

NOS COCKTAILS

8,90€

CRÉATIONS FRAÎCHES ET COLORÉES, SANS ALCOOL, POUR UN MOMENT
DE FRAÎCHEUR ET DE GOURMANDISE.

AROMAT BY NIGHT

Infusion d'hibiscus, jus d'orange, sucre de canne, framboises fraîches

VIRGIN CAIPIRINHA

Citron, ananas, curcuma, gingembre, sirop de sureau

MOJITO 380V

Menthe fraîche, citron, sirop curaçao bleu, red Bull

VIRGIN MOJITO (+0,90 € POUR SIROP FRUITÉ)

Menthe fraîche, citron, sucre de canne, sprite, choix de sirops (Menthe, pêche, fraise, framboise, fruits de la passion, citron, violette, grenadine) agrémenté de sprite pétillant.

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne

O' PASSION

Fruit de la passion, citron, kiwi, Jus d'ananas, sucre de canne

APPLE MOJITO

Rafraîchissant et fruité, un mélange de menthe fraîche, citron, sucre de canne et jus de pomme,

NOS BOISSONS

3,80€

JUS (ORANGE, ANANAS, MANGUE, TOMATE, POMME)

(25cl)

OASIS TROPICAL (25cl)

DIABOLO AU CHOIX

choix (menthe, pêche, fraise, framboise, fruit de la passion, citron, violette, grenadine) (25cl)

SPRITE, ORANGINA, FANTA ORANGE, FUZE TEA PÊCHE

(25cl)

SCHWEPPES AGRUMES,

SCHWEPPES TONIC (25cl)

COCA COLA, ZÉRO, CHERRY

(33cl)

S. PELLEGRINO (50cl)

EAU PLATE (25cl)

RED BULL (25cl)

NOS SMOOTHIES

9,90€

TROPICAL DREAMS

Un souffle des îles dans un verre, Mangue juteuse, ananas frais et une touche de coco : Un smoothie onctueux et exotique pour voyager sans quitter votre chaise.

PINK ENERGY

Douceur fruitée et boost naturel Fraises fraîches, banane fondante, yaourt onctueux et graines de chia pour un shot de vitalité sain, nourrissant et gourmand.

GREEN KISS

Fraîcheur acidulée, texture veloutée kiwi vitaminé, mangue sucrée et une touche de banane pour adoucir le tout : un smoothie fruité à l'équilibre parfait entre peps et douceur.

NOS ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

GRAVLAX NORDIQUE

Gravlax de saumon mariné maison, jeunes pousses croquantes, suprêmes de pamplemousse et fines tranches d'avocat, le tout relevé d'une vinaigrette légère à la grenade pour une entrée fraîche et raffinée aux accents nordiques.

16,50€

GASCON GOURMAND

Une salade associant mesclun croquant, tranches de magret de canard fumé, poires rôties fondantes et champignons de Paris marinés, agrémentée d'éclats de noix croquantes, le tout sublimé par une douce sauce au miel.

15,50€

SALADE AROMAT

(PEUT AUSSI ÊTRE SERVIE EN PLAT POUR LES GOURMETS)

Une salade généreuse alliant poulet confit fondant et poulet croustillant, accompagnée de tomates cerises et de croûtons dorés, le tout sublimé par une vinaigrette au miel et des copeaux de parmesan.

15,50€

SALADE BURRATA

(PEUT AUSSI ÊTRE SERVIE EN PLAT POUR LES GOURMETS)

Une salade généreuse composée de mesclun frais, tomates cerises juteuses, fruits rouges gourmands et tranches de kiwi acidulé, agrémentée d'éclats de noisettes grillées, le tout sublimé par une crème balsamique, une vinaigrette au miel et un pesto parfumé, avec burrata fondante.

14,50€

SALADE CHÈVRE CHAUD & MANGUE

Romaine croquante, chèvre chaud, mangue, tomates cerises, noix, sublimés par une sauce au miel.

12,90€

ENTRÉES CHAUDES

SCAMPIS À L'AIL ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Scampis poêlés à la perfection, relevés d'une touche subtile de piment d'Espelette et parfumés d'ail et de persil frais. Une entrée gourmande, légèrement relevée, qui éveille les papilles avec élégance.

16,90€

VOL-AU-VENT AU POULET

Un feuilleté croustillant en forme de vol-au-vent, généreusement garni de poulet tendre, de champignons et d'une sauce onctueuse à la crème, pour un grand classique réconfortant et savoureux.

12,50€

VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER

Feuilleté doré et croustillant, généreusement garni d'un mélange raffiné de fruits de mer et d'une sauce onctueuse, pour une entrée élégante et gourmande aux saveurs marines.

16,90€

SOUPE DU JOUR

Une soupe maison, préparée chaque jour avec des ingrédients frais et de saison, pour une saveur unique.

5,50€

PÂTES DANS LA MEULE DE PARMESAN

Une expérience gourmande et spectaculaire : Nos pâtes enrobées dans une meule de parmesan fondant, pour une onctuosité unique et des saveurs intenses.

RIGATONI CREVETTES PESTO ET PISTACHES

29,90€

Rigatoni nappés d'un pesto parfumé, crevettes fraîches, pistaches croquantes et parmesan fondu.

PENNE AU SAUMON FUMÉ

28,90€

Penne al dente dans une sauce crémeuse au saumon fumé et parmesan fondu.

PENNE POULET ET CHAMPIGNONS

26,90€

Penne, poulet tendre, champignons, Sauce crémeuse et parmesan fondu.

NOS PÂTES

TAGLIATELLE AU DUO DE SAUMON 22,90€

Tagliatelles enrobées d'une sauce crémeuse, sublimes par un duo de saumon frais et fumé.

CAPPELLETTI VERDE & BURRATA CRÉMEUSE 21,90€

Pâtes farcies aux épinards nappées de sauce onctueuse, accompagnées de burrata fondante.

PAPPARDELLES AUX CREVETTES MÉDITERRANÉENNES 21,90€

Pâtes larges mélangées à des crevettes sautées, avec deux belles crevettes panées délicatement posées sur le dessus, le tout parfumé aux saveurs méditerranéennes pour un équilibre subtil entre douceur et chaleur.

RIGATONI CREVETTES PESTO ET PISTACHES 20,90€

Rigatoni nappés d'un pesto maison, agrémentés de crevettes juteuses et de pistaches croquantes.

RAVIOLIS À LA CRÈME DE TRUFFES 19,90€

Raviolis champignons nappés d'une crème truffée intense.

PENNE AU SAUMON FUMÉ 18,90€

Pennes en sauce crémeuse au saumon fumé..

PENNE POULET ET CHAMPIGNONS 16,90€

Pennes au poulet tendre et champignons en sauce onctueuse.

PENNE À LA BOLOGNAISE 16,90€

Classique sauce bolognaise maison riche en goût.

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 26,90€

Spaghetti garnis de fruits de mer dans une sauce légère et parfumée.

NOS PLATS

FILET DE BŒUF (+/-230G)

28,90€

Un filet de bœuf raffiné, servi avec un accompagnement au choix et une sauce pour sublimer cette pièce noble.

ENTRECÔTE RACLETTE (+/-300G)

29,90€

Une entrecôte tendre nappée de fromage raclette fondu, accompagnée de frites maison croustillantes et d'une salade fraîche.

RIB'S DE BŒUF (+/-500G)

27,90€

Côtes de bœuf fondantes, longuement cuites à basse température pour une tendreté incomparable, découpées à table sous vos yeux et nappées du miel et pistaches sucrée-salée. Servi avec un accompagnement et une sauce au choix.

CÔTE À L'OS DE VEAU À LA FLEUR DE SEL (+/-500G)

27,90€

Côte de veau généreuse, relevée à la fleur de sel, accompagnée d'un accompagnement et d'une sauce au choix.

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE (+/-450G)

26,90€

Souris d'agneau longuement braisée, viande délicatement fondante, servie avec un accompagnement au choix et un jus de cuisson savoureux.

POULPE CUIT LENTEMENT À BASSE TEMPÉRATURE

26,90€

Poulpe confit sous vide pour une texture fondante, saisi juste avant service, accompagné d'une sauce fraîcheur méditerranéenne et un accompagnement choisi.

CÔTELETTES D'AGNEAU (3 PIÈCES)

25,90€

Côtelettes d'agneau grillées, Servies avec un accompagnement au choix pour une assiette équilibrée et gourmande.

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF FAÇON ASIATIQUE

24,90€

Filet de bœuf finement tranché sauté au wok avec sauce soja, ail et gingembre. Accompagné d'un accompagnement au choix.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé et léger
Frites maison croustillantes
Purée de patate douce
Pommes de terre grenailles aux herbes
Haricots verts à l'ail
Gratin dauphinois
Ratatouille provençale

SUPPLÉMENT : 3,80€

MAGRET DE CANARD POÊLÉ, COULIS FRAMBOISES & MIEL 23,90€

Magret tendre, cuisson lente, servi avec un accompagnement au choix et un coulis framboises-miel.

BAVETTE GRILLÉE (+/-300G) 23,90€

Viande tendre et juteuse grillée, accompagnée d'un accompagnement au choix et d'une sauce selon vos envies.

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA 22,90€

Pavé de saumon délicatement saisi, accompagné d'œufs de lump, de caviar d'aubergines, d'une sauce au choix et d'une garniture savoureuse.

CUISSE DE CANARD TENDRE SOUS VIDE 22,90€

Cuisse de canard fondante, cuite lentement sous vide, accompagnée d'un choix de garniture et d'une sauce au choix.

SUPRÊME DE POULET FOURRÉ AU SAUMON FUMÉ ET 21,90€

TOMATES CONFITES

Suprême de poulet délicatement garni de saumon fumé et de tomates confites, servi avec un accompagnement au choix et une sauce moutarde à l'ancienne onctueuse.

DEMI POULET GRILLÉ DÉOSSÉ 19,90€

Demi-poulet tendre et juteux, désossé pour plus de confort, servi avec un accompagnement au choix et une sauce au choix.

BROCHETTES DE POULET GRILLÉES 19,90€

Brochettes de poulet tendre et savoureuses, marinées 24 heures dans des saveurs méditerranéennes, servies avec un accompagnement au choix et une sauce au choix.

LES SAUCES AU CHOIX

SAUCE AU GORGONZOLA

Onctueuse et savoureuse, à base de gorgonzola fondant.

SAUCE À LA CRÈME DE TRUFFES

Raffinée, au goût subtil de truffe

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Crémeuse et riche, avec champignons sautés

SAUCE AU POIVRE

Classique légèrement relevée, idéale avec les viandes grillées

SAUCE À L'ÉCHALOTE

Onctueuse, aux échalotes confites, douce et rustique

SUPPLÉMENT : 2.50€

NOS BURGERS MAISON

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE FRAÎCHE.

LE BACONNÉ

18,90€

Steak maison juteux, oeuf au plat, bacon de veau fumé croustillant, raclette fondante, confiture d'oignon douce, cornichons aigre-doux, sauce maison.

LE CROUSTI-POULET

17,90€

Filet de poulet pané croustillant, rösti de pomme de terre, raclette fondante, cheddar, confiture d'oignon sucrée et sauce maison.

LE RÉGAL

15,90€

Steak haché juteux, tomates fraîches, salade croquante, cheddar, raclette fondante, sauce maison.

MENU ENFANT

9,90€

Nuggets ou steak haché, frites croustillantes, mayonnaise, ketchup, capri-Sun, boule de glace.

NOS DESSERTS

COULANT CŒUR PISTACHE 9,90€

Un cœur coulant à la pistache, intense et généreux. Servi tiède avec glace menthe et pépites de chocolat.

CHEESECAKE SAN SEBASTIÁN AU CHOCOLAT ET PISTACHE 9,90€

Fondant et crémeux, nappé devant vous d'un coulis chocolat et d'éclats de pistache.

BAKLAVA 9,50 €

Douceur orientale croustillante aux pistaches et miel, servie avec du Dondurma artisanal, la crème glacée turque traditionnelle.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 8,90€

Assortiment léger et vitaminé de fruits de saison soigneusement sélectionnés.

TIRAMISU FRAMBOISES & VANILLE 8,50€

Version fruitée et légère du classique italien, aux framboises fraîches et crème mascarpone onctueuse.

CRÈME BRÛLÉE CARAMELISÉE À LA MINUTE 8,20€

Crème onctueuse vanille caramélisée à la flamme juste avant service.

COULANT CHOCOLAT DE GHANA & CARAMEL BEURRE SALÉ 7,90€

Cœur coulant au chocolat noir du Ghana, caramel beurre salé, servi avec une boule de glace vanille.

THÉ GOURMAND / CAFÉ GOURMAND 7,50€

Assortiment raffiné de pâtisseries orientales.

TIRAMISU SPÉCULOOS 7,90€

Variation douce et épicée du tiramisu, Avec crème mascarpone légère.

TIRAMISU CAFÉ 7,90€

Douceur crémeuse au mascarpone, Biscuits délicatement trempés dans un café intense, sublimés d'un nuage de cacao amer. Un dessert gourmand et raffiné.

AFFOGATO 5,50€

Boule de glace vanille nappée d'un espresso chaud, Pour un contraste gourmand et intense.

NOS CAFÉS

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ

Café intense servi court, pour les amateurs de saveurs pures.

2,00€

CAFÉ ALLONGÉ

Espresso légèrement allongé pour un café doux et parfumé.

2,80€

CAFÉ NOISETTE

Espresso agrémenté d'une touche de lait.

2,80 €

DOUBLE ESPRESSO

Double dose de café corsé pour un maximum d'intensité.

3,70€

CAFÉ CRÈME

Espresso généreusement complété par une mousse de lait crémeuse.

3,90€

LATTE CAFÉ

Café espresso allongé au lait chaud et mousse onctueuse, idéal pour une pause réconfortante.

4,50€

INFUSION / THÉ

Sélection d'infusions et de thés fins, Parfaits pour un moment de détente.

3,50€