



APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

ENTRÉE EN MATIÈRE



ŒUF CROUSTI'MOLLET
champignons forestiers sauce vin rouge
.....7,5

**VELOUTÉ DE LENTILLES
CORAIL- BUTTERNUT**
lait de coco, fromage halloumi grillé
.....7

SAUMON GRAVLAX BETTERAVE
tzatziki de cornichons, sel fumé
.....8,5

AVOCADO TOAST
.....7

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
.....X

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
.....X



HEALTHY STYLE

LE COIN DES BOWLS
Sarrasin, avocat, butternut, fèves,
pamplemousse, pousses d'épinard,
chou rouge

FALAFELS 13

SAUMON 16

POULET 14

.....
- RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF -

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%



PAR ICI

LA SUITE

SAUMON TERIYAKI
brocolis woké sésame soja
.....16

ENTRECÔTE IRLANDAISE FUMÉE
28ogr**, sauce signature
.....22

BROCHETTES DE POULET
sauce cacahuète pimentée
.....15

BAO BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC
.....14

PAD THAÏ AUX CREVETTES SAUVAGES
nouilles de riz, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre
.....16

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS
noisettes torréfiées
.....15,5

DAHL DE LENTILLES CORAIL AU CURRY VERT
riz basmati, tofu
.....13

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXX
.....X

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXX
.....X

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXX
.....X

ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

LÉGUMES RÔTIS TROP BONNS
courge butternut, carottes au poivre ou brocolis woké

FRITES
de pomme de terre ou de patate douce

PURÉE DE POMME DE TERRE
au beurre de baratte

RIZ BASMATI

MESCLUN AUX HERBES

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

Accompagnement supplémentaire
3





DERNIERS PLAISIRS

SALÉ

FROMAGE COUP DE CŒUR 6

**SÉLECTION DE FROMAGES AOP
À PARTAGER** 13

SUCRÉ

IRRÉSISTIBLE CARROT CAKE*
noix de pécan, crème de yaourt 6,5

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*
CRISPY PRALINÉ** 6

**CHIA PUDDING PASSION
AU LAIT DE COCO**
ananas rôti et céréales 7

MANGUE VANILLÉE-CITRON VERT
mascarpone, pistaches caramélisées 7,5

YOLO CAFÉ GOURMAND
You Only live Once :) 7,5



XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX X

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX X

XXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX X

*Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année

SOIF ! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

EVIAN 3,5 4,5

BADOIT 3,5 4,5

PERRIER 4

SODAS 4,5

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO,
OASIS TROPICAL,
FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)

ORANGINA, SCHWEPES INDIAN TONIC,
SCHWEPES AGRUM,
RED BULL (25cl)

FİNLEY GINGER ALE (25cl)

FUZE TEA PÊCHE (25cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,5

JUS DE TOMATE,
ORANGE OU POMME (25cl)

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE,
ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl) 5,1

APÉRIKIDS 5
L'apéro des presque grands !

BIEN AU CHAUD



CAFÉ NESPRESSO

ESPRESSO 2,4

DOUBLE ESPRESSO 3,2

CAPPUCCINO,
LATTE MACCHIATO,
FLAT WHITE, 4,9
CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX,
MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE

THÉS KUSMI TEA 3,5

THÉ VERT SENCHA

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX
Maté, thé vert et citronnelle

BOOST
Maté, thé vert et épices

PRINCE WLADIMIR
Thés noirs, agrumes, vanille et épices

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH
Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah

LABEL IMPÉRIAL
Thé vert, orange et cannelle

INFUSIONS KUSMI TEA 3,5

CAMOMILLE

AQUAROSA
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires,
fruits, plantes

LATTÉS 3,5

MATCHA

CHOCOLAT 
Commerce Equitable Monbana

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS AOP

15cl 37,5cl 75cl

VAL DE LOIRE 24
Saint-Pourcain
« Réserve Spéciale de la Cave » 2018

BOURGOGNE 35
Macon Villages
« Domaine Azenay » 2017

BOURGOGNE 9 24 42
Chablis
« J. Moreau & Fils Réserve » 2018

LES VINS ROSÉS AOP

15cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE 5 23
Luberon
« Marrenon Classique » 2018

LES VINS ROUGES AOP

15cl 37,5cl 75cl

VAL DE LOIRE 5,5 14 24
Chinon
« Les Terroirs Rabelaisiens » 2017

BEAUJOLAIS 7 28
Brouilly
« Chapelle de Venenge » 2017

BORDEAUX 39
Lussac-Saint-Emilion
« Château Lyonnat » 2014

VALLÉE DU RHÔNE 26
Côtes-du-Rhône-Villages,
Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017

NOTRE SÉLECTION COUP DE CŒUR

XXXXX XX
Xxxxx

XXXXX XX
Xxxxx

XXXXX XX
Xxxxx

XXXXX XX
Xxxxx

XXXXX XX
Xxxxx

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES 12,5cl 37,5cl 75cl

TSARINE 8,5 45
Premium Brut

TAITTINGER 12 35 58
Brut Réserve

TAITTINGER 69
Brut Millésimé

APÉRITIFS

RICARD (2cl) 4,5

PASTIS 51 (2cl) 4,5

MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl) 5

CAMPARI (6cl) 5

VINS D'APÉRITIFS

PORTO ROUGE (6cl) 5
Sandeman Ruby

KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl) 5
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron,
mûre ou framboise

**KIR ROYAL AU CHAMPAGNE
TSARINE PREMIUM BRUT** (12,5cl) 9
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron,
mûre ou framboise

BIÈRE PRESSION 15cl 25cl 50cl

HEINEKEN 3,5 4,5 7,5

BIÈRES BOUTEILLES

CINEY BLONDE 5,5
douce & équilibrée (33cl)

CINEY BRUNE 5,5
amertume, caramel & fruits (33cl)

HAPKIN BLONDE 6
riche & de caractère (33cl)

LAGUNITAS IPA 6
amère aux notes d'agrumes (35,5cl)

GRIMBERGEN BLANCHE 5
agrumes & notes d'épices (33cl)

GRIMBERGEN AMBRÉE 5
amère & sucrée (33cl)

MORT SUBITE KRIEK 6
cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)

DESPERADOS 5
arômes de tequila & d'agrumes (33cl)

CIDRE

CIDRE "SASSY" (33cl)  5

DE TOUTES LES COULEURS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

MOCKTAILS : 6,5

LIMONADE MAISON - 15cl
rafraichissant

THÉ GLACÉ MAISON - 15cl
désaltérant

SUPERJUS - 15cl
vitaminé & doux

Carotte, citron, jus d'orange frais

FRESH HERBAL - 15cl
végétal & sain

Citron, concombre, thym, eau gazeuse

RASPBERRY IN ART - 15cl
gourmand & épice

Framboise, citron, Finley Ginger Ale

COCKTAILS : 8,5

LA VIE EN ROSE - 15cl
floral & pétillant

Prosecco, citron vert, fraise, fleur de sureau, soda

SUZE JULEP - 7cl
frais & charmant

Suze, mangue, angostura, menthe

CANCHA - 15cl
puissant & boisé

Rhum, citron vert, miel, eau gazeuse

GINTO CONCOMBRE - 15cl
pétillant & douce amertume

Gin, tonic, concombre

VEGGIE MULE - 15cl
herbacé & végétal

Vodka, aneth, carotte, citron, Finley Ginger Ale

PASSION TIKI - 15cl
fruité & exotique

Rhum, liqueur de triple sec, ananas, fruits de la passion, orgeat

HERBAL COOLER - 15cl
végétal & anisé

Absinthe, thym, citron, concombre

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES**

POUR DÉGUSTER - 4cl

ALCOOLS

RHUM VIEUX CARTE NOIRE DILLON 7

RHUM BACARDI 7

VODKA GREY GOOSE 9,5

VODKA WYBOROWA 7,5

VODKA ABSOLUT 7

TEQUILA SAUZA 7

GIN GIBSON 7

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON 6

CHIVAS REGAL 12 ANS 8

J&B RARE 6

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS 7

OBAN 14 ANS 9,5

TALISKER 10 ANS 9,5

LAGAVULIN 16 ANS 10

AMERICAN WHISKY

JACK DANIEL'S 7,5

IRISH WHISKEY

JAMESON 7

COGNAC

HENNESSY XO 13

HENNESSY VS 9,5

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 7,5

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE 8

CALVADOS

DROUIN 7,5

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS 7,5

MIRABELLE CARTRON 7,5

LIQUEURS

MALIBU COCO 6,5

BAILEY'S

COINTREAU

GET 27, GET 31



Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% .

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié pefc.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. - Prix nets (ST)