

APÉRITIFS
ANISÉS ^{4CL}

Ricard, Pastis.....6€

AMERS ^{5CL}

 Campari, Suze,
 Martini Bianco, Rosso, Rosé, Dry6€

BIÈRES SPÉCIALES 33CL

 Heineken5€
 Despérados6€
 Valmy Artisanal Champenoise «Ipa Bio»6.90€

WHISKIES 5CL

 Clan Campbell8.50€
 J&b, Johnny Walker8.50€
 Chivas Regal 12 ans12€
 Jack Daniel's10€

CLASSIC MALTS ^{5cl}

 Cardhu 12 ans13€
 Glenfiddich 12 ans13€
 Abelour10 ans13€
 Cragganmore 12 ans15€
 Talisker 10 ans15€
 Lagavulin 16 ans15€
 Oban 14 ans15€
 Knockando 12 ans15€

RHUMS ^{5CL}

 La Mauny, St James8.50€
 Havana 5 ans, Cachaça10€
 Rhum Ambré10€
 Rhum Zacapa 23 ans16€

CLASSIC 5CL

 Gin Gordon Dry 8.50€
 Vodka Smirnoff8.50€
 Tequila8.50€

DIGESTIFS
LIQUEURS ^{5CL}.....8.50€

 Baileys
 Crèmes : Fraise, Cerise, Pêche,
 Framboise, Mûre, Cassis,
 Pamplemousse, Agrumes
 Get 27, Get 31,
 Manzana Verde,
 Marie Brizard, Grand Marnier,
 Cointreau,
 Soho, Passoa, Malibu
 Coconut

CLASSIC AFTER DINER ^{5CL}

 Armagnac hors d'âge12€
 Calvados VSOP12€
 Eau de vie Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle12€
 Cognac VSOP12€
 Cognac XO.....25€

CHAMPAGNE

 La Coupe de Champagne Brut 12,5cl.....12€
 Kir Royal 12,5cl12€
 Pêche, Framboise, Mûre, Cassis, Pamplemousse, Cerise,
 Fraise...
 Champagne Brut 75cl59€
 La coupe de Crémant12,5cl7€
 Crémant Bouteille 75cl35€
 Nicolas Feuillatte Brut 75cl.....60€
 Mercier Brut 75cl65€
 Canard Duchêne Brut 75cl70€
 Mumm Brut 75cl80€
 Moët & Chandon Impérial Brut 75cl85€
 Veuve Clicquot Ponsardin Brut75cl90€
 Ruinart Brut 75cl120€
 Ruinart Blanc de Blanc 75cl.....180€
 Dom Pérignon 75cl290€
 Armand de Brignac Brut 75cl.....390€

NOUVEAUX COCKTAILS TENDANCE 2022
LE CHANDON GARDEN SPRITZ 75 CL by Moët & Chandon

L'effervescent Blanc Frais associé à une liqueur d'Oranges Amères, d'Épices et d'Herbes.

La coupe.....10€

La bouteille38€

Cocktail Piscine (Vin Blanc ou Rosé - eau gazeuse - triple sec - citron - orange ...6.50€

COCKTAILS ALCOOLISÉS 10€
MOJITO ^{25cl}

Rhum Havana, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée.

FRUITY MOJITO ^{25cl}

Rhum Havana, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée - Fruits Rouges.

SO GOOD SIR ^{25cl}

Vodka, Triple Sec, Jus de Pêche, Jus de Citron, jus de Pamplemousse.

PLANTEUR DES ILES ^{25cl}

Rhum, jus de Fruits exotiques, Jus d'Orange, Jus d'Ananas.

AMERICANO Spritz ^{25cl}

Campari, Martini rosé, rouge, Crémant.

SPRITZ ^{25cl}

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse, Rondelle de Citron.

GOOD VIB ^{25cl}

Vin Rosé, Cointreau, Eau pétillante, Citron, Fruits.

PINA COLADA ^{25cl}

Rhum, Jus d'Ananas, Liqueur de Coco, Crème de Coco.

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€
VIRGIN MOJITO ^{25cl}

Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée.

RED PINK FIZZ ^{25cl}

Jus de Goyave, Jus de Framboise, Sirop de Fraise, Jus de Citron, Tonic Water.

CHANTACO ^{25cl}

Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Maracuja, Citron, sirop de Grenadine.

FIZZY PINEAPPLE ^{20cl}

Jus de Banane, Jus d'Ananas, Sirop de Sureau, Soda.

BOISSONS FRAÎCHES SODAS ^{25cl} 5€

Coca cola, Coca cola Zéro, Limonade, Ice Tea Tonic, etc...

JUS DE FRUITS ^{25cl}5€

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Fruits Exotiques, Tomato...

EAUX

 Évian, Badoit, San Pellegrino **50cl** 5€

100 cl6.50€

ENERGY DRINK ^{25cl}7.50€

STARTERS À PARTAGER


PLANCHETTE DE CHARCUTERIE15€
 Rosette, Jambon Serrano,
 Coppa, Chorizo, Pain de Campagne,
 Pousses de Salade.

ASSIETTE DE FROMAGES 15€
 Fromages de nos régions,
 Pousses de Salade.

PLANCHETTE MIXTE16€
 Charcuterie et Fromages de nos régions,
 Pain de Campagne Toasté, Pousses de
 Salade.

POKE BOWLS SALADE

BOWL FAÇON CÉSAR..... 16€
 Crispy Poulet, Pommes de Terre
 Salade Romaine, Sauce Caesar,
 Tomates Cerises, Œuf Dur,
 Croûtons de Pain à l'ail,
 Copeaux de Parmesan.

BOWL VÉGÉTARIEN 15€
 Légumes du jour & Pommes de Terre,
 Jeunes Pousses, Poivrons, Haricots
 Verts, Pois Gourmand, Tomate,
 Vinaigrette.

BOWL OCEANE.....16€
 Mesclun, Thon, Crevettes, Anchois,
 Tomates, Radis, Basilic, Olives Noires,
 Oignons, Poivrons, Pois Gourmands,
 Pommes de Terre.

ENTREES

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE.....10€
 Sauce Basilic, Copeaux de Parmesan,
 Roquette et Gressins.

RISOTTO DE RIZ & CHAMPIGNONS.....9.50€
 Riz Arborio & Butternut - Champignons
 des bois

MOZZARELLA BURRATA 11€
 Basilic, sur Carpaccio de Tomates à
 l'Ancienne, Vinaigrette à la Tomate.

EVENTAIL D'AVOCAT.....11€
 Crevettes « Torpédo » Panées
 Sauce Cocktail.

TARTARE DE LA MER.....12€
 Avocat, Fines Herbes,
 Thon, Dorade, Saumon.

SAUMON FUMÉ NORVEGE.....13.50€
 Saumon Fumé, Germes en Pousses,
 Pain de Campagne Toasté.

CEVICHÉ D'ESPADON12€
 Parfumé au Lait de Coco & Citron vert.

FOIE GRAS DE CANARD.....15€
 Confit d'Oignons Rouges,
 Pain de Campagne Toasté.

VELOUTE DE LA SEMAINE8.00€

ENTREES VERSION PLATS

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE.....16€

Sauce Basilic, Copeaux de Parmesan,
Roquette et Gressins.

MOZZARELLA BURRATA .....16€

Avocat, Basilic, sur Carpaccio de Tomates à l'Ancienne,
Vinaigrette à la Tomate.

TARTARE DE LA MER.....16€

Avocat, Fines Herbes,
Thon, Dorade, Saumon.

CEVICHÉ D'ESPADON.....16€

Parfumé au Lait de Coco

SAUMON FUMÉ DE NORVEGE.....18€

Saumon Fumé, Germes en Pousse,
Pain de Campagne Toasté.

Accompagnement :

Salade et Garniture, Écrasé de Pommes de Terre, Ratatouille
Légumes de Saison, Frites, Pommes Grenaille.

CÔTÉ TERRE

- TORTELLINI RICOTTA EPINARD (PÂTES) AUX LÉGUMES^V**16€
 Poêlée de Légumes de Saisons, Parmesan.
- TORTELLINI RICOTTA EPINARD AUX JAMBON DE PAYS**18€
 Jambon Serrano, Parmesan.
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ PAR NOS SOINS**.....19€
 Pousses de Moutarde, Frites, Légumes du Jour.
- BURGER DE BŒUF CHAROLAIS**.....19€
 Confit d'Oignons Rouges, Tomate, Cheddar,
 Pickles de Cornichons, Frites Maison, Jeunes Pousses.
- BROCHETTES DE VOLAILLE & ANANAS MARINÉES**.....18€
 Ecrasé de Pommes de Terre.
- L-BONE DE BŒUF RACE FRANÇAISE (220 GR)**.....23€
 Sauce Bordelaise à l'Echalote, Pommes Grenailles, Petite Salade.
- EMINCÉ DE PAVÉ DE BŒUF CEE (220 GR)**.....24€
 Sauce Chimichurri, Pommes Sautées à l'Ail et Champignons.
- CÔTE DE BŒUF RACE FRANÇAISE (350gr)**26€
 Poêlée d'Haricots Verts, Poêlée de Champignons. 🍷

CÔTÉ MER

- TORTELLINI RICOTTA EPINARD (PÂTES) AU SAUMON FUMÉ**.....18€
 Tranche de Saumon Fumé, Parmesan.
- PAVE DE SAUMON FRAIS AU SÉSAME**.....19,50€
 Saumon Frais, Julienne de Légumes,
 Beurre Blanc citronné.
- DOS DE CABILLAUD D'ATLANTIQUE**.....24€
 Écrasé de Pommes de Terre, Sauce Vierge Perlée.
- STEAK D'ESPADON DE MÉDITERRANÉE**.....20€
 Ratatouille, Sauce Vierge Perlée.
- COURT BOUILLON DE POISSONS**.....24€
 Sélection de 3 Poissons du Marché & petits légumes

DESSERTS

- COUPE DE GLACES**.....9€
 Vanille, Chocolat, Fraise,
 Chantilly.
- CRÈME BRULÉE CARAMEL**.....10€
 Brisures de Spéculoos.
- MOELLEUX AU CHOCOLAT**.....10€
 Insert Crème de Maron,
 Glace Laitière.
- MOUSSE CHOCOLAT**.....10€
 Chocolat Guayaquil.
- FIGES RÔTIÉS**.....10€
 Crème à La Mascarpone Vanillée.
 Glace Laitière.
- PANNA COTTA FEVES DE TONKA** .10€
 Brisures de Pralines& noisettes.
- TIRAMISU AU CAFÉ**.....10€
 Aromatisé au Marsala.
- CAFÉ ET SES GOURMANDISES**.....12€
 4 Mini Crème brulée, Mousse Chocolat,
 Panna Cotta, Tiramisu.

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ NOIR, EXPRESSO**.....2,5€
- DÉCAFÉINÉ**.....2,5€
- BOÎTE À THÉ**.....3€
- THÉ VERT :**
 Jardin des Merveilles
 Sencha, A la Menthe...
- THÉ NOIR :**
 Jardin de Darjeeling
 Lapsang Souchong
 Fruits Rouges
 Vanille/Caramel
 Ceylan...
- INFUSIONS PARFUMÉES**.....3€
 Tilleul
 Verveine
 Camomille
- CAFÉ AVEC 1 GOURMANDISE**.....5,50€
 Mini Crème Brûlée ou Mini Mousse au
 Chocolat ou Mini Panna Cotta ou Mini
 Tiramisu.
- CAFÉ AROMATISÉ (Double Espresso)**9€
 Baileys, Grand Marnier, Cognac.

AUTOUR DES VINS ROUGES
BOURGOGNE
HAUTES CÔTES DE NUITS AOC

 Domaine Cornu
 Bouteille 75cl38€

MERCUREY AOC

 Les Villerranges
 Bouteille 75cl48€

POMMARD AOP

 Pascal Prunier-Bonheur
 Bouteille 75cl70€

GEVREY CHAMBERTIN AOP

 Frédéric Magnien Vieilles Vignes
 Bouteille 75cl78€

BORDEAUX
PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP

 Catherine du Roy
 Bouteille 75cl30€

LE B MAUCAILLOU AOP

 Bordeaux Supérieur
 Bouteille 75cl30€

LALANDE DE POMEROL AOP

 Château Le Jard « Chatain »
 Bouteille 75cl36€

N2 DE MAUCAILLOU

 MouliS Aop
 Bouteille 75cl50€

HAUT MEDOC AOP

 L'Héritage de Chasse-Spleen
 Bouteille 75cl52€

CONNETABLE DE TALBOT AOP

 Saint Julien
 Bouteille 75cl66€

PAYS D'OC
MERLOT SYRAH

 Le Sudiste
 Bouteille 75 cl22€

VALLÉE DE LA LOIRE
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP

 Paul Filliatreau « La Grande Vignolle »
 Bouteille 75 cl26€

VALLÉE DU RHÔNE & BEAUJOLAIS
BROUILLY AOC

 Château Des Tours
 Bouteille 75 cl.....28€

MOULIN À VENT AOP

 Domaine Chênepierre
 Bouteille 75 cl30€

VINS DU NOUVEAU MONDE
MALBEC Argentine

 Finca la Niña « Malbec »
 Bouteille 75 cl26€

TERRA NOBLE Chili

 Réserve « Cabernet Sauvignon »
 Bouteille 75 cl26€

AUTOUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS
VAL DE LOIRE
SANCERRE AOP

Les Châtaigniers

Bouteille 75 cl38€

POUILLY-FUME AOP

Les Clairières

Bouteille 75 cl 36€

PAYS D'OC
CHARDONNAY

Le Sudiste

Bouteille 75 cl22€

BOURGOGNE
CHABLIS AOC

Olivier Savary

Bouteille 75 cl38€

POUILLY FUISSÉ AOP

Les Gavouilles

Bouteille 75 cl39€

MEURSAULT AOP « Les Champs-lins »

Vincent Girardin Vieilles Vignes

Bouteille 75 cl80€

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
CÔTES DE PROVENCE AOP

Romain Desbastides

Bouteille 75 cl23€

ALPILLES

Aimée des Alpilles

Bouteille 75 cl22€

CÔTE DE PROVENCE AOP

Minuty Prestige

Bouteille 75 cl32€

VIN AU
VERRE 15 CL
ROUGES

Merlot Syrah « Le Sudiste »6.50€

Bordeaux de Maucaillou.....7.50€

Brouilly7.50€

Hautes Côtes de Nuits9.00€

BLANCS

Chardonnay « Le Sudiste ».....6.50€

Moelleux « Bordeaux »7.00€

Chablis « Olivier Savary ».....8.50€

Pouilly Fuissé « Les Gavouilles »...9.00€

Kir Vin Blanc6.00€

ROSÉ

Rosé des Alpilles.....6.50€

Côte de Provence « Minuty ».....8.50€

POT LYONNAIS 50 CL.....11.50€

Rouge, Blanc, Rosé

