

MENU

Tapas à partager

V Plateau houmous - 8

Purée de pois chiches garnie de pistaches, piment chipotle & huile d'olive.
Servi avec pitas frais & pita chips sumac.

V Plateau Muhammara - 8

Tapenade de poivrons, aux noix et aux épices.
Servi avec pitas frais et pita chips sumac.

Rillettes de canard - 12

Rillettes de canard servies avec croûtons, Dijon & cornichons

Rillettes de homard - 12

Rillettes de homard + micro-pousses servies avec croûtons

Plateau Halte Apéro - 17

Tomates cerises et bocconcini + olives + fromage manchego + charcuteries + baguette

V Cabrese - 15

Burrata avec truffes noires, tomates cerise, basilic & huile d'olive

V Le Chili - 9

Bol de chili végétarien & chips

Magret de canard fumé - 14

Fines tranches de magret de canard fumé, Dijon & cornichons

Le foie gras - 22

Médallions de foie gras, confit d'oignons & ses croûtons

Extras

Cornichons - 3

Olives - 4

Champignons marinés - 5

Aubergines piquantes dans l'huile - 5

Micro-pousses -

vinaigrette asiatique - 3

Desserts

Crème brûlée - 5

Tarte aux canneberges - 5

Tartelette choco-framboises - 6

Gateau fromage & framboises - 6

Notre engagement :

Vous offrir le meilleur de nous même !

Les produits que nous proposons sont élaborés avec l'aide de nos nombreux partenaires locaux.

Bienvenue chez nous !

V Plat végétarien

À BOIRE

Vins

Bulles


Suriol- Brut Nature - Cava - 2015 - Espagne - V : 9 - B : 49

Merrotto - le Fare - Extra Brut - Spumante - Italie - B : 52

Les Têtes - Tête Nat' - Pétillant Naturel - 2018 - (Fr) - B : 56 

Daniel Breand - Weinhaus - Pet-Mat - 2018 - Allemagne - B : 67 

Vins Blancs :

Gruner Libre - Meinklang - 2018 - Autriche - B : 47 

Verdicchio - Failoni - IGT- 2018 - Italie - B : 44 

Les Dressoles - André Goichot - 2016- Bourgogne - V : 8 - B : 49

Bourgogne Aligoté - Stéphane Murat - 2017 - (Fr) - B : 57

Xarel Lo-Amfores - Penedès - 2018 - B : 50 

Irreverence - Pearl Morissette - 2017 - Canada - B : 67

Homok - Aleksander Koppitsch - Autriche - V : 10 - B : 49

Vins Orange

Rossovermiglio Ambrato 2017 - Italie - V : 12 - B : 59


Vins rouges

Macho Man Monastrell - Jumilla - 2017 - Espagne - B : 47

Le Régal du Loup - Loup Blanc - 2018 - (Fr) - B : 45 

Azienda Agricola Podera Luisa - Chianti - 2015 - B : 49

Zweitgelt - Meinklang - 2017 - Autriche - V : 10 - B : 60 

Blafränkisch - Meinklang - 2017 - Autriche - B : 60 

Mon p'tit Python 2018 - Olivier Python - (Fr) - V : 8 - B : 44 



Vin biologique



Vin biodynamique

Bières

Bière FUT

Lager / Creemore Springs -

V : 3,95 - P : 6,95

Boundless IPA / Creemore -

V : 3,95 - P : 6,95

Bière BTL :

Blanche / Blue Moon - 473 ml

B : 6,95

Lager / Heineken- 341 ml

B : 6,50

Lager / Heineken sans alcool - 341 ml

B : 5,50

Cocktails

Le légendaire - 9

Apérol Spritz - Cava - Soda - Orange

The boss - 9-10

Dry Martini

Le sublime - Cocktail signature - 7

Double dose d'espresso, vodka - kahlúa au shaker

Classic n°1 - 6

Rhum & coke

Classic n°2 - 6-8

Gin Tonic

Digestifs

Tequila - E Jimador - 3

Jameson - 5

Whisky japonais- Suntory Whisky Toki - 10

Scotch - McClelland's - Single Malt - 8