

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	9,5
Œuf poché, <i>asperges vertes à la vapeur, sauce gribiche</i>	12
Burrata <i>carpaccio de tomates à l'ancienne, vinaigrette gremolata</i>	11
Thon mariné au citron vert <i>gingembre et fenouil croquant à la coriandre</i>	13
Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)	10,5
Pressé de crabe décortiqué à l'avocat, <i>tomates et estragon</i>	13

## VIANDES

Filet de bœuf, <i>tapenade, pont neuf de polenta, jus au thym</i>	32
Côtes d'agneau aux herbes <i>écrasé de pommes de terre, carottes glacées, sauce tartare</i>	26
Tartare de bœuf taillé aux couteaux <i>pignons de pin, savora, cœur de laitue</i>	21
French Burger, <i>steak haché de bœuf, Cantal AOP, avec ou sans bacon, frites</i>	23
Suprême de volaille, <i>gnocchis au gorgonzola AOP, pancetta</i>	22
Foie de veau aux condiments, <i>vinaigre de framboise, purée de pommes de terre</i>	24

## POISSONS

Thon mi-cuit, <i>pousses d'épinards, piquillos, citron confit</i>	26
Filet de bar, <i>ratatouille, sauce vierge à la tomate</i>	25
Noix de Saint Jacques <i>risotto aux pointes d'asperges, fèves, choux romanesco, chips de Parmesan</i>	29

## GRANDES ASSIETTES

Salade César <i>poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César</i>	21,5
Salade nordique <i>saumon fumé maison, fenouil croquant, concombre, pommes de terre à l'aneth, salade mélangée, vinaigrette au citron</i>	22,5
Club sandwich à la chair de crabe <i>mayonnaise, avocat, tomate, cœur de laitue ou frites</i>	23
Carpaccio de bœuf <i>Parmesan, Burrata, roquette, vinaigrette aux anchois, frites</i>	21
Ravioles du Dauphiné <i>crème de Parmesan, fèves, pousses d'épinards</i>	19
Saumon fumé maison <i>salade de pommes de terre tièdes à la crème d'aneth</i>	22,5
Salade Veggie aux légumes confits <i>Parmesan, olives taggiasche, quinoa, tomates, salade mélangée</i>	19,5

## PLATS DU JOUR

19,9

### LUNDI

Saucisse de porc aveyronnaise taillée aux couteaux,  
*purée de pommes de terre*

### MARDI

Blanquette de poissons du marché aux légumes de saison

### MERCREDI

Magret de canard, *patates douces, sauce au miel*

### JEUDI

Épaule d'agneau fondante, *caponata de légumes*

### VENDREDI

Merlan frit façon Fish & Chips, *sauce tartare et citron*

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	9	Mousse au chocolat Valrhona <i>cacahuètes, caramel au beurre salé</i>	9
Baba au rhum <i>minestrone d'ananas, crème fouettée</i>	9,5	Tarte aux framboises et citron-vert <i>crème d'amande</i>	11
Café ou thé gourmand <i>mousse chocolat, mini baba, tartelette citron-framboise et minestrone d'ananas</i>	11,5	Profiteroles façon fraise melba	11,5
		Pavlova aux fruits exotiques	10,5

## GLACES

Coupe 3 parfums au choix <i>vanille, café, chocolat, orange, yuzu, pamplemousse, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, mangue, fromage blanc</i>	8
Chocolat/Café Liégeois	10
Coupe Persane <i>sorbet framboise, glace aux pétales de rose, litchis, coulis de framboise, crème fouettée</i>	10,5
Gourmandise <i>glace vanille, glace chocolat noir, caramel au beurre salé, crumble aux amandes, crème fouettée</i>	10,5
Coupe Agrumes <i>sorbet au Yuzu, sorbet pamplemousse, sorbet orange, zeste de citron vert</i>	10,5

## MENU ENFANT

Réservé aux enfants de moins de 12 ans  
*For children under 12*

14

Poulet croustillant *ou* Steak haché, *servis avec frites*

Glace maxi boule parfum au choix :  
*vanille, fraise ou chocolat*

Boisson fraîche au choix  
sur la carte, 33 cl

## FORMULES

*Du lundi au vendredi  
Boisson non comprise*

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert · 25,5

Entrée + Plat + Dessert · 29,9

Œuf poché,  
*asperges vertes à la vapeur, sauce gribiche*

*ou* Soupe à l'oignon gratinée

*ou* Petite salade veggie aux légumes confits  
*parmesan, olives taggiasche, quinoa, tomates, salade mélangée*

Plat du jour

*ou* Tartare de bœuf aux couteaux, *roquette, frites*

*ou* Ravioles du Dauphiné  
*crème de Parmesan, fèves, pousses d'épinards*

Crème brûlée à la vanille

*ou* Mousse au chocolat

*ou* Coupe de glace 3 parfums au choix

## VINS BLANCS

	14 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP Pays d'OC Camas	6,5	18	
Pinot Blanc AOP Mise de Printemps <i>Domaine de Josmeyer - vin biologique</i>	8,5		36
Petit Chablis AOP <i>Domaine Christophe Sébastien</i>	9		38
Sancerre AOP Signature <i>Pascal Jolivet</i>	11		46

## VINS ROUGES

	14 cl	50 cl	75 cl
Brouilly AOP « La Chapelle » Vigneron de Bel Air	7	20	
Premières Côtes de Blaye AOP <i>Cbâteau La Rose Bellevue Cuvée Tradition</i>			27
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP « Les Canonnières » <i>Domaine À Deux</i>		10	30
Graves AOP <i>Cbâteau Chanteloiseau</i>			32
Côtes du Rhône AOP « Coq'O VINO » <i>Poitre d'Ane - vin biologique</i>	8		33
Lussac Saint Emilion AOP <i>Cbâteau Haut-Gazeau</i>	10		42

## VINS ROSÉS

	14 cl	50 cl	75 cl
Cinsault IGP Pays d'OC Camas	6,5	18	
Rosé de Provence IGP Méditerranée « Palm » <i>Domaine de L'escarelle</i>	6		26
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP « La Belle Aixoise » <i>Domaine du Val de Caire - vin biologique</i>			36

## SUR LE POUCE

Ceuf poché, <i>asperges vertes à la vapeur, sauce gribiche</i> .....	12
Burrata <i>carpaccio de tomates à l'ancienne, vinaigrette gremolata</i> .....	11
Tartare de bœuf taillé aux couteaux .....	21
<i>pignons de pin, savora, cœur de laitue et frites</i>	
Thon <sup>*</sup> mariné au citron vert .....	13
<i>gingembre et fenouil croquant à la coriandre</i>	
Salade César, .....	21,5
<i>poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César</i>	
Club sandwich à la chair de crabe .....	23
<i>mayonnaise, avocat, tomate, cœur de laitue, frites</i>	
Carpaccio de bœuf .....	21
<i>Parmesan, Burrata, roquette, vinaigrette aux anchois, frites</i>	
Assiette de saumon fumé maison .....	22,5
<i>salade de pommes de terre tièdes à la crème d'aneth</i>	
Salade Veggie aux légumes confits, .....	19,5
<i>parmesan, olives taggiasche, quinoa, tomates, salade mélangée</i>	

## PÂTISSERIES - DESSERTS

Crème brûlée à la vanille .....	9
Baba au rhum, <i>minstrone d'ananas, crème fouettée</i> .....	9,5
Café ou thé gourmand, .....	11,5
<i>mousse chocolat, tartelette citron-framboise, mini baba au rhum et minestrone d'ananas</i>	
Mousse au chocolat Valrhona, <i>cacahuètes, caramel au beurre salé</i> .....	9
Tarte aux framboises et citron-vert, <i>crème d'amande</i> .....	11
Profiteroles façon fraise melba .....	11,5
Pavlova aux fruits exotiques .....	10,5

## FORMULE TEA TIME

14

Mousse au chocolat Valrhona,  
*cacahuètes, caramel au beurre salé*  
Ou Pavlova aux fruits exotiques

Café ou chocolat viennois ou thé  
Ou Orange pressée ou Citron pressé

## GLACES - SORBETS

Coupe 3 parfums au choix, .....	8
<i>vanille, café, chocolat, orange, yuzu, pamplemousse, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, litchi, mangue, fromage blanc</i>	
Café liégeois / Chocolat Liégeois .....	10
Coupe Persane, .....	10,5
<i>sorbet framboise, sorbet litchi, litchi coulis de framboises, crème fouettée, meringue</i>	
Coupe Gourmandise .....	10,5
<i>Glace vanille, glace chocolat noir, caramel au beurre salé, crème fouettée, crumble aux amandes</i>	
Coupe Agrumes .....	10,5
<i>sorbet au Yuzu, sorbet pamplemousse, sorbet orange, zeste de citron vert</i>	

## JUS ET NECTARS DE FRUITS

Pago 20 cl .....	5,5
<i>Orange<sup>*</sup>, Multivitaminé<sup>***</sup>, Abricot<sup>**</sup>, Pamplemousse jaune<sup>**</sup>, Tomate<sup>*</sup></i>	
Jus de fruits pressés Orange, Citron 20 cl .....	6,5

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 18 cl <i>Sirop parfum rhum, citron vert, menthe fraîche, limonade</i> .....	8,5
Sweet sun 25 cl <i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, grenadine, citron vert.</i> .....	8,5
Rosa bella 25 cl <i>Jus de goyave, jus de fruits rouges, jus d'ananas.</i> .....	8,5

## 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

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Sans Sucres, Light 33 cl .....	5,8
Perrier 33 cl .....	5,8
Sprite 33 cl .....	5,8
Orangina, 25 cl .....	5,8
Finley Tonic, <i>Pamplemousse rose</i> 25 cl .....	5,8
Schweppes Indian Tonic, <i>Agrum<sup>*</sup>, Lemon</i> 25 cl .....	5,8
Oasis Tropical 33 cl .....	5,8
Limonade 25 cl .....	5
Thé glacé 20 cl .....	6,5
Café frappé 20 cl .....	6,5

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné. ....	3
Café crème .....	4,5
Cappuccino .....	5,5
Double expresso / Double décaféiné .....	5,5
Café viennois, <i>crème fouettée</i> .....	7
Thé et infusion Angelina Earl grey, Darjeeling, Breakfast, Thé vert. ....	5,5
Chocolat chaud onctueux Trésor de Monbana .....	5,5
Chocolat viennois, <i>crème fouettée</i> .....	7
Irish Coffee .....	9

## BOISSONS GOURMANDES

Cappuccino caramelo 14cl .....	8
<i>Un grand cappuccino subtilement aromatisé au caramel</i>	
Caffè Macchiato noisette 14cl .....	8
<i>Un grand café noir rebaussé de crème fouettée, parfumé au sirop de noisette</i>	
Mocha Amaretto 14cl. ....	8
<i>Un mélange délicat de café et chocolat au sirop amaretto, crème fouettée</i>	

## APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12 cl / Kir Royal 12 cl .....	7 / 12
Martini Rosso, Bianco, Rosato 7 cl .....	7,3
Porto Rouge Graham's 5 cl .....	7,5
Ricard 2 cl .....	7,5

## WHISKIES 5 cl

Johnnie Walker Red Label .....	8
Glenmorangie 10 ans .....	10
Cardhu 12 ans .....	10
Oban 14 ans .....	15
Lagavulin 16 ans .....	13

## CHAMPAGNES

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

## COCKTAILS

Vie en rose 12 cl .....	12
<i>Vodka, framboises fraîches, menthe fraîche, miel, jus de fruit tropical</i>	
Spritz 12 cl <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i> .....	12
Fresh Tonic 12 cl <i>Gin, concombre frais, sirop de fleur de sureau, Tonic</i> .....	12
Les Classiques <i>Mojito, Cosmopolitain, etc.</i> .....	12

## BIÈRES

<b>Pression</b>	25 cl	50 cl
1664 Blonde .....	5,5	9
Grimbergen Blonde .....	6	10
Panaché .....	5	9
<b>Bouteilles</b>		
Corona 33,5 cl .....		7
Tourtel Twist citron 27,5 cl .....		7
1664 Blanc 33 cl .....		6

## ALCOOLS 4cl

Rhum Bacardi Oro/Cuatro Anejo .....	9
Vodka Eristoff .....	9
Vodka Grey Goose Original .....	9
Cognac Otard VSOP .....	9
Armagnac Clé des Ducs VSOP .....	9
Gin Bombay Sapphire .....	9
Calvados Boulard VSOP .....	9
Cointreau .....	9
Get 27 / Get 31 .....	9
Tequila José Cuervo 100% Agave .....	9