

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS

*Ice tropez - 27cl - 8,50€
Arôme de pêches blanches, vin frais*

*Ubi Tortue Rosé Fruité
4€ le verre 12cl - 20€ la bouteille 75cl*

*Côtes de Provence Sec
4€ le verre 12cl - 20€ la bouteille 75cl*

*Bandol Rosé Galets
14€ la demi bouteille 37,5cl*

VINS BLANCS

*Ubi Tortue Blanc Moelleux
Côtes de Gascogne
4€ le verre 12cl - 20€ la bouteille 75cl*

*Ubi Tortue Blanc Sec
Côtes de Gascogne
4€ le verre 12cl - 20€ la bouteille 75cl*

*Bourgogne Mâcon Loché Sec
30€ la bouteille 75cl*

*Gewurztraminer Moelleux
28€ la bouteille 75cl*

*Montbazillac
11,50€ la demi bouteille 37,5cl*

LES CHAMPAGNES

*Bauser Brut - 7,60€ la coupe 12cl
38€ la bouteille 75cl*

*Veuve Clicquot
65€ la bouteille 75cl*

*Ruinart
90€ la bouteille 75cl*

VINS ROUGES

*Démon Noir
Malbec Merlot
4€ le verre 12cl - 17€ la bouteille 75cl*

*Sang Mêlé
Vin d'Occitanie à sept cépages
4€ le verre 12cl - 21€ la bouteille 75cl*

*Mâcon de Bourgogne
4€ le verre 12cl - 23€ la bouteille 75cl*

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
31€ la bouteille 75cl*

*Bourgueil Coteaux
11,80€ la demi bouteille 37,5cl*

KIRS

*Kir Classic - vin blanc, crème de pêche ou cassis - 5,80€
Kir Royal - champagne, crème de pêche ou cassis - 7,80€*

Service compris

NOS BOISSONS

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Rhum bumbu - 4cl - 6,00€
Aberlour 12 ans - 4cl - 6,00€
Ricard - 3cl - 4,50€
Baileys - 4cl - 5€
Jack Daniel - 5cl - 5,50€
Jameson - 4cl - 5,50€
Vodka Eristoff - 4cl - 5,00€
Get 27 - 5cl - 5€
Martini blanc/rouge - 7cl - 5,50€
Cointreau triple sec - 3cl - 5€
Rhum Havana Club - 4cl - 4,50€
Limoncello - 5cl - 4,40€
Picon bière - 4,50€
Accompagnement - jus, soda, eau etc - 2€

BIÈRES

Monaco/Panaché - 3,70€
Tango - 3,90€
Desperados - 4,90€
Triple Karmeliet - 5,30€
Chouffe - 5,30€
Chouffe Cherry - 5,40€
Chimay Bleue/Blanche - 5,30€
Leffe Blonde 6,6° - 25cl - 3,90€ - 33cl - 5,50€
Leffe Ruby 5° - 25cl - 4,00€ - 33cl - 5,80€
1664 sans alcool - 3,80€
Hoegaarden blanche - 4,90€

SOFT 33CL - 3,40€

Coca, coca zéro, coca cherry, fuze tea, orangina

DIABOLO - 3€

Violette, cerise, framboise, fraise, coco, citron, menthe, bubble gum, barbe à papa, pêche, grenadine, mangue, anis, cassis

Eaux

San Pellegrino - 50cl - 3,20€
Eau plate Vittel 25cl - 2,40€ - 50cl - 3,50€ - 1L - 4,60€
Perrier au verre - 3,40€

NOUVEAU À PARTAGER !

L'AVOCADO'LOUNGE - 2 PERSONNES - 5,50€
4 PERSONNES - 10,50€

Guacamole fait maison composé d'avocats frais, oignons, tomates et citron, accompagné de tortillas

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito Classic - 7,50€
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade, rhum havana club
Mojito Spécial - 7,80€
Sirop au choix : fraise, framboise, pêche, coco, cerise, violette
Le O'Lounge - 7,90€
Prosecco, vodka, limonade, sirop de curaçao
Le Délice des Îles - 7,90€
Rhum blanc, jus d'orange, ananas, goyave, grenadine
Tête d'ampoule givrée - 7,90€
Vodka, jus de fraise, sirop de framboise
Le Renversé - 8,50€
Cointreau, limonade, sirop de mangue, citron, pêche
Le Barbe à Papa - 8,90€
Gin rose, limonade, sirop de barbe à papa, barbe à papa
Le Peach' - 8,90€
Crème de pêche, limonade, champagne, sirop de pêche
Le Refresha - 7,50€
Get 27, jus de citron jaune, limonade
Le Bigoût - 7,90€
Rhum blanc, sirop de citron et fraise, jus de citron jaune, limonade

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - 6,50€
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade
Virgin Mojito Spécial - 6,80€
Sirop au choix : fraise, framboise, pêche, coco, cerise, violette
Le O'Lounge - 6,90€
Jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop de coco
Le Délice des Îles - 6,90€
Jus d'orange, ananas, goyave, grenadine
Tête d'ampoule givrée - 6,90€
Jus de fraise, jus d'orange, sirop de coco
Le Barbe à Papa - 7,90€
Limonade, sirop de barbe à papa, barbe à papa
Le Beach - 6,90€
Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche
Le Bigoût - 6,90€
Limonade, jus de citron jaune, sirop de citron et de fraise

JUS DE FRUIT - 3,40€

Fraise, fraise-framboise, ananas, orange, pomme, pamplemousse, cranberry, goyave, tomate

Service compris

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS D'ARDENNES - 14,90 €

Servi avec toasts, confit de figue et confit d'oignons

SAUMON FUMÉ - 14,90 €

Tranches de saumon fumé accompagnés de ses toasts

TOMATES BURRATA - 14,90 €

Tomates fraîches accompagnées de burrata, basilic

PLANCHE À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES - 15,90 €

POUR 4 PERSONNES - 19,90 €

Charcuterie, fromage, cornichons, tomates séchées, salade

PLANCHE CROUSTILLANT DE FROMAGE

POUR 4 PERSONNES - 18,90 €

*Sticks de mozzarella, minis camemberts, croustillant
de fromage, oignons rings*

NOS FROMAGES

CAMEMBERT ROTI OU CAMEMBERT ROTI AU MIEL - 15,90 €

Servi avec frites maison, charcuterie et salade

NOS SAUCES

*andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine,
barbecue, moutarde, béarnaise, tartare, poivre,
burger, jadou, roquefort*

Service compris

NOS BURGERS

Servi avec frites maison et salade

LE TOMME D'ARDENNES - 16,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, confit d'oignons, tomme d'Ardennes, cornichons, tomates, salade

LE 3 FROMAGES - 16,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, galette de pomme de terre, cheddar, comté, emmental, cornichons, oignons rouges, tomates, salade, sauce au choix

LE JADOU - 16,90 €

Pain frais, poulet frit, double cheddar, sauce jadou, cornichons, oignons rouges, tomates, salade

LE FOIE GRAS - 17,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, foie gras d'Ardennes, comté, confit d'oignons, tomates, salade

LE MANHATTAN - 16,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, double cheddar, cornichons, oignons rouges, tomates, salade, ketchup, moutarde américaine

LE MONTAGNARD - 16,90 €

Pain frais, poulet frit, galette de pomme de terre, raclette, cornichons, oignons rouges, tomates, salade, sauce au choix

LE SEGUIN - 16,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, chèvre, miel des Ardennes, rondelles de pomme Granny, tomates, salade

LE VEGGIE - 16,90 €

Pain frais, galette de pomme de terre, cheddar, choux rouge au miel d'Ardennes, tomates, salade, sauce au choix

LE GRANA PADANO - 16,90 €

Pain frais, steak de boucher 150g, pesto, jambon italien, mozzarella, tomates, salade, vinaigre balsamique

LE BIG LOUNGE - 19,90 €

Pain frais, double steak de boucher 150g, galette de pomme de terre, sauce burger, reblochon, tomates, oignons rouges, cornichons, salade

NOS SAUCES

andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine, barbecue, moutarde, béarnaise, tartare, poivre, burger, jadou, roquefort

Service compris

NOS POISSONS

Servi avec accompagnement au choix et salade

DOS DE CABILLAUD - 21,90 €

Dos de cabillaud frais et sa sauce citronnée à l'ail, persil

PAVÉ DE SAUMON - 20,90 €

Pavé de saumon frais sur son lit de légumes et d'une crème légère à la moutarde à l'ancienne, aneth

TARTARE DE SAUMON - 19,00 €

Tartare de saumon frais, avocat et pomme Granny Smith

NOS PÂTES

PENNE AU POULET CITRONNÉ - 16,90 €

Penne sauce citronnée et émincés de poulet

PENNE AU SAUMON - 17,90 €

Penne au saumon, accompagné de sa crème légère à la moutarde à l'ancienne

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans - 10,90 €

Tenders x4 ou Mini cheese burger ou steak haché servi ou penne au poulet citronné avec accompagnement au choix et salade

Caprisun ou sirop à l'eau

Boule de glace vanille ou mangue

ACCOMPAGNEMENTS

*frites maison, riz blanc, haricots verts
1 accompagnement au choix, supplément 2 €*

NOS SAUCES

*andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine,
barbecue, moutarde, béarnaise, tartare,
poivre, burger, jadou, roquefort*

Service compris

NOS TARTINES

LA TARTINE NORVÉGIENNE - 16,50€

Servie froide, accompagnement au choix et salade

Pain de campagne toasté, fromage frais philadelphia, avocat, saumon fumé, fraises, framboises, aneth, citron

LA TARTINE ITALIENNE - 15,90€

Servie chaude, accompagnement au choix et salade

Pain de campagne toasté, pesto, tomates séchées, jambon italien, mozzarella, sauce grana padano maison

LA TARTINE CHÈVRE MIEL DES ARDENNES - 15,90€

Servie chaude, accompagnement au choix et salade

Pain de campagne toasté, chèvre, tomates, miel des Ardennes

LA TARTINE SICILIENNE - 16,50€

Servie froide, accompagnement au choix et salade

Pain de campagne toasté, salade, jambon de parme, quartiers de melon frais, mozzarella, pignons de pain, vinaigre balsamique

NOS BOWLS

LA DETOX BOWL - 15,90€

Quinoa, saumon fumé, avocat, choux rouge au miel d'Ardennes, carotte, sauce soja sucré ou citronnée

LA POULET BOWL - 16,90€

Quinoa, salade, poulet frit, parmesan, tomates, oignons rouges, maïs, choux rouge, vinaigre balsamique, crème César, vinaigrette échalote

L'ITALIAN BOWL - 16,90€

Quinoa, salade, mozzarella, oignons rouges, pesto, jambon italien, tomates séchées, parmesan, vinaigre balsamique, vinaigrette gingembre basilic

LA SICILIAN BOWL - 16,50€

Quinoa, salade, jambon de parme, quartiers de melon frais, mozzarella, pignons de pain, vinaigre balsamique

ACCOMPAGNEMENTS

frites maison, riz blanc, haricots verts
1 accompagnement au choix, supplément 2€

Service compris

NOS SAUCES

andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine,
barbecue, moutarde, béarnaise, tartare,
poivre, burger, jadou, roquefort

NOS BAGELS

Servi avec frites maison et salade

LE NORVÉGIEN (SERVI CHAUD OU FROID)

SEUL - 10.90€

EN MENU - 14,50€

Pain frais, saumon fumé, philadelphia, avocat, salade, aneth

LE O LOUNGE (SERVI CHAUD)

SEUL - 10.90€

EN MENU - 14,90€

*Pain frais, poulet frit, cheddar, cornichons, oignons frits, sauce
barbecue, salade*

LE SICILIEN (SERVI CHAUD OU FROID)

SEUL - 10.90€

EN MENU - 14,50€

*Pain frais, philadelphia, quartiers de melon frais, jambon de parme, vinaigre
balsamique, mozzarella, salade*

NOS HOT-DOGS

Servi avec frites maison et salade

LE O LOUNGE (SERVI CHAUD)

SEUL - 11.90€

EN MENU - 15,90€

*Pain frais, poulet frit, cornichons, cheddar, oignons frits, salade,
bacon, sauce barbecue*

LE CHEESY (SERVI CHAUD)

SEUL - 11.90€

EN MENU - 15,90€

*Pain frais, saucisse, cheddar, confit d'oignons, ketchup, moutarde,
oignons frits*

Service compris

NOS SAUCES

*andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine,
barbecue, moutarde, béarnaise, tartare,
poivre, burger, jadou, roquefort*

NOS VIANDES

Servies avec accompagnement au choix et salade

TARTARE ITALIEN - 17,90 €

Steak de bœuf 150g, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, échalotes, worcestershire, persil, tomates séchées, copeaux de parmesan, pignons de pin

RUMSTECK - 20,90 €

Viande française Blanc Bleu environ 300g, parsemée d'épices, beurre maître d'hôtel, sauce aux champignons

FAUX-FILET DE BOEUF - 24,90 €

Viande française Blanc Bleu environ 400g, parsemée d'épices, beurre maître d'hôtel, sauce aux champignons

STEAK À CHEVAL REVISITÉ - 18,90 €

Steak boucher 150g, œuf à cheval et sa galette de pomme de terre, sur un pain toasté de tomates séchées, d'oignons frits et d'épices

PLANCHE DE POULET - 12,90 €

6 tenders frits

ACCOMPAGNEMENTS

*frites maison, riz blanc, haricots verts
1 accompagnement au choix, supplément 2€*

NOS SAUCES

*andalouse, ketchup, mayonnaise, américaine,
barbecue, moutarde, béarnaise, tartare,
poivre, burger, jadou, roquefort*

Service compris

NOS DESSERTS

GLACE AMÉRICA - 8,50 €

Coulis de chocolat, crème glacée vanille, éclats de cookies, crème fouettée

GLACE EXOTIQUA - 8,50 €

Coulis de fruits rouges, crème glacée mangue, éclats de cookies, crème fouettée

NUAGE DE FRAISE - 8,50 €

Crème fouettée, morceaux de fraises fraîches, spéculoos et coulis chocolat

CHEESE-CAKE

NATURE - 6,90€ - TOPPING - 7,90€

Nature, chocolat, fruits rouges, caramel, chocolat oréo, miel spéculoos

FONDANT CHOCOLAT OU CHOCOLAT SPECULOS - 8,50 €

Accompagné de crème anglaise et de crème glacée vanille

LA PAVLOVA - 8,90 €

Fruits rouges, crème fouettée, concassée de pistaches, meringue maison

CAFÉ GOURMAND - 7,50 €

Accompagné de 4 mignardises maison
Éclair vanille ou café, Paris Brest, macaron,
brownie chocolat
Boule vanille et crème fouettée

Allongé gourmand - 7,60€
Décaféiné gourmand - 7,50€
Café crème gourmand - 7,70€
Thé/infusion gourmand - 7,90€
Cappuccino/chocolat gourmand - 8,50€
Irish Coffee gourmand - 14,90€

CAFÉ

Expresso	1,60€
Allongé	1,80€
Café crème	1,90€
Décaféiné	1,60€
Décaféiné crème	1,90€
Décaféiné allongé	1,80€
Cappuccino	3,20€
Chocolat chaud/froid	3,00€
Irish Coffee	8,90€

THÉS - 3 €

Thé menthe fraîche
Russian Earl Grey
Fruits rouges
Classic
Citron

INFUSIONS - 3,10 €

Fruits Rouges
Agrumes
Pomme Cannelle
Pêche Mûre
Abricot Pêche

Service compris