

LA CARTE

SALADES

CÉSAR	16,0
Salade Romaine, Filet de poulet "Croustillant", Oeuf Poché, Tomates Cerises, sauce César	
CHÈVRE	16,0
Panaché de Salades, Chausson au chèvre, Lard Paysan, Tomates Cerises, Concombre, Noix	
THAÏ	17,0
Chou Chinois, Pousses de soja, Légumes Croquants, Cacahuètes, Nems de poulet, Gambas croustillantes, Coriandre, Gingembre et Vinaigrette au Saté	
BUDDHA BOWL	18,0
Duo de Lentilles, Thon Mi- Cuit, Pousses d'épinards, Noix de Cajou, Pommes Granny Smith, Baie de Goji, Vinaigrette au Sésame	

ENTRÉES

OEUF "BIO", mayonnaise	6,0
TERRINE DU MOMENT "MAISON" sur Ardoise	-
OEUF POCHÉ, Champignons Sautés, Jus Fumé	8,0
SAUMON FUMÉ MAISON, blini, crème d'Isigny	12,0

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU "ANGUS" (-180g),	17,0
Échalotes Confites, Pommes de Terre Suédoises	
POITRINE DE COCHON,	17,0
Caramélisée Miel & Soja, Purée de Pommes de Terre	
CONCHIGLIE CRÈME DE CHAMPIGNONS,	16,0
Pleurotes et Shiitake Sautés, Salade d'Herbes	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, Frites Maison	17,0
TARTARE DE BOEUF À LA THAÏ, Frites Maison	17,0
(Saté, Coriandre, Gingembre) Servi "aller-retour"	
FILET DE POULET MARINÉ AU SATÉ,	17,0
Nouilles de Riz Sautées au Gingembre et Curcuma, Cacahuètes	
BACON CHEESEBURGER, Sauce Bbq, frites maison	17,0
POISSON DU MARCHÉ SUR ARDOISE	
FISH AND CHIPS, sauce tartare	16,0
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,	19,0
Crème d'Isigny, Salade de Lentilles, Céleri, Courge, Beurre noisette & Soja	
TATAKI DE THON AU SÉSAME WASABI,	21,0
Sauce Ponzu, , Nouilles de Riz Sautées au Gingembre et Curcuma, Cébette	

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT, Caramel Laitier, Éclats de Cookies	7,5
RIZ AU LAIT DE COCO, Marmelade Mangue Passion	7,5
CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT	7,5
VERITABLE TIRAMISU, Servi à la Louche	8,0
MACARON DU MOMENT	8,0
CAFÉ GOURMAND	9,0

DESSERT DU JOUR SUR ARDOISE

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR SUR L'ARDOISE

À PARTAGER

NEMS DE POULET, sauce thaï	8,0
BEIGNETS DE CALAMARS, sauce tartare	8,0
TARAMA AUX OURSINS (100g) de la Maison Nordique	8,0
JAMBON DE TRUIE MATANZA (30 mois)	8,0
PLANCHE DE CHARCUTERIE	16,0

LES PIZZAS

Les CLASSIQUES

MARGHERITA	14,0
Tomate San Marzano, Mozzarella, Basilic Frais, Huile d'Olive	
SIGNORINA (Végétarienne)	15,0
Tomate San Marzano, Mozzarella, Courgettes, Poivrons Jaunes, Tomates Cerises, Olives Vertes, Basilic, Amandes	
SIGNORINA AVEC POULET MOELLEUX	16,0
RÉGINA	15,0
Tomate San Marzano, Jambon Cuit aux Herbes, Mozzarella, Champignons, Basilic Frais,	
GENTILUOMO	15,0
Tomate San Marzano, Spianata di Calabria, Mozzarella, Ricotta, Oignons Rouges	
QUATTRO FROMAGGI	15,0
Mascarpone, Parmegiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella, Chèvre et Ricotta,	

Les CRÉATIONS

LA TARTUFFO	17,0
Base Crème Fraîche, Mascarpone, Purée et Huile de Truffe, Roquette, Copeaux de Parmesan	
RASTA ROCKET'	16,0
Tomate San Marzano, Jambon Matanza, Billes de Mozzarella, Olives, Crème Balsamique, Tomates Cerises & Roquette	
LA POPEYE	16,0
Mascarpone, Saumon Fumé Maison, Oignons Rouges Pickles, Pesto d'Aneth, Pousses d'Épinards	

LA SAUCE TOMATE EST ELABOREE A BASE DE TOMATES SAN MARZANO D.O.P
L'HUILE D'OLIVE EST 100% ITALIENNE

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE, à l'unité	7,0
PLANCHE DE FROMAGES	16,0

GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON « GLACES DES ALPES » Maître artisan glacier

1 BOULE 3,0 €	2 BOULES 5,5 €	3 BOULES 8,0 €
GLACES : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé		
SORBETS : citron vert, fraise, passion		
Supplément chantilly 1,50 €		

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 3cl	4,5	Kir vin blanc 14cl	4,5
Martini Bianco, Rosso ou Extradry 5cl	4,5	Cassis, mûre, pêche Kir Royal 12cl	9,0
Porto Rouge ou Blanc 5cl	4,5	Cassis, mûre, pêche	9,0
Campari 5cl	4,5	Coupe de Champagne 10cl	9,0
Prosecco 14cl	5,5	Robert Delph, Brut Tradition	

COCKTAILS APÉRITIFS

L'APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, eau gazeuse	9,0
LA SANGRIA BLANCHE Vin blanc, Triple sec, Sucre, Agrumes, Cannelle	8 cl d'alcool min
LERINQUINQUIN Liqueur de Rinquinquin, Gin, Sirop de Pêche, Tonic	
AMERICANO Campari, Martini Rouge, eau gazeuse	
LILLET TONIC Lillet Rosé, Tonic, Citron Vert	

DEMANDER NOTRE CARTE COCKTAILS

BOISSONS FRAICHES

Pepsi, Pepsi Max 35cl	4,5
Seven up, Lipton, Ice Tea 35cl	4,5
Diabolo au Seven up 35cl	4,5
Fever Tree Indian Tonic water ou Ginger Ale 20cl	5,5
Lemonaid (Bio/ Vegan) 33cl Citron vert ou Fruit de la passion	6,0
ChariTea (Bio/ Vegan) 33cl Rooibos Rouge ou Thé Vert	6,0
Badoit Verte ou Rouge 33 cl	4,5
Badoit Verte, Evian 75 cl	7,5
Chateldon 75 cl	8,0

CHAMPAGNES

	Coupe 10cl	Btl. 75cl
CHAMPAGNE ROBERT DELPH, Brut Tradition	9,0	55,0
PERRIER JOUËT, Grand Brut	-	75,0
PERRIER JOUËT, Blanc de Blancs Grand cru	-	100,0

BIERES PRESSION

	25 cl	50cl		25 cl	50 cl
Bière Des Gentlemen	4,5	8,0	La Chouffe	5,5	10,0
Deck & Donohue de Saison	5,0	9,0	Brooklyn Lager	5,5	10,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0	Vedett IPA	5,5	10,0

BIERES BOUTEILLES

DECK & DONOHUE
Bière Artisanale Brassée à Paris

- MISSION "Pale ALE" 33 cl	7,0
Amertume Fruité, Agrumes et Ananas	
- TROUBLE #6 Blonde d'Antan 33 cl	7,0
Notes Herbales et d'Agrumes	
- INDIGO IPA 50 cl	9,0
Fruits Tropicaux, Amertume Franche	
- RICOCHET Ambrée Houblonnée 50 cl	9,0
Arômes de Houblons Boisés et Résineux, Notes de Toffee	
- MONK BROWN ALE Contrepoint Malté 50 cl	9,0
Brune Ronde et Etoffée, Notes de Chocolat et Fruits Rouges	
- BUCKET DEGUSTATION Deck & Donohue	24,0
3 Bières 50 cl : IPA, RICOCHET, MONK	
CHIMAY BLEUE Belgique, Bière brune aux arômes épicés, note de caramel 33cl	7,0
ROCHEFORT® Belgique, Bière brune aux saveurs de fruits, chocolat et caramel 33cl	7,0
CORONA Mexique, citronnée, saveurs de Malt et céréales 35,5cl	7,0
CIDRE APPIE Brut 33cl	6,0
KRONENBOURG Pur Malt sans alcool 25cl	5,5

DÉCOUVREZ

NOS VINS ET BIERES DU MOMENT
SUR L'ARDOISE

LES VINS

BLANCS

	Verre 14cl	Verre 25cl	Pot 46cl	Btl. 75cl
SAUVIGNON DE TOURAINE AOC Jean-Marie Penet	5,0	8,0	15,0	23,0
MÂCON-VILLAGES AOC Empreinte Chardonnay	5,5	9,0	17,0	24,0
IGP CÔTES DE GASCOGNE Elixir de Joÿ "Moelleux"	5,5	9,0	17,0	26,0
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine Blondelet	7,0	11,5	21,0	32,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda, "Freestyle" BIO	-	-	-	29,0
VIRÉ-CLESSÉ AOC Domaine de la Verpaille, "Vivalis" BIO	-	-	-	39,0
MONTAGNY 1ER CRU AOC Domaine de Chamilly, "les jardins"	-	-	-	48,0

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE AOC Domaine Chesnay, Emma & Flo	5,0	8,0	15,0	23,0
BOURGUIL AOC Domaine Les Pins, Les Rochettes	5,0	8,5	15,5	24,0
MORGON AOC Domaine Gaget, Côte du Py	5,5	9,0	17,0	26,0
PIC SAINT-LOUP AOC Château la Salade Saint-Henry	6,0	10,0	18,0	29,0
MINERVOIS AOC Terre de Grès, Domaine de Sibille	-	-	-	29,0
CÔTES DU ROUSSILLON AOC Domaine du Mas Bécha BIO	-	-	-	29,0
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Domaine de Chamilly	-	-	-	33,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda, "Freestyle" BIO	-	-	-	33,0
LUSSAC SAINT-EMILION AOC Château Tuilerie des Combes	-	-	-	35,0
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC Les Cassagnes de la Nerthe BIO	-	-	-	36,0
SAINT-JOSEPH AOC Cave de Saint Désirat, "Les Fagottes"	-	-	-	38,0
HAUTES CÔTES DE NUIT AOC Thevenot Le Brun	-	-	-	40,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"	-	-	-	49,0
SAINT ESTEPHE AOC Château Lilian Ladouys, Jacky Lorenzetti	-	-	-	49,0
MERCUREY 1ER CRU AOC Château de Chamilly "Les Puillets"	-	-	-	52,0
PAUILLAC AOC Château Pédesclaux, Jacky Lorenzetti	-	-	-	75,0

ROSÉS

IGP PAYS D'OC Domaine Les Thérons	5,0	8,0	15,0	23,0
CÔTES DE PROVENCE AOC Esquisse des Marquets	5,5	9,0	17,0	26,0