

## À PARTAGER

ASSORTIMENT DE 4 NEMS AU POULET ET 4 SAMOUSSAS AUX LÉGUMES	15,00
PLANCHE DE FROMAGES, CHARCUTERIE OU MIXTE	15,00
CAMEMBERT RÔTI ET FRITES	13,00
ASSORTIMENT DE 8 TOASTS	10,00
ASSIETTE DE FRITES	6,00

### LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9,00
ŒUFS MAYONNAISE	5,00
TOMATES ET BURRATA	9,00
TERRINE D'AUVERGNE DE LA MAISON «MAS»	7,00
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX	10,00
(FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE)	
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE	15,00
ESCARGOTS RECETTE BOURGUIGNONNE (6 PIÈCES)	9,00
ESCARGOTS RECETTE BOURGUIGNONNE (12 PIÈCES)	15,00

### **BOWLS, SALADES 14,50**

POKE BOWL: SAUMON MARINÉ AVOCAT, MANGUE TOMATES CERISE CAROTTES RÂPÉES, CHOU ROUGE GRAINES DE SÉSAME RIZ PARFUMÉ VEGGIE BOWL: AVOCAT, PATATES DOUCES, CONCOMBRE TOMATES CERISE HOUMOUS, GRAINES DE SÉSAME QUINOA CHICKEN BOWL: POULET GRILLÉ PATATES DOUCES, POIVRONS, COURGETTES, CHOU ROUGE GRAINES DE SÉSAME RIZ PARFUMÉ BURRATA: BURRATA COURGETTES GRILLÉES, TOMATES, POIVRONS, OLIVES, PARMESAN, MESCLUN CHEVRETTE: CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL TOMATES, POMMES, NOIX MESCLUN

### **CROQUE, OMELETTES & TARTINE 12,50**

LE VÉRITABLE CROQUE MONSIEUR AVEC FRITES ET SALADE (OU LE VÉRITABLE CROQUE MADAME - 13,50) OMELETTE AUX ŒUFS BIO, JAMBON, FROMAGE AVEC SALADE VEGGIE BRUSCHETTA, PAIN, TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINES, BASILIC AVEC SALADE CRÊPE SARRASIN AU JAMBON, FROMAGE ET ŒUF AU PLAT, AVEC SALADE

### LES PLATS

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE	14,90
POULET FERMIER RÔTI, FRITES	14,90
CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES À L'AIL	16,90
TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE	15,90
BAVETTE DE BŒUF AUX ÉCHALOTES CONFITES, FRITES	15,90
ENTRECÔTE DE BŒUF ENVIRON 300G, SAUCE POIVRE, FRITES	21,90
LE GRIB'CHEESEBURGER : RÖSTI DE POMMES DE TERRE, BŒUF HACHÉ, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CANTAL, FRITES	15,90
LE CHEESEBURGER (AVEC OU SANS BACON) : BŒUF HACHÉ, CHEDDAR TOMATES, OIGNONS ROUGES, SALADE, FRITES	15,90

## LES PÂTES 14,50

TAGLIATELLES AU SAUMON MARINÉ ET CRÈME FRAÎCHE FARFALLES AUX LÉGUMES GRILLÉS ET FETA

# **DESSERTS & CRÉPES**

TARLE DU JUUR	<b>5,5U</b>
PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE	6,50
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,50
BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE	7,50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,50
CRÊPES (SUCRE/CONFITURE D'ABRICOT/NUTELLA/CITRON/MIEL/CARAMEL BEURRE SALÉ)	5,00
CRÊPES (CHOCOLAT, BANANE CHANTILLY)	8,50
CRÊPES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER	8,50
NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES (DEMANDEZ LA CARTI	-)

#### FROMAGES 7.50

ASSORTIMENT DE FROMAGES
EMMENTAL BLEU D'AUVERGNE CANTAL SAINT NECTAIRE

#### MENU ENFANT

11

JAMBON OU STEACK HACHÉ
FRITES OU PÂTES
CRÊPE AU SUCRE OU 2 BOULES DE GLACE
(VANILLE OU CHOCOLAT)



BOISSONS CHAUDES		ı	BIÈRES PRESSION	•	)CL	BIÈRE Bouteii		S	
OAFÉ ECRRECCO LAVAZZA	0.50	IA DIONDE				EDA DOS 22CI			700
CAFÉ ESPRESSO LAVAZZA	250		DU GRIBOUILLE	-		ERADOS 33CL			7,00
CAFÉ ALLONGÉ / NOISETTE	270	1664	FAI		00 CORO				7,00
DOUBLE CAFÉ / CAFÉ AMÉRICAIN	4,50	GRIMBERG	EN		_	FFE 33CL			7,00
CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT		IPA	DIETRA DIANGUE			E SANS ALCOOL			6,00
LAIT CHAUD VANILLE OU CARAME	<b>4</b>	_	PIETRA BLANCHE		00				
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	5,50	PICON BIÈ			00				
CAPPUCCINO	5,50	PANACHÉ/	MUNACU	440 8,	00				
MACCHIATO VANILLE OU CARAME	-,								
THÉ WHITTINGTON EARL GREY, CEYLAN, VERTO, MENTHE, FRUITS ROUGES, JASMIN	4,50		APÉRITIF:	s		— DIGES	TIE	<b>S</b> .	
INFUSIONS WHITTINGTON VERVEINE MENTHE TILLEULCAMOMILLE CARAMEL VANILLE ROOIBOS	4,50					4CL			0.00
CITRON PRESSÉ CHAUD	E E O	PASTIS 2CL		4,50		ADOS «CHÂTEAU DU	BREIL	<b>&gt;</b>	9,00
VIN CHAUD À LA CANNELLE	5,50		UGE OU BLANC 5C	•		E WILLIAM			9,00
GROG AU RHUM	6,00	-	RAPHAËL 5CL	4,80		AC RÉMY MARTIN V.			10,00
IRISH COFFEE	6,00		GE CRUZ 5CL	5,20		LE PRUNE DE SOUIL	LAC		10,00
INIOII COITEE	9,50	SPRITZ		8,00		( RHUM "KRAKEN"			10,00
BOICCONC		KIR CHARDO		4,60		D MARNIER			9,00
BOISSONS		KIR ROYAL 1	CASSIS, FRAMBOISE	0.00	MINT				8,00
FROIDES			ROSECCO 11CL	9,00 7,00					8,00
THÉ GLACÉ MAISON 33CL	4.60		CHAMPAGNE 11CL	7,00 9,00	/ \ 1 \ 1 \ 1	REIIO			8,00
PÊCHE CITRON, MENTHE FRAÎCHE	7,00	COUPE DE C	TAMPAUNE HUL	3,00	l				
CITRONNADE MAISON 33CL	4,60								
COCA/LIGHT/ZERO 33CL	4,90								
FANTA 33CL/ORANGINA 25CL	4,90-			ALC	:001	.s ——			
LIMONADE PRESSION/DIABOLO 33	3CL 4,90				4CL				
MENTHE FRAISE GRENADINE CITRON					LES	WHISKIES*			
PËCHE ORGEAT, FRAMBOISE BADOIT ROUGE 33CL	490	VUDRV/TEUI	JILA/GIN/RHUM/CA	CHAÇA 7,5		/ SARK			8,00
SCHWEPPES TONIC	490	VODKA PERI		85					9.00
EVIAN/EVIAN SIROP 33CL	490	TEQUILA JOS	_	85		DANIEĽS			9.00
JUS DE FRUITS 25CL	490	GIN HENDRI		12.0		HU SPÉCIAL CASH R	FS F RV	F	11,00
ORANGE ANANAS, CRANBERRY, TOMATE PASSION, POMME	7,90	JÄGERMEIS	TER	8,5			LOLINA	_	13, 00
ORANGE PAMPLEMOUSSE OU CITRON PRESSE(E)	5,60	*SUPPLÉME	NT S0FT +1,50€						
CIDRE BRUT OU DOUX RED BULL 20 CL	4,90 5,50	SHOTS 40	CL			·	X1 )	X5	X10
UNIQUEMENT EN RESTAURAT	•		NGÉ DU MOMENT,	/ VODKA A	ROMATIS	_		16	30
EAU MINÉRALE 50CL: 5,00	1L: 600			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					
EAU PÉTILLANTE 50CL : 5,00	1L: 600								
			VINS						
LES BLANCS VERI	RE BACCHUS P	ICHET BTL 50CL 75CL	LES ROUGES	S		VERRE B 14CL	ACCHUS 25CL	PICHET 50CL	BTL 75CL
CHARDONNAY 4,5	0 7,50 1	5,00 22,00	SAINT-CHINIAN			4,00	7,00	12,00	17, 00
«IGP PAYS D'OC LE SUDISTE»			«AOP LES MÉTAIEI			·	·		
CÔTES DE THAU (MOELLEUX) 5,0 «IGP OR DE L'ANGE»		6,00 23,00	CÔTES DU RHÔ «AOP LES TROIS G BEAWOLAIS						22,00
SANCERRE 7,0 «AOP THIROT-FOURNIER»		200 3200	AOP MORGON, «DO	MAINE DU P	ETIT PÉROU	<b>»</b>			25,00
POUILLY FUMÉ 7,0 «AOP DOMAINE BRUNO BLONDELET»	u 11,00 2	200 3200	BORDEAUX «AOP CHÂTEAU RO	QUEFORT»		5,70	y,5U	18,00	27,00
LES ROSÉS VERI		ICHET BTL 50CL 75CL	VIN DU MOIS	0 0 0000	F000	DDOC FOOO			BTL 75CL 3200
SAINT BARTHÉLEMY 4,5 «IGP DU VAR»	0 7,50 1	5,00 22,00	CHAMPAGNES	S & PROS	ECCO	PROSECCO CANARD DUCHÊNE		,00 ,00	58,00
CÔTES DE DDOVENCE 5.0	0 20 1	9 nn 27 nn				DITIMA DT DDIT # DW			85 00

5,80 9,30 18,00 27,00

85,00

RUINART BRUT «R»

CÔTES DE PROVENCE «CÔTÉ PRESQUÎ LE MINUTY»