

SALADES REPAS

DE LA MER 17,00€
Salade, tomates, saumon fumé, pommes de terre, crevettes, harengs

L'ESPACIO 16,00€
Salade, tomates, croustillants de poulet, jambon fumé, grana padano, sauce cæsar

POKE BOWL 16,50€
Salade, tomates, petits pois, riz, tzatziki, carotte, soja, buratta entière

PLATS D'ÉTÉ

CARPACCIO DE BŒUF 16,00€
Et ses aromates, salade verte et frites

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ... 16,00€
Non préparé et ses aromates, 180 g

TARTARE DE BŒUF ITALIEN 18,00€
Préparé, pignons de pin, granana padano, tomates séchées 180 g

TARTARE DE SAUMON FRAIS À L'ANETH . . 18,00€

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE . . 16,50€
200 g

FISH & CHIPS 16,00€

BROCHETTE DE BŒUF 22,50€
Onglet de bœuf mariné, 300 g

JAMBON À L'OS AU CHABLIS 16,50€

PAVÉ DE SAUMON 18,00€
Avec crème de ciboulette, 180 g

NOUVEAU

CÔTES DE BŒUF
INDIVIDUELLE MATURÉE 500G.
+ FRITES, SALADE

32,00 €

- TERRINE DU CHEF À PARTAGER -

POUR 2 PERSONNES 10,00€ POUR 4 PERSONNES 15,00€

- TAPAS -

KEFTAS DE BŒUF 10 pièces 7,50€ WINGS DE POULET 8 PIÈCES 8,50€
TRIO À TARTINER 11,00€ ASSIETTE DE FRITES 5,00€
Rillettes de thon, houmous, Tzatziki

LE COMPLET 26,00€
Trio à tartiner + Keftas + Wings + Frites

NOS BURGERS FRITES

LE BEEF 16,50€
Pain rustique 120 g, bœuf haché 180 g, fondue d'oignons rouges, salade, galette de Pdt, chorizo, fromage du moment

LE BEEF XXL 25,50€
Pain rustique 120 g, bœuf haché 360 g, fondue d'oignons rouges, salade, galette de Pdt, chorizo, fromage du moment

LE FISH 16,50€
Pain rustique 120 g, filet de cabillaud pané 180 g, salade, sauce tartare

LE CHICKEN 16,50€
Pain rustique 120 g, filet de poulet grillé 180 g, fondue d'oignons rouges, salade, sauce piquante

Pour les enfants !

MENU 10,50€

CROUSTILLANTS DE POULET FRITES
+
1 BOULE DE GLACE AUX CHOIX
+
CAPRI-SUN

DESSERTS

BRIOCHE FACON PERDUE 7,00€ **CAFÉ GOURMAND** 8,00€
Servie avec crème glacée vanille chocolat chaud *Tiramisu, salade de fruits, muffin choco, boule de glace vanille*
TIRAMISU 7,00€ **FROMAGE BLANC** 6,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS 7,00€ *Sucre ou fines herbes*

Nos glaces

PEDONE
MAÎTRE GLACIER 1959

NOS CRÈMES GLACÉES

Pistache de Sicile	Tiramisu
Café 100% Arabica	Menthe-chocolat
Caramel beurre salé	Rhum-raisins
Beurre de cacahuète	Vanille gousse
Chocolat façon brownie aux noix de pécan	Crème brûlée
	Nougat miel

NOS SORBETS PLEIN FRUIT

Cassis	Lait de coco
Mangue	Pêche de vigne
Citron pressé	Fraise des bois

COUPE PARFUMS AU CHOIX :
2 boules 5,00€ - 3 boules 7,50€

Supplément chantilly et coulis 1,00 €

NOS COUPES GLACÉES

AUXERROISE 8,00€
Sorbets fraise des bois, cassis, pêche de vigne, coulis fruits rouges, chantilly
TOUR DE PISE 8,00€
Vanille, chocolat façon brownie aux noix de pécan, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly
LA DOUCEUR 8,00€
Tiramisu, beurre de cacahuète, vanille, sauce chocolat, chantilly
EXOTIQUE 8,00€
Sorbets citron, mangue, lait de coco, coulis de fruits rouges, chantilly
CHARMEUSE 8,00€
Chocolat-brownie, pistache de Sicile, café, sauce chocolat, chantilly
LA MIELLEUSE 8,00€
Vanille, nougat-miel, caramel beurre salé, sauce miel, chantilly
LA GOURMANDE 8,00€
Crème brûlée, beurre de cacahuète, vanille, sauce caramel, chantilly

LES INCONTOURNABLES

DAME BLANCHE 8,00€
Crème glacée vanille, coulis chocolat, chantilly
CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,00€
Crème glacée chocolat façon brownie aux noix de pécan, coulis chocolat, chantilly
CAFÉ LIÉGEOIS 8,00€
Crème glacée café, expresso, chantilly
L'ESPACIO 8,00€
Crèmes glacées café, vanille, rhum-raisins, coulis chocolat, chantilly

LES ALCOOLISÉES*

ICEBERG 8,50€
Crèmes glacées menthe-chocolat arrosées de Gel 27
COLONEL 8,50€
Sorbet citron jaune arrosé de vodka
BOURGUIGNONNE 8,50€
Sorbet cassis arrosé de crème de cassis



LE BAR

- BOISSONS FRAÎCHES -

COCA, COCA 0, COCA CHERRY 33 cl	.. 4,20€
ORANGINA 25 cl	 4,20€
OASIS TROPICAL 33 cl	 4,20€
FUZE TEA 25 cl	 4,20€
SCHWEPES TONIC, SCHWEPES AGRUMES, 25 cl	 4,20€
CAPRI-SUN 20 cl	 2,50€
LIMONADE 25 cl	 3,20€
DIABOLO 25 cl	 3,50€
THONON-SIROP 33 cl	 3,20€
THONON 33 cl - 75 cl	 2,90 €, 5,00€
VALS (pétillante) 33 cl - 75 cl	 4,00 €, 5,50€
SIROPS :	

Fraise, grenadine, menthe verte, menthe glaciale, citron, citror, pêche, orgeat, cerise.

JUS DE FRUITS :

ORANG, ANANAS, TOMATE 25 cl	... 4,20€
-----------------------------	-----------

- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ EXPRESSO	 1,80€
DOUBLE	 3,20€
CAFÉ CRÈME	 3,30€
DÉCA	 1,80€
CAPPUCCINO	 3,50€
CHOCOLAT	 3,50€
THÉS DAMMANN FRÈRES	 4,00€
IRISH COFFEE	 7,00€

BIÈRES PRESSION

25 CL, 50 CL, GIRAFE
(2,5L)

GALLIA	 3,90€	7,40€	36,00€
«Une blonde houblonnée et florale à 4°2.»			

PÉLICAN BLONDE	 4,20€	8,00€	38,00€
«Une blonde de caractère de fermentation haute à 7°5 non filtrée.»			

PÉLICAN ROUGE	 4,20€	8,00€	38,00€
«Une bière rouge saveur cerise griotte à 7°5 non filtrée.»			

25 CL, 50 CL

PANACHÉ	 3,40€	6,30€
MONACO	 3,60€	6,60€
PICON GALLIA	 4,50€	8,00€
GALLIA SIROP	 4,10€	7,60€

BIÈRES BOUTEILLE

DESPERADOS 33 cl	 6,00€
DESPERADOS VIRGIN 0,0 33 cl	 4,50€
Bière sans alcool	
HEINEKEN HK 0.0 33 cl	 4,50€
Bière sans alcool	

COCKTAILS

MOJITO	 7,50€
Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse	
AMERICANO	 7,50€
Martini rouge, Campari, eau gazeuse	
SPRITZ	 7,50€
Prosecco, Aperol, eau gazeuse	

NOUVEAU SANGRIA

VERRE 20CL	 4,00€
PICHET 1,5L (IDÉAL 4 PERSONNES)	... 21,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	 5,00€
Menthe, citron vert, eau gazeuse	

CLARA	 5,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	

ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKY BALLANTINE'S	 2 CL, 4 CL
	3,00€ 6,00€

WHISKY CHIVAS	 2 CL, 4 CL
	4,00€ 8,00€

PASTIS 51, RICARD 2 cl	 3,50€
------------------------	-------------

MARTINI rouge ou blanc, 6 cl	 4,00€
------------------------------	-------------

PORTO rouge ou blanc, 6 cl	 4,00€
----------------------------	-------------

KIR 12 cl Cassis, mûre	 4,50€
------------------------	-------------

KIR PROSECCO 12 cl Cassis, mûre	 5,50€
---------------------------------	-------------

BAILEY'S 6 cl	 5,00€
---------------	-------------

GET 27, 31 6 cl	 5,00€
-----------------	-------------

RHUM CAPTAIN MORGAN 4 cl	 5,00€
--------------------------	-------------

RHUM DIPLOMATICO 4 cl	 7,00€
-----------------------	-------------

VODKA ABSOLUT 4 cl	 5,00€
--------------------	-------------

COGNAC, POIRE 3 cl	 7,00€
--------------------	-------------

Adjuvant 1,00€

CHAMPAGNE BRUT

CHAMPAGNE DU MOMENT 75 cl	... 50,00€
---------------------------	------------

PENSEZ À RÉSERVER :
09 72 81 75 21

CARTE DES VINS

CHABLIS AOP 75 cl	 28,00€
Domaine Vocoret et Fils.	
«Un vin vif et frais»	

CHABLIS 1 ^{ER} CRU AOP 75 cl	 35,00€
Les Vaillons - Domaine Vocoret et Fils.	
«Un très joli vin de repas, à la fois fin, souple et gras.»	

BOURGOGNE ROSÉ AOP 75 cl	 22,00 €
Côtes d'Auxerre - Domaine Verret	
«Un vrai vin rosé avec une belle structure.»	

GRIS BLANC IGP 75 cl	 22,00€
Pays d'Oc Languedoc-Roussillon. Gérard Bertrand	
«Un rosé cristallin, léger avec de jolies notes de fruits rouges.»	

COULANGES-LA-VINEUSE AOP 75 cl	24,50€
Bourgogne. Domaine Saunois.	
«Un vin agréable en toutes circonstances.»	

IRANCY AOP 75 cl	 30,00€
Bourgogne Domaine Ferrari	
«Vin structuré, franc et puissant.»	

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 75 cl	. 23,00€
Vin Rhodéa	
Un vin équilibré entre suavité, velouté et fraîcheur finale.	

NOS VINS EN CARAFE

12 CL 25 CL 50 CL

BOURGOGNE ALIGOTÉ (Blanc)	
	3,80€ - 7,50€ - 13,50€

BOURGOGNE CHABLIS (Blanc)	
	5,50€ - 11,00€ - 20,00€

CABERNET SAUVIGNON (Rosé)	
	3,80€ - 7,50€ - 14,00€

BOURGOGNE ROUGE	
	4,00€ - 8,00€ - 15,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
nos vins sont à consommer avec modération

EN BASSE SAISON,
RETROUVEZ-NOUS TOUS LES MIDIS
DU LUNDI AU VENDREDI