

CÔTÉ

CAFÉ

Les BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFEINÉ	2,50€
DOUBLE EXPRESSO	4,00€
NOISETTE	2,50€
CAFÉ CRÈME	
<i>Le petit</i>	3,00€
<i>Le grand</i>	3,80€
CAPPUCCINO	3,90€
LATTE MACCHIATO	3,90€
<i>Caramel</i>	4,50€
<i>Noisette</i>	4,50€
<i>Vanille</i>	4,50€
CAFÉ VIENNOIS	4,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
LE COOKICINO	5,50€
<i>Chocolat ou Café</i>	
LE BROWNICINO	5,50€
<i>Chocolat ou Café</i>	
LE CHOCOLAT CHAUD (Van Houten)	
<i>Le petit</i>	3,60€
<i>Le grand</i>	4,60€
IRISH COFFEE	8,00€
VIN CHAUD	6,00€

Les FRAPPÉS 25cl

CAFÉ FRAPPÉ	4,40€
CAPPUCCINO FRAPPÉ	4,90€
VANILLE FRAPPÉ	4,50€
CARAMEL FRAPPÉ	4,50€
CHOCO FRAPPÉ	4,90€
THÉ GLACÉ MAISON	4,50€

Les THÉS

THÉS VERTS

4,50€

Thé des Dunes (menthe Nanah)
Printemps (framboise, rose)
Green Tonic (gingembre, poivre noir)

THÉS NOIRS

4,50€

Pêches des Anges
Earl Grey (bergamote)
Forêt Enchantée : (fraise, fruits des bois)

INFUSIONS

4,50€

Hibiscus
Nuit d'Orient (vanille, cannelle)
Terre Sauvage (orange, eucalyptus)

THÉ DU MOMENT

4,50€

N'hésitez pas à nous demander

À GRIGNOTER

COOKIE	2,50€
BROWNIE	3,00€
MUFFIN	3,00€

Les FRUITS PRESSÉS 20cl (Pressés minute)

ORANGE	4,50€
CITRON	4,50€
PAMPLEMOUSSE	4,50€
SUR MESURE 2 fruits au choix (orange/citron/pamp.)	4,90€

CÔTÉ

APÉRO

Les BIÈRES

	25cl	50cl
SUPER SAAZ ME (Parisi . France) <i>Pils blonde 5°</i>	3,90€	6,80€
ST STEFANUS (Belgique) <i>Bière d'abbaye ambré, 7°</i>	4,90€	8,80€
WEIHENSTEPHANER (Allemagne) <i>Bière Blanche, 5.4°</i>	4,90€	8,80€
HOPPY PONY (France) <i>I.P.A, 6.9°</i>	4,90€	8,80€
BIÈRE DU MOMENT <i>N'hésitez pas à nous demander</i>	4,90€	8,80€

Les APÉRITIFS

KIR CÔTÉ 12cl	4,80€
KIR CÔTÉ ROYAL 12cl	8,80€
RICARD 2cl	4,50€
MARTINI 6cl	5,30€
PORTO 6cl	5,30€
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	10,00€

Les SPIRITUEUX 4cl

CLAN CAMPBELL	8€
JAMESON	9€
JACK DANIEL'S	9€
ABERLOUR 10 ANS	12€
BUMBU (The original ou Cream) <i>Rhum, Barbade</i>	10€
DZAMA (Ambré ou Blanc) <i>Madagascar</i>	12€
EMBARGO <i>Rhum, Trinidad et Tobago / Martinique / Guatemala</i>	12€
DOORLY'S XO <i>Rhum, Barbados</i>	12€
LIMONCELLO / MANZANA / BAILEY'S	7,50€
GET 27 / GET 31	7,50€
COGNAC David Ramnoux <i>Bio Dynamic</i>	10€
ARMAGNAC <i>Clés des Ducs VSOP</i>	10€
CALVADOS <i>Chapron</i>	10€
POIRE / MIRABELLE / FRAMBOISE <i>René de Miscault</i>	10€

Les COCKTAILS 5cl

APEROL SPRITZ	9,50€
SPRITZ St GERMAIN	10,00€
SPRITZ ITALICUS	10,00€
AMERICANO	9,50€
TEQUILA SUNRISE	9,50€
GIN FIZZ	10,50€
TI-PUNCH	9,00€
CAÏPIRINHA / CAÏPIROSKA	10,50€
PIÑA COLADA	11,50€
MOJITO	11,50€
MOJITO FRAMBOISE ou MANGUE	12,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL <i>Spritz, Mojito, Pina, Cocktail de fruits....</i>	7,50€

PLANCHE À PARTAGER

PLANCHE FROMAGE 16€
Assortiment de fromages (la cave à fromage, Montgeron)

PLANCHE CHARCUTERIE 16€
Assortiment de charcuteries

PLANCHE MIXTE 28€
Assortiment de Fromages et Charcuteries

Les SOFTS

JUS DE FRUIT 25cl <i>Orange, Ananas, Pomme, Mangue, Tomate, Framboise...</i>	3,50€
COCA-COLA, COCA-ZÉRO 33cl	3,90€
ORANGINA, SPRITE 25cl	3,90€
SCHWEPES 25cl <i>Tonic, Agrumes</i>	3,90€
FUZE TEA 25cl	3,90€
PERRIER 33cl	3,90€

**DEMANDEZ NOUS
AUSSI
LA CARTE DES GLACES**

CÔTÉ

CUISINE

" ICI TOUT EST FAIT MAISON "

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

Les ENTRÉES — 9 €

OEUF PARFAIT AU BLEU D'Auvergne

GRATINÉE À L'OIGNONS

6 ESCARGOTS DE Bourgogne

BUTTERNUT ROTI, CHEVRE ET MIEL

TATAKI DE SAUMON (+2€)

FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS ET SES TOASTS BRIOCHÉS (+3€)

LES ENTRÉES DU JOUR *(voir à l'ardoise)*

Les PLATS — 19 €

BURGER DU CÔTÉ, FRITES *(pain burger de la craquante, Montgeron)*

ONGLET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, FRITE & SALADE

CURRY D'AGNEAU À L'INDIENNE

ANDOUILLETTE 5A, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE & SON GRATIN DAUPHINOIS

RISOTTO DE GAMBAS POÊLÉES À LA SAUCE THAÏ

CUISSE DE CANARD CONFITE ET SA RATATOUILLE

LINGUINES AU LÉGUMES (-4€)

LES PLATS DU JOUR *(voir à l'ardoise)*

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES (+12€/PERS)

ACC. SUPPLEMENTAIRE : FRITES / RIZ / RATATOUILLE OU GRATIN DAUPHINOIS : 3,50€

Les DESSERTS — 8 €

FROMAGES AFFINÉS *(la cave à fromage, Montgeron)* (+2€)

PARIS - BREST

COULANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

TARTE TATIN AUX POMMES ET CRÈME FRAICHE

POIRE AU VIN ET SON CRUMBLE À LA PISTACHE

CAFÉ GOURMAND *(Moelleux/Tatin/Madelaine)* (+2€)

LES DESSERTS DU JOUR *(voir à l'ardoise)*

Boissons non comprises. Prix service compris.

CÔTÉ

CAVE

Les VINS au VERRE

	Verre	Pichet	
	12cl	25cl	50cl
Blanc	4,50€	8€	16€
CHARDONNAY			
Rosé	4,50€	8€	16€
IGP DU GARD			
Rouge	4,50€	8€	16€
CÔTE DU RHÔNE			
CÔTE DE BLAYE			

Les ROUGES

	Blle 75cl
Loire	
GAMAY DE TOURAINE Château Montdomaine	25€
CHINON Clos de la Vaubelle	29€
SANCERRE Domaine Pascal Thomas	39€
Bourgogne	
HAUTE CÔTE DE NUIT Domaine Nuitton-Beaunoy	35€
RULLY Domaine de l'ecette	55€
Vallée du Rhône	
CÔTE DU RHÔNE Cuvée des Galets (non filtré)	26€
CROZES HERMITAGE Cuvee n°43.04 Latitude Wine	39€
Bordeaux	
BORDEAUX SUPERIEUR Château saint Hilaire	27€
GRAVE Château la Gravière	32€
PESSAC-LEOGNAN Château Naudin-Larchey	50€
Autres régions	
SAINT AMOUR (Beaujolais) Domaine des Perrelles	30€
CUBIK (Côte de Gascogne) Domaine Séailles	30€

Les BLANCS

	Blle 75cl
Loire	
SAUMUR AOC Château de la Durandière	24€
SAUVIGNON BLANC (Touraine) Domaine du vieil Orme	29€
SANCERRE Domaine Pascal Thomas	39€
Bourgogne	
BOURGOGNE CHITRY Domaine de la Tour	29€
CHABLIS Domaine de la Tour	39€
RULLY Domaine de l'ecette	55€

Alsace

RIESLING Domaine Reyser	35€
GEWURSTRAMINER (demi sec) Domaine Reyser	39€

Autre region

CHARDONNAY La combe Saint-Paul	26€
CÔTE DE GASCOGNE(Moelleux) Domaine Guillaman	28€

Les ROSÉS

	Blle 75cl
CÉVENNES Source de l'Oppidum	24€
CÔTE DE PROVENCE Air du cap	30€

Les BULLES

	Blle 75cl
JOFFIN-BILLARD Champagne Brut	55€
DEUTZ Champagne Brut Réserve	85€

Les EAUX

	0,5 L	1 L
EVIAN / BADOIT	3,90€	6,80€

Emmenez
le menu
à la
maison

