



# Menu

## Formules midi

Du lundi au vendredi / Hors jours fériés / jusqu'à 15h  
entrée + plat ou plat + dessert - 15 € / entrée + plat + dessert - 16,5 €

### Entrée au choix

Œufs BIO mayo  
Gaspacho du moment  
Assiette de Cochonaille  
Salade de fenouil aux agrumes

### Plat au choix

Plat du jour  
Salade César avocat bacon  
Pièce du boucher  
Pâtes crème parmesan bacon  
Salade Végan

### Dessert au choix

Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais  
Panna cotta  
Une boule de glace  
Fromage blanc

## Végé Végan

15 €

### Poké bowl falafels

Riz, chou mariné, tomates cerises et salade verte

### Salade Végan

Boulgour, lentilles corail, tomates séchées, salade de chou mariné, Tzatziki au yaourt de soja

### Burger Végé Beyond Meat

## Entrées

Oeufs BIO mayonnaise	5
Gaspacho du moment	8
Burrata, caponata froide	9,5
Salade de fenouil aux agrumes	6
Assiette de cochonaille	7
Harengs marinés, pommes de terre à l'huile	7

## Poissons

Pavé de saumon mariné	15
Caponata et riz	
Fish'n chips	14
Frites maison et salade verte	
Tartare de daurade	16,5
Riz, salade de haricots verts	

## Viandes

Accompagnements : Frites maison, riz, pâtes, caponata, salade de haricots verts, salade verte`

Pièce du boucher env 180 gr	15
Frites maison et salade verte	
Filet de boeuf Beurre Maître d'hôtel	25
env 200 gr - Frites maison et salade verte	
Tartare de boeuf au couteau	16
Frites maison et salade verte	
Cuisse de poulet désossée marinée Thai	15
Riz et salade verte	

## Salades

Salade Italienne	15
Salade, tomates cerises, câpres, mozzarella, jambon de pays	
Salade boeuf Thai	15
Salade, soja, carottes, menthe, coriandre, nouilles, cacahuettes, boeuf mariné	
Salade César	15
Avocat poulet bacon ou avocat saumon	
Salade, croustillant de chèvre et lardons	15

## Burgers

Accompagnés de frites maison et salade verte

Bacon cheeseburger	15
Chicken burger	15
Fish burger	15

## Pâtes

Pâtes, crème, parmesan et bacon	14
---------------------------------	----

### Formules petit-déjeuner

7J/7 à partir de 7H

Happy hours 7J/7 17H - 21H

Pintes à partir de 5 € - Cocktails à partir de 6 €

Tous nos plats sont faits maison

## Menu enfant

10 €

Sirop à l'eau ou jus de fruits

Steak haché, fish'n chips, jambon, chicken crispy ou pâtes bacon crème parmesan

Accompagnement au choix, pâtes, frites, riz, salade

1 boule de glace

## Desserts

Assiette de fromages	8,5	Moelleux au chocolat glace à la vanille	6
Panna cotta	6	Café gourmand ou	8,5
Crème de citron, spéculoos et meringue	7	Chocolat, double café, café crème ou thé	+1
Salade de fruits frais	6	Glaces :	
Tiramisu aux pommes, caramel beurre salé et spéculoos	7	1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 6,5 €	
Mousse au chocolat	6	Café, vanille, chocolat, citron vert, fraise, mangue, coco, caramel beurre salé	

## Boissons froides

Coca, Coca zéro 33cl	4
Perrier 33cl	4
Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Limonade 25cl	4
Café frappé, Thé glacé maison	4,5
Ginger ale, Ginger beer BIO 20cl	5
Redbull 25 cl	5

## Nectars et jus de fruits

Jus de pomme, abricot, orange, ananas ou tomate en bouteille	4
Jus de fruits maison, pomme, poire, orange ou citron	5

## Apéritifs

Lillet blanc ou rouge 6cl	4
Pimm's 6 cl	4
Saint Raphaël 6cl	4
Martini Bianco / Rosso / Fiero 6cl	4
Porto Blanc / Rouge 8cl	4
Campari 4cl	4
Ricard 2,5cl	4
Apérol 4cl	4
Noilly Prat 4cl	4
Suze 4cl	4
Kir 14 cl	4,2
(cassis, mûre, pêche, framboise, violette)	
Martini sans alcool Bianco / Rosso	4
Kir Royal	8,5

### Formules petit-déjeuner

7J/7 à partir de 7H

## Boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé	2
Noisette	2,2
Double expresso	3,5
Crème	3,5
Thé	3,8
Cappuccino, chocolat chaud	4,5
Café ou chocolat viennois	5,5
Chocomallow	6
Vin chaud	6
Grog au Rhum	8
Irish coffee	8

## Eaux

Vittel 1/4L	3,2
San Pellegrino, Vittel 1/2L	4,5
San Pellegrino, Vittel 1L	6,5

## Bières et cidre

	25cl	50cl	Happy Hours 50cl
Lutèce	3,5	6	5
Blanche de Chartres, Affligem	4	7	6,5
Chouffe, Tripel Karmeliet			
Dremwell rousse Bio,			
Vedett IPA	4,5	8,5	7,5
Cidre brut BIO APPIE	4	7	6,5
<b>Bouteille 33 cl :</b>			
Desperados, Corona	6		
Heineken sans alcool 0 %	5		

### Happy hours 7J/7 17H - 21H

Pintes à partir de 5 € - Cocktails à partir de 6 €

Tous nos plats sont faits maison



# Cocktails & tapas

Happy hours 7j/7 - 17h - 21h

## Tapas à partager

Bâtonnets de Mozzarella	6	Guacamole épicé et ses toasts	9
Assiette de frites	6	Calamars à la romaine	10
Nachos	6	Demi-camembert rôti au miel	13
Crispy chicken	6	Planche de fromages	17
Falafels sauce végétal	6	Planche de charcuteries	17
Chou-fleur rôti	7	Planche mixte	19
Houmous maison et ses toasts	7		

## Nos cocktails signature

### Daiquiri passion

Rhum, Maracuja, purée de passion et citron vert

### Basilic Instinct

Gin au basilic, pomme, sirop de sucre de canne, basilic frais et Schweppes Tonic

### March Malaen

Whisky Bushmills, crème de cassis, citron et ginger beer

### Bombastic

Rhum, miel, sirop d'orgeat, ananas et pomme

### Knickerbocker's Cocktail (1995)

Fords Gin, Noilly Prat et Martini rouge

### Le Faquin

Jack Daniel's, blanc d'oeuf, purée de yuzu et Angustura

### Bibou

Tequila Herradura plata, yuzu, ananas et cranberry

### Porn Star Martini

Vodka, maracuja, purée de passion et vanille avec un shot de Champagne

HH

11 8

11 8

11 8

11 8

13 10

13 10

13 10

13 10

## Cocktails

### sans alcool 6 € / HH 4,5 €

### Bora bora

Ananas, maracuja, citron et grenadine

### Red light

Fraise, ananas, orange et citron

### Lenux

Maracuja, fraise et citron

### Spring time

Citron, pomme, sucre de canne et ginger beer

### Choc thermique

Ananas, cranberry, gingembre et sucre de canne

### Virgin Spritz

Martini sans alcool et Schweppes tonic

### Nos classiques

Virgin mojito et virgin colada

### Formules petit-déjeuner

7j/7 à partir de 7H

### Formules midi

Du lundi au vendredi jusqu'à 15h  
Hors jours fériés

Tous nos plats sont faits maison

# Cocktails & tapas

Happy hours 7j/7 - 17h - 21h

## Nos cocktails

Classique : 8 € / 6€ en HH

Premium : +3 €

### Gin

**Classique : Grand Domaine BIO**

**Premium : Jos'Berri ou Bombay 1er cru**

Gin Fizz,  
Gin Tonic,  
London Mule...

### Tequila

**Classique : Jose Cuervo Reposado**

**Premium : Herradura**

Margarita,  
Tequila Sunrise...

### Cachaça

**Classique : Aguacana**

**Premium : Leblon**

Caïpirinha,  
Caïpirinha passion,  
Caïpirinha fraise...

### Whisky

**Cocktails sur la base du prix du whisky**

Manhattan,  
Whisky Sour,  
Old Fashioned...

### Rhum

**Classique : Bacardi AnejoCuatro**

**Premium : Bacardi Ocho**

Mojito,  
Cuba Libre,  
Daiquiri,  
Pina Colada,  
Mai Tai...

**Classique : Trois Rivières**

**Prémium : Clément VSOP**

Ti Punch,  
Planteur...

### Vodka

**Classique : Grand Domaine BIO**

**Premium Grey Goose ou Belvedere**

Caïpiroska  
Cosmopolitain,  
White Russian,  
Black Russian,  
Bloody Mary,  
Blue Lagoon,  
Sex On The Beach,  
Moscow Mule...

## Divers Classique

8 € / HH 6 €

Spritz Martini Fiero, Spritz campari, Spritz Aperol, Spritz Blanc, Spritz St Raphaël  
Premium Spritz St Germain et Spritz Limoncello + 3 €

**Jaggerbomb 8 €**

**Vodka redbull 9 €**

**B55 9 €**



## Bar & vins

### Whisky 4cl

Red Label	8
Jameson	9
Jack Daniel's	9
Jack Daniel's Rye / Apple / Fire	9
Bushmills	9
Monkey Shoulder	11
Gentleman Jack Daniel's	11
Glenfiddich 12 ans	12
Jack Daniel's Single Barrel	13
Nikka Coffey Grain	13
Craigellachie 13 ans	14
Benriach The Smoky Ten	14
Lagavulin 16 ans	15
Chivas Regal 18 ans	19
Aberfeldy 21 ans	30

### Vodka 4cl

Grand Domaine BIO	8
Zubrowka Biala	8
Zubrowka Bison Grass	9
Belvédère Pure	11
Grey Goose	11

### Cachaça 4cl

Aguacana	8
Ypioca	9
Leblon	11

### Gin 4cl

Grand Domaine BIO	8
Bombay Sapphire	9
Bombay 1 <sup>er</sup> cru	11
Tanqueray	11
Jos'Berri Artisanal	11
Hendrick's	11
Fords Gin	11

### Tequila 4cl

José Cuervo	8
Herradura Silver	11
Herradura Reposado	12
Mezcal	12
Patron Reposado	20
Patron Anejo	23

### Rhum 4cl

Bacardi Anejo Cuatro	8
Turquoise Bay	8
Trois Rivières	8
Plantation Pineapple	10
Bacardi Ocho 8 ans	11
Clément VSOP	11
Kraken Black Spiced	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Santa Teresa 1796	15
Zacapa 23 ans	17

### Formules midi

Du lundi au vendredi / jusqu'à 15h  
Hors jours fériés

### Happy hours

7J/7 17H - 21H  
Pintes à partir de 5 € - Cocktails à partir de 6 €

# Bar & vins

## Les vins rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Languedoc</b>				
IGP Pays d'Oc Syrah Cayenne Domaine de Castelnaud - 2021	4	7,5	14	21
IGP Pays d'Oc Domaine Martinolles Pinot Noir - 2020	5	9,5	18,5	27
<b>Côtes du Rhône</b>				
AOP Côtes du Rhône Domaine la Guintrandy - BIO 2020	4,5	8,5	16	22
<b>Bordeaux</b>				
AOP Côtes de Bourg Château Graveyrou - 2018	4,5	8,5	16	23
AOC Lalande de Pomerol Plaisir du Château Siaurac - 2019	8	15,5	30	40
<b>Bourgogne</b>				
AOP Macon Pierreclos Les Crus Domaine Lapalus - 2020	6	11	21	30
AOP Hautes-Côtes-de-Beaune Château de Melin - BIO 2019	-	-	-	40
<b>Argentine</b>				
Mendoza Tintonegro Malbec - 2020	5,5	10,5	20	28

## Les vins blancs

<b>Languedoc</b>				
IGP Pays d'Oc Chardonnay Domaine Astruc - 2021	4	7,5	14	21
<b>Sud-Ouest</b>				
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Domaine de Caude - 2021	4	7,5	14	21
IGP Côtes de Gascogne Lou Gat Mango, Maison Marcellin - 2021	4,5	8,5	16	22
<b>Bourgogne</b>				
Chablis / petit Chablis selon arrivage	7,5	14,5	27	38
AOC Bourgogne Aligoté Domaine Giraudon - 2021	6	11	21	30

## Les vins rosés

<b>Roussillon</b>				
AOP Côtes du Roussillon « Gris-Gris », Château de Corneilla - 2021	4	7,5	14	21
<b>Corse</b>				
IGP Vin de Pays de l'île de beauté Domaine Casa Rossa - 2021	4,5	8,5	16	22
<b>Provence</b>				
AOP Côtes de Provence « Diane », Château Pas du Cerf - BIO 2021	6,5	12,5	23	33

## Les bulles

Prosecco	5	-	-	24
Champagne Brut Tradition - Domaine Louis Dehu	8	-	-	40
Champagne EPC Blanc de blanc - Brut, extra Brut ou rosé				80

### Formules midi

Du lundi au vendredi / jusqu'à 15h

Hors jours fériés

### Happy hours

7J/7 17H - 21H

Pintes à partir de 5 € - Cocktails à partir de 6 €