

Healthy Drinks

SMOOTHIE BANANE, Lait Végétal, Banane, Miel, Cannelle 9
SMOOTHIE FRUITS ROUGES, Lait Végétal, Fruits Rouges, Sirop D'érable 9

♥ Les Frappés

THÉ GLACÉ MAISON, HIBISCUS GLACÉ MAISON, CAFÉ FRAPPÉ 25cl 5,5
ICED LATTE VANILLE, Double Espresso Bio, Lait, Sirop Vanille 9
ICED LATTE POPCORN, Double Espresso Bio, Lait, Sirop Pop Corn 9
ICED CARAMEL LATTE, Double Espresso Bio, Lait, Sirop Caramel 9
ICED MOKACCINO, Double Espresso Bio, Chocolat, Lait, Chantilly 9

Barista's

LATTE MACCHIATO CARAMEL, Double Espresso Bio, Mousse De Lait, Sirop Caramel 9
LATTE POPCORN, Double Espresso Bio, Mousse De Lait, Sirop Popcorn 9
CARAMEL VIENNOIS, Double Espresso Bio, Mousse De Lait, Sirop Caramel, Chantilly 9
CHOCONUTELLA VIENNOIS, Nutella, Chocolat, Mousse De Lait, Chantilly 9

Boissons Chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,5	CAFÉ NOISETTE	2,6
DOUBLE EXPRESSO	4,9	CAFÉ CRÈME, LATTE	4,9
CHOCOLAT CHAUD	4,9	CAPPUCCINO	6
CHOCOLATE VIENNOIS	6	CAFÉ VIENNOIS	6
IRISH COFFEE	9	POT DE LAIT	0,4

Thés "Le Parti du Thé"

THÉ VERT: SENCHA, ILE STEVENSON, JASMIN, GENMAICHA, THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE 4,9
THÉ NOIR: EARL GRAY FLEURS BLEUES, PRETTY GOOD BREAKFAST 4,9
ROOIBOS: THÉ DES SURFEURS (Rooibos Red), INFUSION: MINUIT EN PROVENCE 4,9



Boissons Fraîches

THÉ GLACÉ MAISON, HIBISCUS GLACÉ MAISON, CAFÉ FRAPPÉ 25cl 5,5
ORANGEADE OU CITRONNADE MAISON 6,5
JUS D'AGRUMES CENTRIFUGÉS (ORANGE OU CITRON OU PAMPLEMOUSSE) 25cl 5,5
COCA COLA, COCA COLA ZERO, ORANGINA, BADOIT ROUGE 33cl 4,9
GINGER BEER, SCHWEPPES, LIMONADE 25cl 4,9
JUS DE FRUITS: ANANAS, POMME, ABRICOT, MANGUE, TOMATE, ORANGE 25cl 4,9

EAU PLATE 75cl (Sertie Uniquement Avec Un Repas) 7
EAU PÉTILLANTE 75cl (Sertie Uniquement Avec Un Repas) 7

Bieres Pression

	25CL	50CL
LICORNE L'INDOMPTABLE (Pils Française - 4,8%)	4,5	7
SLASH IPA WID LICORNE (I.P.A Française - 5,5%)	5	9
BLANCHE DE BRUXELLES (Blanche Belge - 4,5%)	5	9
FLOREFFE (Abbaye Belge - 6,5%)	5	9
BIERE SIROP	4,80	7,6
PICON BIÈRE	5,5	9

Bieres & Cidres Bouteille

CIDRE SASSY 33cl	6,8
BIÈRE SANS ALCOOL 0% - 25cl	5,9
BIÈRE SANS GLUTEN 33cl	7,5

Rhums & Gin

DON PAPA	12
DIPLOMATICO Reserve Exclusive	12
HAVANA 7 ANOS	11
KRAKEN	11
SAILOR JERRY	10
BOMBAY	10
HENDRICK'S	11
CITADELLE	11
LORD OF BARBES	11
SODA POUR ALCOOL	2

Whiskeys

FOUR ROSES (Bourbon)	11
JACK DANIEL'S (Tennessee Whiskey)	11
NIKKA BLENDED (Japon)	12
ABERLOUR (Single Malt Ecosse)	13
LAFROAIG (Single Malt Ecosse)	14
JAMESON (Single Malt Irish)	10
WILLIAM LAWSON'S (Blended Scotch)	9

Digestifs

BAILEY'S	7,5
CALVADOS SASSY	8,5
CALVADOS XO SASSY	12
GET 27 OU 31	7,5
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9,5
COGNAC	9,5
ARMAGNAC	9,5
EAUX DE VIE POIRE	9,5
EAUX DE VIE FRAMBOISE	9,5
EAUX DE VIE MIRABELLE	9,5
CHAMBORD	9,5

Aperitifs

COUPE DE CHAMPAGNE (12cl)	12
PROSECCO (12cl)	8
KIR ROYAL (12cl)	12
VERMOUTH MARTINI (5cl)	6
PORTO ROUGE (5cl)	5
CAMPARI (5cl)	5
RICARD (4cl)	5
KIR (12cl)	6,5



Champagne & Bulle À La Bouteille

PAUL LAURENT BRUT Blanc De Blancs	80
RUINART BRUT	170
PROSECCO	40

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H À 2H ET LE DIMANCHE DE 9H À 1H.
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES. PRIX TTC EXPRIMÉS EN EUROS.

Entrées

	NEMS AU POULET ET LÉGUMES (3 Pièces) Sauce Piment	7
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE	22
	VELOUTÉ DU JOUR	8,5
✓	HOUMOUS Fait Avec Amour, Graines En Folie Et Pain Grillé	9
NEW ♥	SAINT MARCELIN RÔTI AVEC OU SANS LARD Au Miel, Romarin	9
✓	SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON	10
🍷	OEUFS MOLLET Mayo Pesto	8,5
NEW ♥ 🍷	FOIE GRAS MI CUIT MAISON Compotée De Figs	14
NEW ♥	TERRINE DE CAMPAGNE	8

Planches

	PLANCHE DE L'ÉGLISE Comté, St Nectaire, Croustillants De Mozzarella, Tomates, Roquette, Avocat, Pastrami, Saucisson, Houmous, Frites De Patates Douces	25
	PLANCHE DE CHARCUTERIE	18
🍷	PLANCHE DE FROMAGES MARIE QUATREHOMME, FROMAGER AFFINEUR St Nectaire, Camembert, Comté, Brie De Meaux	19
	PLANCHE MIXTE FROMAGES MARIE QUATREHOMME ET CHARCUTERIE	20
✓ 🍷	PLANCHE VÉGÉTARIENNE Assortiment De Légumes, Crème Citronné, Tapenade Maison, Houmous	16

Snacking

	CROQUE MONSIEUR Salade (+0,50 Cts Avec Frites)	13
	CROQUE MADAME Salade (+0,50 Cts Avec Frites)	14
NEW ♥	CROQUE YOYO, Pastrami/Tomates/Bearnaise, Salade (0,50 Cts Avec Frites)	15

Desserts

NEW ♥	BABA AU RHUM MAISON	10
	PANCAKES MAISON Aux Fruits Rouges & Mascarpone	9
🍷	SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	9
	FROMAGE BLANC Au Miel & Muesli Maison	7
	TARTE TATIN Pot De Crème Fraîche & Caramel Beurre Salé	9
	BRIOCHE PERDUE Glace Vanille & Coulis Caramel Beurre Salé	9
	TIRAMISU Au Nutella Maison	9
	CREME BRULÉE MAISON À La Vanille Bourbon	8
	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON, Glace Vanille	8
	CAFÉ OU THÉ (+1€) GOURMAND MAISON	9
	GLACE	3
	Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Caramel Salé, Citron	

La Boule



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

Salades

	BÒ BÚN AU BOEUF OU POULET MARINÉ	18
	Vermicelles De Riz, Légumes Croquants, Concombre, Nems De Poulet, Cacahuètes	
✓	VEGGIE BOWL	18
	Tomates & Courgettes Rôties, Pois Chiche, Quinoa, Haricots Verts, Roquette, Croustillant De Mozzarella	
	CHICKEN SALAD	18
	Salade Romaine, Tomates Cerises, Parmesan, Avocat, Poulet Croustillant, Chips De Lard, Oeuf Mollet, Sauce Caesar	
🍷	POKE BOWL SAUMON MARBRÉ	18
	Salade, Quinoa, Légumes Croquants, Avocat, Concombre, Oignon Rouge, Saumon Mariné	
✓	CROUSTI CHÈVRE CHAUD	18
	Salade, Pommes, Noix, Brick De Chèvre Chaud Au Miel	

Plats

🍷	CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, Pommes Grenaille Ail Et Persil	22
	TARTARE DE BOEUF, Frites Maison & Salade	18
🍷	SUPRÊME DE POULET, Riz Sauté Aux Légumes, Sauce Citronnée À L'estragon	19
🍷	ENTRECÔTE SIMMENTAL, Frites Maison & Haricots Verts, Sauce Poivre	29
	BACON CHEESEBURGER, Frites Maison	18
NEW ♥	VO BURGER, Haché De Veau, Crème De Gorgonzola, Moutarde A L'ancienne Et Miel	18
	Oignons Confits, Frites Maison	
NEW ♥	SANTA BURGER, Haché De Boeuf, Foie Gras, Oignons Confits, Frites Maison	21
	CRISPY CHICKEN BURGER, Au Brie De Meaux Et Oignons Confits, Frites Maison	18
NEW ♥ 🍷	VEAU FAÇON ORLOFF, Riz Sauté Aux Légumes, Sauce Crémeuse Aux Champignons	19
🍷	POULPE, Ail Et Persil À La Plancha, Risotto Pesto	21
✓ 🍷	FILET DE BAR, Légumes Rôtis, Sauce Vierge, Pommes Granny	21
✓	BURGER VÉGÉTARIEN, Galette De Pois Chiche, Coleslaw, Frites Maison	17
🍷	PATATE DOUCE RÔTIE, Saint Marcellin, Pois Chiches Grillés & Roquette	16

LES SAUCES: Béarnaise/Crémeux Champignons/Poivre/Crémeux Estragon (En Supplément +0,50 Cts)

Pâtes & Risotto

✓	RISOTTO Au Pesto, Légumes Rôtis, Oeuf Poché, Parmesan	17
	MAC AND CHEESE BOEUF OU POULET CRISPY Crème De Cheddar, Oignons & Parmesan	18



Menu Enfant 10 ANS MAX

STEAK HACHÉ OU JAMBON OU NUGGETS

Servi Avec Des Frites Maison

+

Sirop À L'eau

10



CHEF DE CUISINE : YOAN SALMON - SECOND DE CUISINE : MANOKARAN KARTHIKAN

Tapas & Finger food

À Partir De 17h

FRITES DE PATATES DOUCES, Sauce Tartare	7
FRITES À La Crème De Cheddar	7
CROUSTI MOZZARELLA	7
CRISPY CHICKEN, Laqué Teriyaki	7
BRICK CHÈVRE ET MIEL	7
ANTIPASTI DE LÉGUMES	7
NEMS AU POULET ET LÉGUMES, Sauce Piment	7
TIGRE QUI PLEURE, Émincé De Bavette Marinée	7
ALIGOT AU CANTAL, Façon Croquettes	7

ASSORTIMENTS 3 TAPAS AU CHOIX 18

NEW ♥ POUTINES (Base De Frites, Crème Cheddar, Mozzarella) AU CHOIX:	12
SAUCE POIVRE	
SAUCE OIGNON	
SAUCE CRÉMEUX ET ESTRAGON	
SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS	

SUP BACON: 2

Planches à Partager

PLANCHE DE L'ÉGLISE Comté, St Nectaire, Croustillant De Mozzarella, Tomate, Roquette, Avocat, Jambon De Pays, Saucisse, Houmous, Frites De Patates Douces	25
--	----

PLANCHE DE CHARCUTERIE	18
-------------------------------	----

PLANCHE DE FROMAGES MARIE QUATREHOMME St Nectaire, Camembert, Comté, Brie De Beaux	19
---	----

PLANCHE MIXTE FROMAGES MARIE QUATREHOMME ET CHARCUTERIE	20
--	----

PLANCHE VÉGÉTARIENNE Assortiment De Légumes, Crème Citronnée, Tapenade Maison Houmous	16
--	----

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

Breakfast

Servi De 8h00 À 11h30

PETIT DÉJEUNER	8,5	PETIT DÉJEUNER COMPLET	13
-----------------------	-----	-------------------------------	----

1 JUS D'ORANGE		1 JUS D'ORANGE	
1 BOISSON CHAUDE (Café, Thé Ou Chocolat)		1 BOISSON CHAUDE	
1 VIENNOISERIE (Croissant Ou Pain Au Chocolat)		1 VIENNOISERIE (Croissant Ou Pain Au Chocolat)	
1 TARTINE BEURRE & CONFITURE MAISON		1 TARTINE BEURRE & CONFITURE MAISON	
		OEUF AU PLAT OU OMELETTE NATURE	



Brunch

Servi De 10h00 À 16h00 Les Week-Ends

1 BOISSON CHAUDE (Café, Thé Ou Chocolat)	
&	
1 JUS D'ORANGE	
&	
1 VIENNOISERIE AU CHOIX	
&	
1 ASSORTIMENT DE PANCAGES	
&	
1 FROMAGE BLANC Au Muesli Maison & Salade De Fruits Frais	
&	
1 BRIOCHE SALÉE Façon Bruschetta	
&	
1 SALADE CROQUANTE Aux Légumes Et Avocat	
&	
OEUF BROUILLÉS (OU AU PLAT) AU BACON	

Sucré

PANCAGES Aux Fruits Rouges & Mascarpone	9
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	2,5
TARTINE Beurre Et Confiture Maison	3
SALADE DE FRUITS FRAIS	9
FROMAGE BLANC, Muesli Maison Et Miel	7
BRIOCHE PERDUE, Glace Vanille & Coulis Caramel Beurre Salé	9

Salé

HOUMOUS Avec Amour, Graines En Folie Et Pain Grillé	9
PATATE DOUCE RÔTIE, Saint Marcellin, Pois Chiches Grillés & Roquette	15
CROQUE MONSIEUR OU MADAME OU YOYO	13/14/15
BACON CHEESEBURGER	18
BURGER VÉGÉTARIEN	17
VEGGIE BOWL Tomate & Courgette Rôtie, Pois Chiche, Quinoa, Haricots Verts, Roquette, Croustillant De Mozzarella	18
CHICKEN SALAD Salade Romaine, Tomate Cerise, Parmesan, Avocat, Poulet Crispy, Chips De Lard, Oeuf Mollet, Sauce Caesar	18
POKE BOWL Salade, Saumon Marbê, Quinoa, Légumes Croquants, Avocat, Concombre, Oignon Rouge, Saumon Mariné	18



Notre Sélection de Vin



Blanc

	Verre 12CL	Carafe 50CL	Btle 75CL
CHARDONNAY PAYS D'OC, TÊTE DANS LES CÉPAGES <i>Nez De Fruits Jaunes Et De Fleurs De Tilleul, Suave Et Onctueux</i>	6,5	24	34
SAUVIGNON TOURAINE TOP LA CROIX DU PIN, PLOU & FILS <i>Nez D'agrumes & D'ananas. S'accorde Avec Des Poissons Ou Plats Végétariens</i>	6,5	24	34
IGP CÔTE DE GASCogne, DOMAINE DE MIRAIL <i>Vin Sec À La Robe Pâle. Un Nez Très Expressif, Frais Aux Notes D'agrumes.</i>	6,5	24	34
VIOGNIER, PIERRE BLANCHE, IGP PAYS D'OC <i>Notes Fruitées Pêche Sauvage & Abricot, Robe Jaune, Nuances De Fleurs Blanches</i>	6,5	24	34
VIN MOELLEUX , SELON ARRIVAGE <i>Vin Sucré</i>	6,5	24	34



Rose

CÔTES DE PROVENCE, HÉRITAGE, DOMAINE ESTANDON <i>Couleur Pâle, Robe Brillante, Nez Fin & Élégant Aux Arômes Subtils.</i>	6,5	24	35
GRIS IGP ÎLE DE BEAUTÉ, DOMAINE CASANOVA <i>D'un Gris Pâle, Des Notes De Fruits Blancs, Fin Et Épicé & Une Bouche Désaltérante.</i>	6,5	24	34



Rouge

CÔTE DU RHÔNE AOP, ALEA JACTA EST <i>Notes De Fruits Noirs, Structure Gourmande Et Douceur Tannique</i>	6,5	24	34
CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU TOUR DE GUIET <i>Un Joli Vin, Notes De Fruits Rouges Et Noirs Bien Mûrs, Fruité, Entier & Authentique</i>	6,5	24	34
MALBEC MERLOT, DEMON NOIR <i>Belle Robe Couleur Noir Intense, Fruits Frais, Notes Grillées & Vanillées</i>	6,5	24	34
SAINT AMOUR AOP, CADOLE DU CHAPITRE <i>Arômes Agréables De Fruits Rouges, Reflet Violet & Rouge Sombre. Ample & Ronde.</i>	7	25	35
PINOT NOIR VDF, DOMAINE DE ROPITEAU <i>Ample À Dominante Cerise & Cassis, Rouge Aux Reflets Rubis</i>	6,5	24	34
TEMPO D'ANGELUS, BORDEAUX SAINT EMILION, DOMAINE CRU CLASSE <i>Eclatant De Fruits Rouges, Petites Baies, Cerises & Notes Boisées</i>	-	-	60



Classiques (4cl)

9,5

ZAKEMI Vodka, Prosecco, Citron Vert, Sirop Passion
MANGO DAIQUIRI Rhum Blanc, Jus De Citron Vert, Mangue
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse
LE MULE Vodka, Triple Sec, Jus De Citron Vert, Ginger Beer
CAÍPIRINHA / CAÍPIROSKA Cachaça/Vodka, Citron Vert, Cassonade
PEACH BEAUTY Gin, Purée De Pêche, Jus De Citron Vert, Prosecco
SAINT GERMAIN SPRITZ Liqueur De Saint Germain, Prosecco, Eau Gazeuse
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kalhwa, Espresso, Sucre De Canne
MOJITO Rhum, Menthe Fraîche, Citron Vert, Cassonade, Eau Gazeuse
SEX ON THE BEACH Vodka, Liqueur De Pêche, Jus De Cranberry Et Orange

Supérieurs (4cl)

12

PORN STAR MARTINI Vodka, Liqueur Passion, Citron Vert, Sirop Vanille,
 Purée Fruit De La Passion, Prosecco
FRENCH 75 Gin, Prosecco, Jus De Citron, Sucre De Canne
L'ORGASME Get 27, Baileys
LONG ISLAND Rhum, Tequila, Gin, Vodka, Cointreau, Coca
ALL IN Vodka, Gingembre, Jus De Citron, Champagne

Mocktails Sans Alcool

7,5

VIRGIN MULE Ginger Beer, Citron Vert, Sirop Saveur Rhum, Eau Gazeuse
HONEYMOON Miel, Citron Vert & Ginger Beer, Sirop Passion
COFFEE SHAKE Café Espresso Bio, Sirop Caramel Au Beurre Salé
VIRGIN MOJITO Menthe Fraîche, Citron Vert, Cassonade, Sirop Saveur Rhum,
 Eau Gazeuse