


# Les Apéritifs



15cl	Kir classique	4,50 €
15cl	Kir Royal	11,90 €
15cl	Kir (Aligoté)	7,60 €
2cl	Ricard	3,50 €
2cl	Pastis	3,50 €
4cl	Raki (Anisette Turque)	4,50 € 
4cl	J&B	6,90 €
4cl	Jack Daniels	7,50 €
4cl	Whisky Clan Campbell	6,90 €
4cl	Chivas Regal 12 ans	12,00 €
4cl	Gin Gibson's	5,50 €
4cl	Vodka Absolut	7,00 €
5cl	Martini Bianco	4,80 €
5cl	Martini Rosso	4,80 €
4cl	Porto Cruz blanc	4,80 €
4cl	Porto Cruz rouge	4,80 €
4cl	Tequila	6,00 €
4cl	Campari	6,00 €
4cl	Suze	4,90 €
4cl	Rhum Ambré	4,50 €
4cl	Rhum Havana	4,50 €

## Bières 33cl

	Heineken	4,90 €
	1664	4,90 €
	Desperados	5,90 €
	Super Bock	4,90 €
	Efes (bière turque)	5,50 €
	Chouffe Blonde /Cherry Chouffe	5,90 €
	Pale Ale artisanal d'Igny	7,00 €
	Supplément PICON	1,50 €
	Panache (limonade, bière)	4,90 €
	Monaco (limonade, bière, grenadine)	4,90 €

## Nos Bulles

		Coupe <small>15cl</small>	75cl
	Procecco	5,30 €	24,00 €
	Crément Michel Laurent		28,00 €
	Champagne		
	Veuve Pelletier brut	10,90 €	48,00 €
	Cheminon 1er cru		62,00 €
	Mumm Cordon Rouge		85,00 €

## Cidre 33cl 4,50€

## Sirops à l'eau 25cl 2,50 €

Menthe	Grenadine
Pêche	Fraise

## Jus de fruits 25cl 3,90 €

Orange	Tomate
Ananas	Pomme

## Eaux plates et gazeuses





Evian/Vittel	1L	5,90 €
Vittel/ Evian	50cl	4,00 €
San Pellegrino	1L	5,90 €
San Pellegrino	50cl	4,00 €

## Sodas

Coca-Cola	<small>33cl</small>	4,50 €
Coca Zéro	<small>33cl</small>	4,50 €
Schweppes Tonic	<small>25cl</small>	4,30 €
Orangina	<small>25cl</small>	4,50 €
Limonade	<small>33cl</small>	4,00 €
Fuze tea	<small>25cl</small>	4,00 €
Diabolo	<small>25cl</small>	4,00 €
Perrier	<small>33cl</small>	4,50 €

# Les Cocktails maison



 Caïpirinha ( <i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i> )	8,50 €
Punch Antillais ( <i>Rhum, jus d'orange, citron, vanille, cannelle</i> )	8,50 €
Mojito ( <i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i> )	8,50 €
Pina colada ( <i>Rhum, coco, ananas</i> )	8,50 €
Spritz ( <i>Apérol, prosecco, Schweppes</i> )	8,50 €
Americano ( <i>Campari, gin, martini dry, blanc et rouge</i> )	8,50 €
Tequila Sunrise ( <i>tequila, jus d'orange, grenadine</i> )	8,50 €
Gin Tonic ( <i>Gin, Schweppes</i> )	8,50 €
 Rio Batida ( <i>passion, cachaça, lait concentré sucré</i> )	8,50 €
Sans alcool	
Virgin Mojito ( <i>menthe, citron, eau gazeuse, sucre de canne</i> )	5,90 €
 Virgin Rio Batida ( <i>passion, lait concentré sucré</i> )	5,90 €
 São Paulo ( <i>Jus d'ananas, orange, coco</i> )	5,90 €

## Apéro à Grignoter

	petit	grand
Charcuteries	8,50 €	16,90 €
Charcuteries de bœuf	9,50 €	18,90 €
Charcuteries + Fromages	9,50 €	18,80 €
Charcuteries de bœuf + Fromages	10,90 €	20,90 €
 Beignets brésiliens ( <i>Poulet, viande et fromage</i> )	8,00 € <small>6 pièces</small>	15,70 € <small>12 pièces</small>
Chicken Wings	6,00 € <small>5 pièces</small>	11,50 € <small>10 pièces</small>
 Focaccia	8,00 €	10,00 €

## Brusquettas

Burrata	6,90 €
Jambon, parmesan	4,90 €
Napolitaine (tomate, basilic)	4,90 €
Saumon fumé	6,90 €











 **Fait maison**

# MEZZES



Assortiment d'entrées (pour 2 personnes)	16,00€
Tarama (œuf de cabillauds)	4,90 €
Feuilles de vignes farcie aux riz	4,50 €
Houmous (purée de pois chiches avec crème sésame)	4,90 €
Salade tomate piquante	4,90 €
Piyas (haricots blancs, oignons)	4,50 €
Salade de poivrons (persil, ail, et huile d'olive)	5,00 €
Caviar d'aubergine à l'ail	5,00 €
Salade Russe ( <i>carottes, p.de terre, p. pois, œufs, cornichons, mayonnaise</i> )	4,50 €
Djadjik (concombre au yaourt)	4,50 €
Taboulé	5,50 €

## Les Entrées

Carpaccio de bœuf au basilic, câpres et parmesan	11,90 €	
Saumon fumé, pain Poilâne	11,90 €	
Os à moelle rôti, fleur de sel et pain Poilâne	8,90 €	
Aubergine farcie aux légumes	9,90 €	
Aubergine farcie à la viande	11,90 €	
 Burrata, concasse de tomate, thym, ail, miel	9,90 €	
Le classique Œuf Mayo	4,90 €	
Tomate Mozzarella	5,50 €	
Pastel brésilien ( fromage, poulet/fromage ou viande/fromage)	8,90€	












## Salades

	petite	grande
Salade océane <i>salade, gambas, saumon fumé, avocat, orange</i>	9,50 €	18,50 €
Salade Italienne <i>jambon, roquette, basilic, parmesan</i>	7,90 €	14,90 €
Salade de chèvre chaud et noisettes	7,90 €	14,90 €
Salade César	7,90 €	14,90 €
Salade pêcheur <i>salade, thon, maïs, œufs</i>	7,90 €	14,90 €

Tous nos plats sont également à emporter

# Grillade au charbon de bois



	Côte de bœuf (500gr environ)	36,90 €
	Entrecôte de bœuf (300gr environ)	29,90 €
<i>pointe du rumsteak</i>	 Picanha de bœuf Angus (220gr environ)	27,00 €
	Côtelettes d'agneau mariné à l'ail et thym (3p)	 24,90 €
	Grillade Mixte(côte d'agneau, bœuf, poulet, kefta)	 21,90 €
	Bavette	15,90 €
	 Kefta	 15,90 €
	Brochette de bœuf marinée ail et herbe de provence	 18,90 €
	 Pacha (kefta, sauce tomate, yaourt à l'ail)	 19,90 €
	Steak haché (180gr)	14,90 €
	Andouillette AAAAA	16,90 €
	Ribs sauce barbecue	 17,90 €
	Brochette Poulet mariné aux épices variées	 16,90 €
	Côté de Porc mariné miel moutarde	 15,90 €

## Les plats

Tartare de bœuf aux condiments (préparé par nos soins)	18,90 €
Filet de Dorade Royale	21,90 €
Pavé Saumon	21,90 €
Assiette Saumon fumé	14,90 €
Aubergine farcie à la viande hachée et fromage	17,90 €
Aubergine farcie aux légumes, plat végétarien	14,90 €







## Snacking

*(servi avec frites maison et salade composée)*

Burger de bœuf (180g) traditionnel au Cantal	19,90 €
Double Burger au Cantal	24,90 €

Croque-Monsieur Saumon ou jambon ou jambon de boeuf 14,90 €

### Sauces

Poivre	
Moutarde à l'ancienne	
Béarnaise	
Roquefort	
Echalotes	
Tomate	
Barbecue	

### Garnitures

Frites maison	
Purée de Patate douce	
Ratatouille	
Riz	

1Garniture et 1 sauce au choix inclus  
Supplément Garniture 4,00 € / Supplément sauce 2,00 €

# Menu du Midi




Formules uniquement le midi  
Hors jours fériés et weekends

Entrée +Plat +Dessert 19.50 €

Ou








Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert 17.50 €

## Les entrées

Charcuterie de porc  
Charcuterie de bœuf  
Tomate mozzarella  
Œuf mayo  
1 mezze au choix 


*page 3*



## Les desserts


Mousse au chocolat   
 Verrine Citron Vert   
 Verrine Maracuja   
Fromage blanc, miel et granola  
Riz au lait   
Crème Caramel   
 Baklava *2 pièces*

## Plats


(Tous les plats sont servis avec salade composée et frites maison)


Côté de Porc 


Kefta grillé  

Brochette poulet grillé et mariné 


Steak haché (180gr)


Croque-monsieur traditionnel 


Croque-monsieur au Saumon 



Croque-monsieur jambon de bœuf 


Bavette de bœuf grillée


Assiette de saumon fumé 


Grande Salade Pêcheur, salade,thon, mais, oeufs 

Grande Salade de chèvre chaud et noisettes 

Grande Salade Italienne, jambon, roquette, basilic, parmesan  

Pizza Margherita 

Pizza Reine 

Pizza Végétarienne 

## Enfant 12,50 €

Kefta, brochette poulet, Wings poulet 5pièces ou pizza bambino  
+ boisson soft + Boule de glace, mini moelleux ou mini crème brulée



# VIANDES MATUREES

Côte de Bœuf grillée 99.00 € /Kg (Selon arrivage)  
Pièce à partir de 1 Kg, selon la grosseur de la carcasse  
(Garnitures et sauces au choix incluses)

La viande de Blonde d'Aquitaine a une extrême tendreté et un grain d'une remarquable finesse, deux critères distinctifs majeurs de cette viande qui est aussi très appréciée sur le plan diététique.

La viande de Rouge des Prés fait l'unanimité auprès des gourmets grâce à sa tendreté, sa jutosité élevée en fin de bouche, l'intensité de ses saveurs, son moelleux et son persillé.

La Salers est réputée pour sa saveur incomparable, sa couleur rouge vif et son persillé. C'est une viande très juteuse qui possède un grain particulièrement apprécié par tous les professionnels de la restauration qui savent en tirer le meilleur parti gastronomique.



La viande de Limousine possède de remarquables qualités gustatives avec un grain très fin ce qui la rend très tendre. A la fois maigre et juteuse, son persillé lui assure un goût qui fait toute sa réputation auprès des amateurs.

La finesse des fibres musculaires de la Blanc Bleu lui confère une tendreté qui comble les gourmets. Cette qualité ajoutée à une absence de gras lui permet d'offrir un pourcentage de morceaux nobles à griller très appréciable pour les amateurs de viande rouge.

La Charolaise est une viande à fibres musculaires larges. Elle est très tendre et présente une fin persillée qui lui donne de la saveur et de la jutosité. Elle est aussi réputée pour sa faible teneur en gras ce qui lui procure des atouts diététiques incontestables.

Le bœuf Simmental doit sa réputation à sa viande tendre, finement persillée. Ce qui lui donne une jutosité et un goût floral équilibré et élégant. Élevée et produite dans les contreforts de la Bavière, la viande Simmental est reconnue pour son magnifique grain de viande ainsi que son persillage intense et régulier.

## PIZZAS



<b>MARGHERITA</b> sauce tomate, mozzarella, basilic	10,50	<b>NORVEGIENNE</b> crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, basilic	14,90
<b>QUATRE FROMAGE</b> sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, Parmesan et fromage de chèvre	14,50	<b>ROBLOCHON</b> crème fraîche, roblochon, p. de terre, échalottes, lardon	14,90
<b>REINE</b> sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	13,90	<b>CHEVRE ET MIEL</b> crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel et noix	13,90
<b>SICILIENNE</b> sauce tomate, mozzarella, anchois, capres et olives	14,90	<b>4 SAISONS</b> sauce tomate, mozzarella, artichaud, poivrons, échalottes, champignons, jambon	14,90
<b>BURRATA</b> sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon cru, roquette, basilic	16,90	<b>MORTADELA</b> sauce tomate, mozzarella, mortadelle, burrata, basilic	16,90
<b>CAMPIONE</b> sauce tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, échalottes, œuf	13,90	<b>3 JAMBONS</b> sauce tomate, mozzarella, mortadelle, jambon blanc, jambon cru	14,90
<b>THON</b> sauce tomate, mozzarella, thon, capres, œuf et olives	14,90	<b>PASTRAMI</b> sauce tomate, mozzarella, bœuf, tomate séchée	14,90
<b>SAVOYARDE</b> sauce tomate, roblochon, pomme de terre et lardon	14,90	<b>SOUDJOUK</b> sauce tomate, mozzarella, saucisse de bœuf, œuf	14,90
<b>PESTO</b> sauce pesto, mozzarella, tomate sèche, burrata, parmesan	16,90	<b>VEGETARIENNE</b> sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, échalottes, champignons, olives, aubergine	13,00
<b>CALZONE</b> sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	14,90		

# Carte des vins



**VERRE** (12,5 cl)    **CARAFE** (25 cl)    **CARAFE** (50 cl)    **BOUTEILLE** (75 cl)

## VINS ROUGES

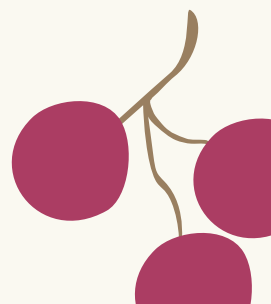
<b>VERGNE</b> Bordeaux	4,00 €		19,15 €
<b>HAUT LA POINTE</b> Bordeaux			23,90 €
<b>ST EMILLION, CLOS DE LA CURE</b> Bordeaux			52,00 €
<b>ST ESTEPHE, CHÂTEAU BEAU SITE</b> Bordeaux			64,00 €
<b>MINERVOIS, LA LIVINIÈRE</b> Languedoc- Roussillon			39,00 €
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</b> Val de Loire	4,80 €		21,60 €
<b>CHAPOUTIER</b> Vallée du Rhône	5,20 €		26,00 €
<b>BROUILLY, VONNIER</b> Vallée du Rhône	5,40 €		26,70 €
<b>CHÂTEAU NEUF DU PAPE</b> Vallée du Rhône			69,00 €
<b>MARIUS</b> Pays d'OC	4,00 €		19,00 €
<b>SAINT CHINIAN</b> Pays d'OC	4,00 €		17,80 €
<b>FOURNACHE</b> Bourgogne			36,00 €
<b>YAKUT</b> Turquie 	5,20 €		26,00 €
<b>ARMAND DARTOIS</b> Vallée du Rhône	2,80 €	5,50 €	10,00 €

## VINS ROSE

<b>MINUTY PRESTIGE</b> Côte de Provence			44,90 €
<b>ROSÉ SATINÉ</b> Gaillac	4,00 €		19,00 €
<b>ESTANDON</b> Côte de Provence	5,80 €		27,80 €
<b>GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND</b> Pays d'OC			30,50 €
<b>SAINT SER PRESTIGE BIO</b> Côte de Provence			44,90 €
<b>LAL</b> Turquie 	5,20 €		26,00 €
<b>LA FERME DU ROURET</b> Ardèche	2,80 €	5,50 €	10,00 €

## VINS BLANCS

<b>CHABLIS, DOMAINE DU CHARDONNAY</b> Bourgogne			31,00 €
<b>ALIGOTÉ VIGNOT</b> Bourgogne	5,80 €		27,00 €
<b>SAUTERNES</b> Bordeaux			37,00 €
<b>PRÉJUGÉS, CHARDONNAY</b> Pays d'oc	4,90 €		23,00 €
<b>SANCERRE THIROT</b> Val de Loire			35,00 €
<b>RIBEAUPIERRE</b> Sauvignon	2,80 €	5,50 €	10,00 €





## CAFE ET BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU DECAFEINE	2.50
CAFE DOUBLE	4.50
CAFE CREME	4.00
CAPPUCCINO	5.50
CHOCOLAT CHAUD	4.90
CHOCOLAT CHAUD GRAND MARNIER	8.50
CHOCOLAT CHAUD AU COGNAC	8.50
IRISH COFFEE	8.50
THE	3.50




## DIGESTIFS 4CL

VIEILLE PRUNE	7.00
LIQUEUR DE POIRE	7.00
AMARETTO	6.50
COGNAC	6.50
COGNAC CAMUS	19.20
ARMAGNAC	8.50
CALVADOS DU BREUIL 15 ANS	9.90
CALVADOS SILVAIN OU DELAITRE	6.00
RHUM PRESIDENT	8.50
DON PAPA RHUM	7.00
CACHAÇA 	5.40
LIMONCELLO 	5.20
COINTREAU	6.00
GRAND MARNIER	6.90
GET 27	6.00
GET 31	6.00

## DESSERTS GLACES

AÇAÏ, BANANE, GRANOLA 	9.90
BANANA SPLIT	8.90
COLONEL <i>GLACE CITRON, VODKA</i>	8.90
TROU NORMAND <i>GLACE POMME, CALVADOS</i>	6.50
CAFE LIEGEOIS	8.00
CHOCOLAT LIEGEOIS	8.00

## DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES	7.90
CAFE GOURMAND 	9.90
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 	8.50
TARTE TATIN, GLACE VANILLE 	8.50
CREME BRULEE AU MIEL 	7.90
VERRINE MARACUJA <i>FRUIT DE LA PASSION</i>  	5.00
VERRINE CITRON VERT  	5.00
MOUSSE AU CHOCOLAT 	6.00
CREME CARAMEL 	5.50
RIZ AU LAIT 	5.50
BAKLAVA TURC, GLACE VANILLE <i>2 pièces</i> 	7.90
BAKLAVA TURC <i>3 pièces</i> 	7.90
FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA	5.00
PIZZA NUTELLA BANANE COCO  <i>petite grande</i>	6.90 12.00
FONTAINEBLEAU AUX FRAISES	8.50
TIRAMISSU  	7.90
CAFE BAKLAVA <i>1 pièce</i> 	4.40

## GLACES ET SORBETS

COUPE AVEC CHANTILLY ET COULIS FRUITS ROUGES		
VANILLE DE MADAGASCAR	3 BOULES	7.90
STRACCIATELLA	2 BOULES	5.90
CAFE		
CHOCOLAT NOIR		
COCO		
PISTACHE		
FRAISE		
CITRON		
CASSIS		
FRAMBOISE		
PECHE		
POMME		
CARAMEL AU BEURRE SALE		
MANGUE		
MENTHE CHOCOLAT		
RHUM RAISIN		



**Meilleur ouvrier  
de France**

Gérard Cabiron