

## CÔTÉ CAVE

ROUGES	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Lussac St-Emilion aoc Château La Claymore	6.9	13.5	27	39
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Saint-Estèphe aoc Château Moutinot	-	-	-	45
IGT Puglia Primitivo <b>vin vegan</b> Costa al Sole	4.5	8.4	16.8	24 
Chili, El Grano Carménère	5.4	10	20	29
Givry aoc Michel Sarrazin	-	-	-	48
Crozes Hermitage aoc David Reynaud	-	-	-	45 
Languedoc aoc "Les Darons", Jeff Carrel	4.8	9.3	18.6	27
Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe	5.4	10	20	29
Côte Rôtie aoc E. Guigal «Brune et Blonde»	-	-	-	78
Espagne, Mudo, Monastrell D.O Alicante	5.4	10	20	29
Lalande de Pomerol aoc Ch. Les Chagniasse	-	-	-	45
St-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir	5.9	11.9	23.8	34
Brouilly aop Domaine de Brillante	6.9	13.5	27	39

BLANCS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Chardonnay, Ecoterra IGP Pays d'Oc	4.5	8.4	16.8	24 
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng	4.8	9.3	18.6	27
Coteaux du Giennnois aoc Dne de Montbenoit	5.7	11.9	23.8	34
Rully aoc Domaine Belleville "La Créé"	-	-	-	46
Bourgogne Côte Châlonnaise aoc Millbuis	5.4	10	20	29
Sancerre aoc Domaine Rimbault	-	-	-	49
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Petit Chablis aoc Laroche	6.9	13.5	27	39

ROSÉS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty	5.9	11.9	23.8	34
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Côtes de Provence aoc <b>vin vegan</b> Château Sainte-Marguerite "M"	-	-	-	48 

 Vin biologique

### VINS DU MOMENT À L'ARDOISE

#### Champagnes

CHAMPAGNE	10cl	btle 75cl
Moët & Chandon	13.5	75
Dom Pérignon		240

### MAGNUMS 150CL

Brouilly aoc Château des Tours, rouge	70
Saint-Joseph aoc Domaine Marsanne, rouge	75
Chorey les Beaune aoc Domaine J.L. Maldant, rouge	75
Languedoc aop Dolce Vita Domaine d'Alegria, rosé	47

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€  
La Maison n'accepte plus les chèques.

### APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4
Martini blanc, rouge ou dry 5cl	5
Campari, Lillet blanc, Suze, Gentiane, Porto rouge, blanc 5cl	5
Américano Maison 8cl	8
Kir au vin blanc 14cl cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne	4.5
Kir Royal au champagne 10cl	13.5

### BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL	H.H
Bière du moment	4.5	8.9	6.5
1664	4	7.9	6.5
1664 Blanche, Grimbergen, Brooklyn Lager	4.5	8.9	6.5
Picon Bière	5	9.5	6.5
Monaco, Tango, Twist	4	7.9	6.5

  

BOUTEILLE	50CL
Corona 33cl	5
Kronenbourg sans alcool 25cl	5

### LES SPÉCIAUX

THÉ		
White Tea	Black Tea	Green Tea
Litchi et Rose	Darjeeling et pêche	Menthe et Gingembre
5	5	5

  

CAFÉ LATTE		
Chocolat et sirop d'orgeat	Caramel et bâton de cannelle	Zeste de citron vert et fruit rouge
5	5	5

### SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl, Perrier 33cl	4.5
Schweppes 20cl, Fanta 33cl	4.5
Limonade pression, Verre de lait, Vittel 25cl	4
Supplément sirop 2cl pêche, citron, menthe, grenadine, fraise, orgeat	0.5
<b>MILKSHAKE 25cl</b>	
Nutella, Vanille, Fraise, Chocolat	9
Pur jus de fruits Caraïbos 25cl orange, ananas, mangue, fruits de la passion, pomme, tomate, fraise, abricot, cranberry, colada	4.5
Fruit pressé minute orange, citron, pamplemousse	5
San Benedetto plate ou pétillante	50cl 5    100cl 7

### Boissons Chaudes

Expresso Perle Noire, Décaféiné	2.4
Expresso Noisette, Allongé	2.5
Double café Perle Noire, Café Américain	4.6
Café crème, Chocolat chaud	4.5
Thés et Tisanes bio Comptoirs Richard	4.5
Cappuccino, Café ou Chocolat Viennois	5
Lait chaud vanillé, miel ou caramel	4.5
Grog au rhum, Vin chaud	6

# FÉLIX CAFÉ

PARIS XII

Licence IV



## FORMULES PETIT-DÉJEUNER

**LE PARISIEN 3,50€**  
Café Espresso + Tartine ou Croissant

**LE FRANÇAIS 8,50€**  
Boisson chaude + Jus de fruit pressé  
+ Tartine et Croissant

**LE CONTINENTAL 9,90€**  
Boisson chaude + Jus de fruit  
+ Tartine + Œufs brouillés

## formules déjeuner

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 14<sup>€90</sup>  
AU CHOIX PARMIS LES PLATS DÉSIGNÉS D'UN (\*)

## ALCOOLS 4cl

### WHISKIES

J&B Rare	7	Knockando 12 ans « Ecosse »	12
Jack Daniel's « Tennessee »	8	Togoushi 12 ans	
Chivas Regal 12 ans « Aberdeen »	8	« Nishi Chugoku Sanchi »	15
Johnnie Walker black label « Ecosse »	8	Lagavulin 16 ans « l'île d'Islay »	15
Four Roses « Kentucky »	12	Talisker 10 ans « l'île de Skye »	
Nikka blended « Hokkaido »	12	Ardbeg 10 ans « l'île d'Islay »	15
Cardhu 12 ans « Morayshire »	12	Oban 14 ans « Ecosse »	15
Glenmorangie 10 ans « Ross-shire »	12	Monkey shoulder + 12 ans « Kininvie »	15
Bulleit Bourbon « Lawrenceburg »	12	Bunnahabhain 12 ans « l'île d'Islay »	15

Johnnie Walker Blue Label 2cl 15

« Chef d'œuvre incontesté, issu des plus rares et des plus exceptionnels whiskies d'Ecosse. Sur dix mille fûts, il n'y en a qu'un seul qui est capable d'offrir la qualité, le caractère et la saveur de Johnnie Walker Blue Label »

### VODKA

Eristoff	7
Ketel One	8
Zubrowska Bison, Zubrowska Biala, Belveder Pur	12
Belveder Smogory Forest, Belveder Bartezek Lake, Skorppio « with skorpion », Legend of Kremlin	15
Grey Goose VX « le prestige à la Française »	20

### GIN

Gordon's	7
Bombay Sapphir, Tanqueray	12
Monkey 47, Generous, Tanqueray 10, Hendrick's	15
The London n°1, Bacur Bottega	20

### TEQUILA

Acayucan	7
Mezcal	12
DonJulio Blanco, DonJulio Reposado	15
K.A.H Blanco, K.A.H Anejo	20

### RHUM

Captain Morgan	7	Turquoise Bay « île Maurice »	15
Don papa 7 ans « Philippines »	10	Beach house « île Maurice »	15
Diplomatico 12 ans « Vénézuéla »,	10	Kraken « Trinité-et-Tobago »	15
J.Bailly 3 ans « Martinique »	12	Zacapa XO Centenario « Guatemala »	20
Dictador 12 ans « Colombie »	12	Zafra 21 ans « Panama »	20
Arcane Premium white « île Maurice »	15		

Zacapa ROYAL 2 cl 15

« L'assemblage d'eau-de-vie qui le constitue est vieilli dans de très rares fûts de chênes exclusivement fabriqués à partir de bois provenant de quatre forêts françaises anciennement propriétés du Roi de France, et connu sous le nom de Le Bois du Roy »

### COGNAC

Cognac VS	8
Camus borderie V.S.O.P, Hennessy V.S	15
Hennessy XO	30

« Imaginé en 1870 par Maurice Hennessy, il est composé d'une centaine d'eau-de-vie issues des 4 premiers crus de Cognac. Les plus vieilles d'entre elles approchent la trentaine et lui donnent son exceptionnelle qualité et sa complexité. »

## DIGESTIFS 4cl

Bas Armagnac, Calvados, Vieille prune	8
Cointreau, Grand Marnier, Grappa	8
Amaretto, Mozart Chocolat, Bayle's, Get 27, Get 31	8
Manzana, Malibu, Poire william, Mirabelle, Framboise	8
Grand brulot « Café Cognac », Patron XO « Cafe Tequila »	10

## Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au torchon et son chutney d'hiver	15
* Œufs pochés en cocotte, crème et poudre de jambon auvergnat	7.5
* Chèvre panné aux thym, mesclun, balsamique et noix	7.5
* Petit risotto aux cèpes, mascarpone et jus forestier	7.5
Traditionnelle soupe à l'oignon crouton et emmental AOP	7.5
Fricassés d'escargot au lard et champignon, jeune pousse d'épinard	12
* Croustillant de reblochon confit d'oignon et pdt	7.5
* Légumes grillés et marinés huile d'olive, miel et balsamique	7.5
St Jacques poêlée sur son velouté de butternut	9

## SALADES

Salade Auvergnate pommes sautées, jambon de pays, chèvre panné, cantal, œuf	15
* Salade Taine aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates confites, miel et balsamique	13,9
Salade gourmande foie gras de canard, magret fumé, gésier de canard, œuf, haricots verts et pomme de terre	14

## Tartines sur pain BIO

* Tartine Italienne jambon de pays mozzarella basilic et tomate fraîche	13,9
* Tartine fermier filet de poulet oignons confits, chèvre et tomate confite	13,9
Tartine gourmande foie gras de canard, figues fraîches, magret fumé oignon confit	17

## PLATS

Entrecôte grillée au sel de Guérande frites maison mesclun	24
* Brochette de bœuf grillée pomme grenaille, échalotes confites	13,9
Noix de St Jacques poêlées et sa fondue de poireaux	24
* Fricassée de calamar au chorizo quinoa aux petits légumes	13,9
* Fish&Chips maison « notre fameuse sauce tartare »	13,9
* Tortellini aux cèpes maison Carniato crème forestière	13,9
* Filets de poulet marinés au tandori et linguine au curry	13,9
* Paleron de bœuf comme un pot au feu	13,9
Carré de cochon à la plancha Aligot et sauce au bleu d'Auvergne	21
Tartare de bœuf traditionnel ou gourmand frites maison	17-19
Burger Américain, Savoyard ou gourmand	17-18-21
* Bobun façon Thaï bœuf ou poulet légèrement relevé	13,9
* Risotto aux cèpes et mascarpone jus forestier	13,9
Éfiloché d'agneau compotée de tomate et aubergine haricots verts	17

## Desserts

* Cheesecake New York coulis de fruit de la passion	7
* Comme une tarte aux citron meringue à l'italienne	8
Tiramisu au Nutella	8
* Crumble chocolat blanc et fruits rouges poêlés	8
Tarte Tatin maison	7
* Panacota au lait de coco et brunoise d'ananas	8
Trio de crèmes brûlées	9
* Mousse au chocolat et éclats de spéculos	8
* Pause café café Perle Noire et boule vanille	5
Coupe Colonel sorbet citron vert, Vodka « Légende of Kremlin »	18
Café gourmand	9
Thé gourmand	11

## Cocktails

### SPÉCIALITÉS

<b>Shē-Hū-Ā</b> Rhum « Beach house », quartier de citron-orange tonic, sucre de canne 12	<b>Profesor del Pape</b> Tequila « Don julio Blanco », hédoniste, citron vert, jus de pomme 12	<b>Asly</b> Vodka « Ketel One », Bénédictine, liqueur d'abricot, limonade 12
<b>Khal Dothraki</b> Whisky « Talisker », Chambord, Cranberry, purée de fruits rouges 12	<b>Porn star Martini</b> Vodka « Légende of Kremlin » Possoa, nectar de passion 12	<b>Crazy monkey</b> Whisky « Monkey Shoulder », liqueur d'abricot, sirop d'orgeat, citron vert 12
<b>Escobar</b> Rhum « Dictator », triple sec, citron vert, jus d'ananas, orgeat 12	<b>Royal Navy</b> Gin « Tonqueray 10 » citron vert, Ginger ale, liqueur de pêche 12	<b>Napoléon</b> Cognac « Hennessy VS », Ginger Ale, hedoniste, citron vert 12

Happy Hour 9

### SPRITZS

<b>Manzanita Spritz</b> Manzanita, Prosecco, eau gazeuse, jus de pomme 9	<b>Apérol Spritz</b> Apérol, Prosecco, orange, citron vert, eau gazeuse 9	<b>St Germain Spritz</b> Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, liqueur abricot 9
--	---	---

Happy Hour 5.5

### CLASSICS

<b>Mojito</b> Caïpirinha Piña Colada Margarita simple 9 double 17	<b>Gin Fizz</b> Bloody Mary Whisky Sour Cosmopolitain simple 9 double 17	<b>Black Mojito</b> My Thai Tequila Sunrise Sex on the Beach simple 9 double 17
---	--	---

Simple Happy Hour 5.5 double Happy Hour 11

### PIMM'S

<b>Pimm's cup</b> Pimm's Fruit frais Limonade 9	<b>Pimm's London</b> Pimm's Gin Limonade 9	<b>Pimm's Ginger</b> Pimm's Chambord Ginger Ale 9
---	--	---

Simple Happy Hour 5.5

### SANS ALCOOL

<b>#Ginger</b> Ginger ale, jus de pomme, purée de fruits rouges simple 7 double 13	<b>Love on the Beach</b> Purée de fruits rouges, nectar de cranberry, jus d'ananas, citron vert simple 7 double 13
<b>Aqualemon</b> Menthe, citron vert limonade simple 7 double 13	<b>Bora-Bora</b> Jus d'orange, ananas et fraise simple 7 double 13

Simple Happy Hour 5.5 double Happy Hour 11

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€  
La Maison n'accepte plus les chèques.

# CÔTÉ CAVE

ROUGES	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Lussac St-Emilion aoc Château La Claymore	6.9	13.5	27	39
IGP des Cévènnès "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Saint-Estèphe aoc Château Moutinot	-	-	-	45
IGT Puglia Primitivo <b>vin vegan</b> Costa al Sole	4.5	8.4	16.8	24 
Chili, El Grano Carménère	5.4	10	20	29
Givry aoc Michel Sarrazin	-	-	-	48
Crozes Hermitage aoc David Reynaud	-	-	-	45 
Languedoc aoc "Les Darons", Jeff Carrel	4.8	9.3	18.6	27
Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe	5.4	10	20	29
Côte Rôtie aoc E. Guigal «Brune et Blonde»	-	-	-	78
Espagne, Mudo, Monastrell D.O Alicante	5.4	10	20	29
Lalande de Pomerol aoc Ch. Les Chagniasse	-	-	-	45
St-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir	5.9	11.9	23.8	34
Brouilly aop Domaine de Brillante	6.9	13.5	27	39

BLANCS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Chardonnay, Ecoterra IGP Pays d'Oc	4.5	8.4	16.8	24 
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng	4.8	9.3	18.6	27
Coteaux du Giennois aoc Dne de Montbenoit	5.7	11.9	23.8	34
Rully aoc Domaine Belleville "La Créé"	-	-	-	46
Bourgogne Côte Châlonnaise aoc Millbuis	5.4	10	20	29
Sancerre aoc Domaine Raimbault	-	-	-	49
IGP des Cévènnès "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Petit Chablis aoc Laroche	6.9	13.5	27	39

ROSÉS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty	5.9	11.9	23.8	34
IGP des Cévènnès "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Côtes de Provence aoc <b>vin vegan</b> Château Sainte-Marguerite "M"	-	-	-	48 

 Vin biologique

## VINS DU MOMENT À L'ARDOISE

### Champagnes

CHAMPAGNE	10cl	btle 75cl
Moët & Chandon	13.5	75
Dom Pérignon		240

## MAGNUMS 150CL

Brouilly aoc Château des Tours, rouge	70
Saint-Joseph aoc Domaine Marsanne, rouge	75
Chorey les Beaune aoc Domaine J.L. Maldant, rouge	75
Languedoc aop Dolce Vita Domaine d'Alegría, rosé	47

### Planches

CHARCUTIÈRE 15€ / FROMAGÈRE 15€  
MIXTE 16€

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4
Martini blanc, rouge ou dry 5cl	5
Campari, Lillet blanc, Suze, Gentiane, Porto rouge, blanc 5cl	5
Américano Maison 8cl	8
Kir au vin blanc 14cl cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne	4.5
Kir Royal au champagne 10cl	13.5

## BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL	H.H
Bière du moment	4.5	8.9	6.5
1664	4	7.9	6.5
1664 Blanche, Grimbergen, Brooklyn Lager	4.5	8.9	6.5
Picon Bière	5	9.5	6.5
Monaco, Tango, Twist	4	7.9	6.5

  

BOUTEILLE	50CL
Corona 33cl	5
Kronenbourg sans alcool 25cl	5

## LES SPÉCIAUX

White Tea	Black Tea	Green Tea
Litchi et Rose	Darjeeling et pêche	Menthe et Gingembre
5	5	5

  

CAFÉ LATTE		
Chocolat et sirop d'orgeat	Caramel et bâton de cannelle	Zeste de citron vert et fruit rouge
5	5	5

## SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl, Perrier 33cl	4.5
Schweppes 20cl, Fanta 33cl	4.5
Limonade pression, Verre de lait, Vittel 25cl	4
Supplément sirop 2cl pêche, citron, menthe, grenadine, fraise, orgeat	0.5
<b>MILKSHAKE 25cl</b>	
Nutella, Vanille, Fraise, Chocolat	9
Pur jus de fruits Caraïbos 25cl orange, ananas, mangue, fruits de la passion, pomme, tomate, fraise, abricot, cranberry, colada	4.5
Fruit pressé minute	5
orange, citron, pamplemousse	
San Benedetto plate ou pétillante	50cl 5 100cl 7

## Boissons Chaudes

Expresso Perle Noire, Décaféiné	2.4
Expresso Noisette, Allongé	2.5
Double café Perle Noire, Café Américain	4.6
Café crème, Chocolat chaud	4.5
Thés et Tisanes bio Comptoirs Richard	4.5
Cappuccino, Café ou Chocolat Viennois	5
Lait chaud vanillé, miel ou caramel	4.5
Grog au rhum, Vin chaud	6

# FÉLIX CAFÉ

PARIS XII

Licence IV



## HAPPY HOUR 16H À 21H

BRUNCH LE WEEK-END

## ALCOOLS 4cl

### WHISKIES

J&B Rare	7	Knockando 12 ans « Ecosse »	12
Jack Daniel's « Tennessee »	8	Togoushi 12 ans	
Chivas Regal 12 ans « Aberdeen »	8	« Nishi Chugoku Sanchi »	15
Johnnie Walker black label « Ecosse »	8	Lagavulin 16 ans « l'île d'Islay »	15
Four Roses « Kentucky »	12	Talisker 10 ans « l'île de Skye »	
Nikka blended « Hokkaido »	12	Ardbeg 10 ans « l'île d'Islay »	15
Cardhu 12 ans « Morayshire »	12	Oban 14 ans « Ecosse »	15
Glenmorangie 10 ans « Ross-shire »	12	Monkey shoulder + 12 ans « Kininvie »	15
Bulleit Bourbon « Lawrenceburg »	12	Bunnahabhain 12 ans « l'île d'Islay »	15

Johnnie Walker Blue Label 2cl 15

« Chef d'œuvre incontesté, issu des plus rares et des plus exceptionnels whiskies d'Ecosse. Sur dix mille fûts, il n'y en a qu'un seul qui est capable d'offrir la qualité, le caractère et la saveur de Johnnie Walker Blue Label »

### VODKA

Eristoff	7
Ketel One	8
Zubrowska Bison, Zubrowska Biala, Belveder Pur	12
Belveder Smogory Forest, Belveder Bartezek Lake, Skorppio « with skorpion », Legend of Kremlin	15
Grey Goose VX « le prestige à la Française »	20

### GIN

Gordon's	7
Bombay Sapphir, Tanqueray	12
Monkey 47, Generous, Tanqueray 10, Hendrick's	15
The London n°1, Bacur Bottega	20

### TEQUILA

Acayucan	7
Mezcal	12
DonJulio Blanco, DonJulio Reposado	15
K.A.H Blanco, K.A.H Anejo	20

### RHUM

Captain Morgan	7	Turquoise Bay « île Maurice »	15
Don papa 7 ans « Philippines »	10	Beach house « île Maurice »	15
Diplomatico 12 ans « Vénézuéla »,	10	Kraken « Trinité-et-Tobago »	15
J.Bailly 3 ans « Martinique »	12	Zacapa XO Centenario « Guatemala »	20
Dictador 12 ans « Colombie »	12	Zafra 21 ans « Panama »	20

Arcane Premium white « île Maurice » 15

Zacapa ROYAL 2 cl 15

« L'assemblage d'eau-de-vie qui le constitue est vieilli dans de très rares fûts de chênes exclusivement fabriqués à partir de bois provenant de quatre forêts françaises anciennement propriétés du Roi de France, et connu sous le nom de Le Bois du Roy »

### COGNAC

Cognac VS	8
Camus borderie V.S.O.P, Hennessy V.S	15
Hennessy XO	30

« Imaginé en 1870 par Maurice Hennessy, il est composé d'une centaine d'eau-de-vie issues des 4 premiers crus de Cognac. Les plus vieilles d'entre elles approchent la trentaine et lui donnent son exceptionnelle qualité et sa complexité. »

## DIGESTIFS 4cl

Bas Armagnac, Calvados, Vieille prune	8
Cointreau, Grand Marnier, Grappa	8
Amaretto, Mozart Chocolat, Bayle's, Get 27, Get 31	8
Manzana, Malibu, Poire william, Mirabelle, Framboise	8
Grand brulot « Café Cognac », Patron XO « Cafe Tequila »	10

## Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au torchon et son chutney d'hiver	15
Oufs pochés en cocotte, crème et poudre de jambon auvergnat	8
Chèvre panné aux thym, mesclun, balsamique et noix	7.5
Petit risotto aux cèpes, mascarpone et jus forestier	8
Traditionnelle soupe à l'oignon crouton et emmental AOP	7.5
Fricassés d'escargot au lard et champignon, jeune pousse d'épinard	12
Croustillant de reblochon confit d'oignon et pdt	7.5
Légumes grillés et marinés huile d'olive, miel et balsamique	7.5
St Jacques poêlée sur son velouté de butternut	9

## SALADES

Salade Auvergnate pommes sautées, jambon de pays, chèvre panné, cantal, œuf	15
Salade Taine aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates confites, miel et balsamique	14
Salade gourmande foie gras de canard, magret fumé, gésier de canard, œuf, haricots verts et pomme de terre	14

## Tartines sur pain BIO

Tartine Italienne jambon de pays mozzarella basilic et tomate fraîche	15
Tartine fermier filet de poulet oignons confits, chèvre et tomate confite	15
Tartine gourmande foie gras de canard, figues fraîches, magret fumé oignon confit	17

## PLATS

Entrecôte grillée au sel de Guérande frites maison mesclun	24
Brochette de bœuf grillée pomme grenaille, échalotes confites	17
Noix de St Jacques poêlées et sa fondue de poireaux	24
Fricassée de calamar au chorizo quinoa aux petits légumes	16
Fish&Chips maison « notre fameuse sauce tartare »	15
Tortellini aux cèpes maison Carniato crème forestière	15
Filets de poulet marinés au tandori et linguine au curry	15
Paleron de bœuf comme un pot au feu	17
Carré de cochon à la plancha Aligot et sauce au bleu d'Auvergne	21
Tartare de bœuf traditionnel ou gourmand frites maison	17-19
Burger Américain, Savoyard ou gourmand	17-18-21
Bobun façon Thaï bœuf ou poulet légèrement relevé	15
Risotto aux cèpes et mascarpone jus forestier	16
Éfiloché d'agneau compotée de tomate et aubergine haricots verts	17

## Desserts

Cheescake New York coulis de fruit de la passion	7
Comme une tarte aux citron meringue à l'italienne	8
Tiramisu au Nutella	8
Crumble chocolat blanc et fruits rouges poêlés	8
Tarte Tatin maison	7
Panacota au lait de coco et brunoise d'ananas	8
Trio de crèmes brûlées	9
Mousse au chocolat et éclats de spéculos	8
Pause café café Perle Noire et boule vanille	5
Coupe Colonel sorbet citron vert, Vodka « Légende of Kremlin »	18
Café gourmand	9
Thé gourmand	11

## Cocktails

### SPÉCIALITÉS

<b>Shē-Hū-Ā</b> Rhum « Beach house », quartier de citron-orange tonic, sucre de canne 12	<b>Profesor del Pape</b> Tequila « Don julio Blanco », hédoniste, citron vert, jus de pomme 12	<b>Asly</b> Vodka « Ketel One », Bénédictine, liqueur d'abricot, limonade 12
<b>Khal Dothraki</b> Whisky « Talisker », Chambord, Cranberry, purée de fruits rouges 12	<b>Porn star Martini</b> Vodka « Légende of Kremlin » Possoa, nectar de passion 12	<b>Crazy monkey</b> Whisky « Monkey Shoulder », liqueur d'abricot, sirop d'orgeat, citron vert 12
<b>Escobar</b> Rhum « Dictator », triple sec, citron vert, jus d'ananas, orgeat 12	<b>Royal Navy</b> Gin « Tonqueray 10 » citron vert, Ginger ale, liqueur de pêche 12	<b>Napoléon</b> Cognac « Hennessy VS », Ginger Ale, hedoniste, citron vert 12

Happy Hour 9

### SPRITZS

<b>Manzanita Spritz</b> Manzanita, Prosecco, eau gazeuse, jus de pomme 9	<b>Apérol Spritz</b> Apérol, Prosecco, orange, citron vert, eau gazeuse 9	<b>St Germain Spritz</b> Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, liqueur abricot 9
--	---	---

Happy Hour 5.5

### CLASSICS

<b>Mojito</b>	<b>Gin Fizz</b>	<b>Black Mojito</b>
<b>Caïpirinha</b>	<b>Bloody Mary</b>	<b>My Thai</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>Whisky Sour</b>	<b>Tequila Sunrise</b>
<b>Margarita</b>	<b>Cosmopolitain</b>	<b>Sex on the Beach</b>
simple 9 double 17	simple 9 double 17	simple 9 double 17

Simple Happy Hour 5.5 double Happy Hour 11

### PIMM'S

<b>Pimm's cup</b> Pimm's Fruit frais Limonade 9	<b>Pimm's London</b> Pimm's Gin Limonade 9	<b>Pimm's Ginger</b> Pimm's Chambord Ginger Ale 9
---	--	---

Simple Happy Hour 5.5

### SANS ALCOOL

<b>#Ginger</b> Ginger ale, jus de pomme, purée de fruits rouges simple 7 double 13	<b>Love on the Beach</b> Purée de fruits rouges, nectar de cranberry, jus d'ananas, citron vert simple 7 double 13
--	--

<b>Aqualemon</b> Menthe, citron vert limonade simple 7 double 13	<b>Bora-Bora</b> Jus d'orange, ananas et fraise simple 7 double 13
---	---

Simple Happy Hour 5.5 double Happy Hour 11

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€  
La Maison n'accepte plus les chèques.