraîche</i>	8,5
--	-----

Sweet sun 18 cl <i>Nectar d'ananas, purée de passion, jus de citron frais, sirop de framboise</i>	8,5
--	-----

Virgin Spritz 14 cl <i>Martini Vibrante sans alcool, tonic français et bio La French, orange fraîche</i>	8,5
---	-----

LES BIÈRES

		25 cl	50 cl
PRESSIONS			
1664 Blonde		5,5	9
Grimbergen Blonde		6	10
Panaché		5	9
BOUTEILLES			
Corona 35,5 cl			7
1664 Blanc 33 cl			7

LES EAUX MINÉRALES

		25 cl	50 cl	1 l
Vittel		4,5	5	6,5
S.Pellegrino			5	6,5
Perrier Fines Bulles			5	6,5

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres 33 cl	5,8
Perrier 33 cl	5,8
Sprite 33 cl	5,8
Oasis Tropical 33 cl	5,8
Orangina 25 cl	5,8
Schweppes Indian Tonic, Agrum', Lemon 25 cl	5,8
Fuze Tea Pêche, Fuze Tea Thé Vert Mangue 25 cl	5,8
Pago 20 cl Orange*, Multivitaminé***, Abricot**, Pamplemousse jaune**, tomate*	5,5
Jus de fruits pressés Orange 20 cl, Citron 12 cl	6,5
Limonade 25 cl	5
Thé glacé Maison 20 cl	6,5
Citronnade Maison 20 cl	6,5
Café frappé 20 cl	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	3	Chocolat viennois / Café viennois	7
Café crème	4,5	Thé & Infusion Angelina <i>Earl grey, Darjeeling, Breakfast, Thé vert</i>	5,5
Cappuccino	5,5	Chocolat chaud onctueux	5,5
Double expresso / Double décaféiné	5,5	Irish Coffee	9



LES VINS BLANCS

	14 cl	50 cl	75 cl
IGP Côtes de Gascogne <i>Chardonnay Colombard</i>	6,5	18	
Côtes du Rhône AOP <i>Les Trois Garçons AØ</i>	7		30
Petit Chablis AOP <i>Domaine Sébastien Christophe</i>	9		38
Sancerre AOP Signature <i>Pascal Jolivet</i>	11		46

LES VINS ROUGES

	14 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc <i>Cabernet Sauvignon</i>	7	20	
Brouilly AOP <i>Réserve de la Beauvoisie</i>	7		28
Saumur-Champigny AOP <i>Domaine des Varinelles - Famille Dabeuiller AØ</i>	7,5		30
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP <i>Domaine des Valettes</i>			30
Graves AOP <i>Château Pouyanne</i>			32
Côtes-du-Rhône AOP «Coq'O Vino» <i>Poivre d'Ane AØ</i>	8		33
Lussac Saint-Émilion AOP <i>Château Haut-Gazeau</i>			42

LES VINS ROSÉS

	14 cl	50 cl	75 cl
IGP du Gard <i>Grenache Syrah</i>	6,5	18	
IGP Méditerranée «La Demoiselle sans Gêne» <i>AØ</i>	5,5		26
Côtes de Provence AOP «Côté Presqu'île» <i>Minuty</i>			34

LES CHAMPAGNES

	Coupe 10 cl	Bout. 75 cl
Jacquart Mosaïque Brut	12	70
Jacquart Mosaïque Rose		75
Louis Roederer Brut Premier	14	82
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé		95

LES WHISKIES 4 cl

Whisky William Lawson's	8
Johnnie Walker Red Label	9
Glenmorangie <i>10 ans</i>	10
Cardhu <i>12 ans</i>	10
Lagavulin <i>16 ans</i>	13

LES SPIRITUEUX 4 cl

Rhum Bacardi Oro	9
Vodka Eristoff	9
Vodka Grey Goose Original	9
Cognac Otard VSOP	9
Gin Bombay Sapphire	9
Calvados Christian Drouin Sélection	9
Get 27 / Get 31	9
Limoncello Walcher bio	9
Manzana	9
Amaretto roasted Adriatico	9
Téquila Camino Real	9