

LES APÉRITIFS

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

LES COCKTAILS

SPRITZS

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

Vie en rose 16 cl	12
<i>Vodka Eristoff, liqueur de pêche Rinquinquin, jus de citron frais, nectar de cranberry et menthe fraîche</i>	

Hibiscus Tonic 16 cl	12
<i>Lillet Rosé, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, Schweppes Premium Hibiscus, fleurs d'hibiscus</i>	

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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

Summer Détox 16 cl	8,5
<i>Jus frais de pastèque et de fraise, sirop et fleurs d'hibiscus</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	3
Café crème	4,5
Cappuccino	5,5
Double expresso / Double décaféiné	5,5

LES BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
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
Supplément sirop 3 cl			0,5

LES BOISSONS FRAÎCHES

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 25 cl	5,8
Pago 20 cl Orange*, Multivitaminé***, Abricot**, Pamplemousse jaune**, Tomate*	5,5
Jus de fruits pressés Orange, Citron 20 cl	6,5
Limonade 25 cl	5
Thé glacé Maison 20 cl	6,5
Citronnade Maison 20 cl	6,5
Café frappé 20 cl	6,5

Chocolat viennois / Café viennois	7
Thé & Infusion Angelina	5,5
<i>Earl grey, Darjeeling, Breakfast, Thé vert</i>	
Chocolat chaud onctueux Trésor de Monbana	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 AB</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 AB</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 AB</i>	8		33
Lussac Saint-Emilion 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» AB	5,5		26
Côtes de Provence AOP «Côté Presqu'île» <i>Sélection Minuty</i>			34

LES CHAMPAGNES

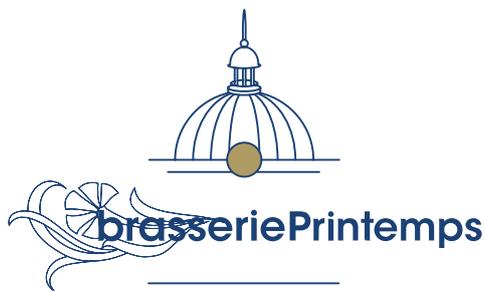
	Coupe 10 cl	Bout. 75 cl
Jacquart Mosaïque Brut	12	70
Jacquart Mosaïque Rosé		75
Louis Roederer Brut Premier	14	82
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé		95

LES WHISKIES 4 cl

Johnnie Walker Red Label	8
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 / Anejo Cuatro	9
Vodka Eristoff	9
Vodka Grey Goose Original	9
Cognac Otard VSOP	9
Bas-Armagnac Domaine Laballe Résistance	9
Gin Bombay Sapphire	9
Calvados Christian Drouin Sélection	9
Cointreau	9
Get 27 / Get 31	9
Limoncello Walcher bio	9
Tequila Vecindad 100% Agave	9



SUR LE POUCE / SNACK MENU

- ☑ **Ceuf poché, asperges vertes, sauce gribiche** 12
Poached egg, steamed green asparagus, Gribiche sauce
- ☑ **Burrata crémeuse, tomate grappe confites, olives taggiasca et pesto** 13
Creamy Burrata, sunblush vine tomatoes, taggiasca olives and pesto
- Tartare de saumon frais et de saumon fumé maison mariné au citron vert, concombre et coriandre fraîche** 14
Tartare of fresh salmon and our smoked salmon marinated in lime, cucumber and fresh coriander

- Tartare de bœuf aux couteaux, pignons de pin, moutarde Savora, cœur de laitue, frites** 22
Knife-cut beef tartare, pine nuts, Savora mustard, lettuce heart, French fries
- Carpaccio de bœuf au pesto, Burrata, frites et roquette** 22
Beef carpaccio with pesto, Burrata, French fries and rocket
- Salade César, poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César** 22
Caesar salad, wholegrain-coated crispy chicken, cos lettuce, Parmesan, croutons, Caesar dressing
- ☑ **Salade Veggie, artichauts, poivrons piquillos, pois chiche, boulghour, feta, radis, tomates, oignon rouge, vinaigrette citron** 20
Veggie Salad, artichokes, piquillo peppers, chickpeas, bulgur, feta, radish, tomatoes, red onion, lemon vinaigrette
- ☑ **Ravioles de Royan, crème de Gorgonzola, fèves, pousses d'épinard, tomates grappe confites** 19
Royan raviolis, gorgonzola cream, baby broad beans, baby spinach

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille** 9
Vanilla crème brûlée
- Panna-cotta au lait de coco, minestrone d'ananas et citron vert** 9,5
Coconut milk panna cotta, pineapple and lime minestrone
- Tartelette aux fruits de saison** Seasonal fruit tartlet 11
- Mousse au chocolat Valrhona, noix de pecan, caramel au beurre salé** 11
Valrhona chocolate mousse, pecan nuts, salted-butter caramel
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée** 11,5
Vanilla profiteroles, Valrhona chocolate sauce, whipped cream
- Café ou thé gourmand, mousse au chocolat Valrhona, tartelette du pâtissier, choux Chantilly** 11,5
Coffee or tea with miniature desserts Valrhona chocolate mousse, pastry chef's tartlet, choux puff with Chantilly cream

COUPES GLACÉES / ICE CREAM & SHERBERTS

- Coupe 3 parfums au choix** 8
vanille, café, chocolat pistache, marrons glacés, caramel au beurre salé, fraise, framboise, mangue, fromage blanc, verveine, lait d'amande, citron
vanilla, coffee, dark chocolate, pistachio, marron glacé, salted-butter caramel, strawberry, raspberry, mango, fromage frais, verbena, almond milk, lemon (with or without whipped cream)
- Chocolat / Café Liégeois** Chocolate / Coffee Liégeois 10
- Péché tout en blanc, glace au fromage blanc, minestrone de fruits, coulis exotique, crème fouettée et citron vert** 10,5
White Indulgence, fromage frais ice cream, fruit minestrone, exotic coulis, whipped cream and lime
- Coupe Gourmandise, glace vanille, glace chocolat, sauce caramel au beurre salé, noix de pécan, crème fouettée** 10,5
Gourmandise, vanilla cream, chocolate ice cream, salted-butter, caramel sauce, pecan nuts, whipped cream
- Coupe Amande, glace au lait d'amande, glace pistache, coulis de fruits rouges, pistaches concassées, crème fouettée** 10,5
Almond sundae, almond-milk ice cream, pistachio ice cream, red fruit coulis, crushed pistachios, whipped cream



- FORMULE TEA TIME -

14

Mousse au chocolat Valrhona,
noix de pecan, caramel au beurre salé
Valrhona chocolate mousse, pecan nuts, salted-butter caramel

ou Panna-cotta au lait de coco,
minestrone d'ananas et citron vert
or coconut milk panna cotta, pineapple and lime minestrone

Café *ou* chocolat viennois *ou* thé
Coffee or Viennese hot chocolate or tea
ou Orange pressée *ou* Citron pressé
or fresh orange or lemon juice

BOISSONS GOURMANDES / GOURMET HOT DRINKS

Cappuccino caramelo 14 cl	8
<i>un grand cappuccino subtilement aromatisé au caramel</i> <i>large cappuccino, caramel-flavored</i>	
Caffè Macchiato noisette 14 cl	8
<i>un grand café noir rehaussé de crème fouettée, parfumé au sirop de noisette</i> <i>large black coffee, whipped cream and hazelnut syrup</i>	
Mocha Amaretto 14 cl	8
<i>un mélange délicat de café et chocolat au sirop amaretto, crème fouettée</i> <i>coffee and chocolate blend with amaretto syrup and whipped cream</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

Virgin Mojito 12 cl	8,5
<i>menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, Perrier</i> <i>fresh mint, lime, cane sugar, apple juice, Perrier</i>	
Sweet sun 18 cl	8,5
<i>mectar d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de framboise</i> <i>pineapple nectar, puree of passion, lime nectar, raspberry syrup</i>	
Rosa bella 18 cl	8,5
<i>mectar de goyave, jus de pamplemousse, sirop de rose</i> <i>guava nectar, grapefruit juice, rose syrup</i>	



Tous nos cocktails sont réalisés à base de liqueurs et crèmes Giffard, jus et nectars PAGO.
Juin 2020 - Prix service compris - Prix en euros
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ENTRÉES

Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)	10,5
☛ Œuf poché, asperges vertes, sauce gribiche	12
☛ Burrata crémeuse, tomate grappe confites, olives taggiate et pesto	13
Tartare de saumon frais et de saumon fumé maison mariné au citron vert, concombre et coriandre fraîche	14
Foie gras de canard mi-cuit, gelée au madère, brioche toastée	18

VIANDES

Tartare de bœuf aux couteaux,	22
<i>pignons de pin, moutarde Savora, cœur de laitue, frites</i>	
Suprême de volaille rôti,	22
<i>écrasé de pommes de terre, crème de truffe d'été*</i>	
Burger du Chef au Cheddar,	23
<i>avec ou sans bacon crispy, compotée d'oignons, pousses d'épinard, frites</i>	
Canon d'onglet de bœuf d'Irlande,	36
<i>duo d'haricots, sauce au poivre noir</i>	

POISSONS

Filet de bar à la plancha,	24
<i>ratatouille de légumes de saison, sauce beurre blanc</i>	
Gambas,	26
<i>risotto, crème de champignons à la truffe d'été*, tuile de Grana Padano AOP</i>	

GRANDES ASSIETTES

☛ Ravioles de Royan, crème de Gorgonzola, fèves,	19
<i>pousses d'épinard, tomates grappe confites</i>	
☛ Salade Veggie, artichauts, poivrons piquillos, pois chiche, boulghour,	20
<i>feta, radis, tomates, oignon rouge, vinaigrette citron</i>	
Salade César, poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César	22
Carpaccio de bœuf au pesto, Burrata, frites et roquette	22

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	9
Panna-cotta au lait de coco,	9,5
<i>minestrone d'ananas et citron vert</i>	
Tartelette aux fruits de saison	11
Mousse au chocolat Valrhona,	11
<i>noix de pecan, caramel au beurre salé</i>	
Profiteroles à la vanille,	11,5
<i>sauce chocolat Valrhona, crème fouettée</i>	
Café ou thé gourmand,	11,5
<i>mousse au chocolat Valrhona, tartelette du pâtissier, choux Chantilly</i>	

COUPES GLACÉES

Coupe 3 parfums au choix	8
<i>vanille, café, chocolat pistache, marrons glacés, caramel au beurre salé, fraise, framboise, mangue, fromage blanc, verveine, lait d'amande, citron</i>	
Chocolat/Café Liégeois	10
Péché tout en blanc,	10,5
<i>glace au fromage blanc, minestrone de fruits, coulis exotique, crème fouettée et citron vert</i>	
Coupe Gourmandise,	10,5
<i>glace vanille, glace chocolat, sauce caramel au beurre salé, noix de pécan, crème fouettée</i>	
Coupe Amande,	10,5
<i>glace au lait d'amande, glace pistache, coulis de fruits rouges, pistaches concassées, crème fouettée</i>	

- PLATS DU JOUR -

19,9

LUNDI

Tête de veau, *sauce ravigote, pommes vapeur*

MARDI

Parmentier d'effiloché de canard confit, *sauce à l'orange, salade de saison*

MERCREDI

Poulet jaune rôti, *purée de pommes de terre, jus corsé*

JEUDI

Epaule d'agneau braisée au miel et romarin, *gratin dauphinois*

VENDREDI

Quiche saumon brocolis, *cœur de sucrine, vinaigrette au citron*

FORMULES

Du lundi au vendredi / Boisson non comprise

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert · 27

Entrée + Plat + Dessert · 31

Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)

ou Œuf poché, 
asperges vertes, sauce gribiche

Suprême de volaille rôti,
*écrasé de pommes de terre, crème de truffe d'été**

ou Tartare de bœuf aux couteaux,
*pignons de pin, moutarde Savora,
cœur de laitue, frites*

ou Ravioles de Royan, 
*crème de Gorgonzola, févettes, pousses d'épinard,
tomates grappe confites*

Crème brûlée à la vanille

ou Mousse au chocolat Valrhona,
noix de pecan, caramel au beurre salé

ou Panna-cotta au lait de coco,
minestrone d'ananas et citron vert

MENU ENFANT

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

14

Poulet croustillant *ou* Steak haché,
servis avec frites ou duo d'haricots

Glace maxi boule parfum au choix
sauce chocolat et crème fouettée

Boisson fraîche au choix
sur la carte, 33 cl

 Plat végétarien - * Tuber Aestivum

Prix nets eu euros - Juin 2020 - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr