

À Partager ou non ...

PLANCHE MIXTE		27
SERRANO 12 MOIS, JAMBON CUIT, CHORIZO IBÉRIQUE, SAUCISSON PAYSAN, SAINT-MARCELLIN, BREBIS MANCHA, CANTAL ENTRE DEUX		
SAUCISSON PAYSAN DE CATALOGNE		9
OU JAMBON SERRANO OU CHORIZO IBÉRIQUE		
CAMEMBERT RÔTI AU THYM	LE DEMI - 15	ENTIER - 22
POMMES DE TERRES, JAMBON SERRANO, SALADE		
CHOUX FLEUR ROTI CRÈME DE SATÉ	LE DEMI - 8	ENTIER - 15
WINGS DE POULET	Par 5 - 9€	10 - 17€
SAUCE BARBECUE MAISON		
HOUMOUS MAISON 		10
À LA LIBANAISE		
PIMIENTOS DE PADRÓN 		9
NOISETTES ET PARMESAN		
SARDINES EN CONSERVE		11
LA BELLE-ILOISE, PAIN ET BEURRE		
EMPANADAS DE BOEUF AU CURRY		8
CAROTTES JEUNES VINAIGRETTE 		8.5
AMANDE, NOISETTE MIEL ET HERBES FRAÎCHES		
ŒUFS MAYONNAISE CLASSIQUES		7.5
MOUTARDE ÉPICÉE		
SOUPE À L'OIGNON  		11
CROÛTON GRATINÉE À L'EMMENTAL		
POMMES DE TERRE SAUTÉES AÏOLI		8
ASSIETTE DE FRITES		7
ASSIETTE DE FRITES AU CHEDDAR FONDU		9
ASSIETTE DE FRITES		10
AU CHEDDAR FONDU, OIGNONS FRITS OU BACON		
ASSIETTE DE FRITES		11
AU CHEDDAR FONDU, OIGNONS FRITS ET BACON		

MENU ENFANT -12ANS

STEAK HACHÉ frites, VOLAILLE purée ou
PENNE tomate + verre de soda 20cl

12.5

L'APPARTEMENT SAINT-MARTIN

Apéritifs - Digestifs

RICARD, PASTIS 2CL	4,5	MARTINI ROSSO OU BIANCO 6CL	7
KIR CASSIS OU PÊCHE 14CL	6	AMERICANO MAISON 8CL	8,5
KIR ROYAL 12CL	13	CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 4cl	9
COGNAC 4CL	11	BAILEYS, GET 27, AMARETTO 6CL	8,5
POIRE WILLIAMS 4CL	9,5	PROSECCO 12CL 9	75CL 38
SUZE 4CL	5	REMY MARTIN VSOP 4CL	15

Rhum 4cl

BACARDI CARTA BLANCA	9,5
BACARDI CUATRO	10
TROIS RIVIÈRES BLANC OU AMBRÉ	11
APPLETON ESTATE SIGNATURE	12
DIPLOMATICO	13
SANTA TERESA 1796	16



ENGLISH MENU

Whisky 4cl

JACK DANIEL'S OLD N°7, HONEY, FIRE	11
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	12
WILLIAM LAWSON	9,5
NIKKA DAYS / FROM THE BARREL	13/14

Vodka 4cl

ERISTOFF	9,5
GREY GOOSE	15
Energy drink	+2

Gin 4cl

BOMBAY DRY GIN	9,5
BOMBAY SAPPHIRE	11

Tequila 4cl

EL JIMADOR BLANCO	10
PATRON SILVER	16

Les prix affichés sont indiqués en euros, service inclus.

Les Plats

PENNE 	17
À LA TOMATE ET LÉGUMES DE SAISON	
FONDANT DE BOEUF ANGUS  CAROTTE JEUNE	20
LONGUE CUISSON, JUS DE VIANDE ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	
SUPRÊME DE VOLAILLE FRANÇAISE	18
JUS DE VIANDE ET PURÉE	
ONGLET DE BOEUF SIMMENTAL	22
À LA PLANCHA, POMME SAUTÉES À L'AIL	
CROQUE MONSIEUR + 1.5€ Oeuf au plat	14
À L'ANCIENNE, SALADE + 2€ bol de frites	
CLUB SANDWICH POULET OU SAUMON FUMÉ	17
SALADE, MAYONNAISE À L'HOUMOUS, OEUF DUR ET FRITES	
BURGER BŒUF FRANÇAIS	18.5
CHEDDAR FONDU, SAUCE TOMATE, LAITUE ET FRITES	
+ 3€ Bacon + 2€ Oignons frits	
+ 5€ Double Steak + 1.5€ Oeuf au plat	
BURGER VÉGÉTARIEN 	18.5
HOUMOUS, SAUCE SATÉ, OIGNONS, CHOUX FLEUR SNACKÉ ET FRITES	
SALADE CÉSAR 	18
SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE PARMESAN, ANCHOIS, AIL, ŒUF DUR	
POIREAUX VINAIGRETTE AU SAUMON FUMÉ	16
ROMAINE ET ŒUF DUR	

DEMANDEZ L'ARDOISE DES PLATS DU JOUR

Les Desserts

TIRAMISU	9
TARTE FINE AUX POMMES TIÈDE MIEL ET AMANDE 	10
CAFÉ GOURMAND	11
GROSSE PROFITEROLE 	11
GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR ET CHOCOLAT CHAUD	

Carte des vins

Les Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP PUR STYLE GRIS 	6,5	12	23,5	38
AOC SAINTE-VICTOIRE MIRAVAL	9	17	33,5	53

Les Rouges

AOP CÔTE DE BROUILLY DOMAINE DES CORINDONS 	7	13	25,5	40
VDF PINOT NOIR VAULUISANT	6,5	12	23,5	38
AOP BORDEAUX EMPEREUR	6	11	21,5	35
AOP FITOU CHÂTEAU DE LA GRANGE BIO	8	15	29,5	46
IGP PASSITO PUGLIA APPASSIMENTO	7,5	14	27,5	43
AOP CÔTES DU RHÔNE CONTREFORTS DU DELTA BIO	6	11	21,5	35

Les Blancs

IGP OC SAUVIGNON LA CAVE DES 9 CLÉS	6	11	21,5	35
IGP OC CHARDONNAY LA CAVE DES 9 CLÉS	6,5	12	23,5	38
AOP CHABLIS VIGNOBLE ANGST BIO 	9	17	33,5	53
DOC PINOT GRIGIO ISONZO DEL FRIULI	7,5	14	27,5	43

Happy Hours

Méditerranée, Côte du Rhône ou Sauvignon
Le verre de 25cl à 8€

Bières Pressions

	25cl	50cl / HH
BIÈRE DE L'APPART	4,9	9 / 6,5
DUVEL 666	5,5	10
MONT BLANC BLANCHE	5,5	10
VEDETT IPA	5,5	10 / 7,5
PICON BIÈRE	5,9	11 / 8

Bières Bouteilles

CIDRE APPIE BRUT 33CL	7
CHOUFFE ou CHOUFFE ZÉRO 33CL	7
PELFORTH BRUNE 25CL	6
DESPERADOS 33CL	7
HEINEKEN 25CL	6

Les Cocktails

MOJITO CLASSIQUE, FRAISE, PASSION OU LITCHI 20CL	10	6,5
BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE		
LITCHI COSMOPOLITAN 12CL	11	
ERISTOFF, PUREE DE LITCHI, JUS DE CITRON VERT ET CRANBERRY		
L'APPART 20CL	13	8
ERISTOFF, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER BIO , MENTHE FRAÎCHE		
CAÏPIRINHA-ROSKA, TI'PUNCH 8CL	10	6,5
AGUACANA, ERISTOFF OU 3 RIVIÈRES, CITRON VERT, SUCRE		
EXPRESSO MARTINI 12CL	13	
ERISTOFF, KAHLUA, CAFÉ LAVAZZA		
JACK HONEY TEA 20CL	12	
JACK DANIEL'S HONEY, THÉ GLACÉ CITRON, CITRON JAUNE		
PALOMA 20CL	12	8
EL JIMADOR, JUS DE CITRON VERT, SUCRE, LA FRENCH PAMPLEMOUSSE		
MOSCOW, LONDON, CARIBBEAN MULE 20CL	12	8
ERISTOFF, BOMBAY OU BACARDI CUATRO, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER BIO		
CAMPARI ou SARTI SPRITZ 20CL	11	8
PROSECCO, BADOIT, ORANGE OU CITRON VERT		
SPRITZ APPART' 20CL	11	8
APEROL, PROSECCO, BADOIT, ORANGE		
ST-GERMAIN SPRITZ 20CL	13	
LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO, BADOIT		
PORNSTAR 18CL	17	
GREY GOOSE, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION, SUCRE, CHAMPAGNE COLLET		

Les Cocktails sans alcool

FLOREALE SPRITZ MARTINI FLOREALE, TONIC, CITRON 25CL	9,5	6,5
VIRGIN MOJITO LIMONADE, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT 25CL	9,5	6,5
L'APPART 20CL	10	7
JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER, MENTHE FRAÎCHE		
RED LITCHI PURÉE DE LITCHI & FRAISE, JUS DE CRANBERRY, MENTHE FRAICHE 30CL	11	

Champagnes

COLLET BRUT	14cl	75cl
COLLET BLANC DE BLANC	13	65
	-	90

HAPPY HOURS DE 15H à 20H, sauf les dimanches et jours fériés

Les prix affichés sont indiqués en euros, service inclus.

Les Boissons Chaudes

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE Plus après 18h (sauf repas)	2,7
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME	5,3
CAPPUCCINO	6,8
CHOCOLAT CHAUD	5,3
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS CRÈME FOUETTÉE	6,8

+ 0,80€ Café de Spécialité (acidulé et fruité)
+ 1€ Lait d'Avoine Alpro
à la place du lait de vache

THÉ NOIR CEYLAN, EARL GREY, FRUITS ROUGES	5,5
THÉ VERT NATURE, MENTHE	5,5
INFUSION VERVEINE, CAMOMILLE	5,5
CHÂI BIO , ROOIBOS BIO	6
THÉ AU LAIT	6
CHÂI LATTE CANELLE & BADIANE	6,8
VIN CHAUD à la cannelle ou GROG AU RHUM miel 20CL	9,5
IRISH COFFEE CRÈME FOUETTÉE 20CL	11,5

Les Boissons Froides

LIMONADE OU DIABOLO PRESSION 30CL	5,5
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, ORGEAT	
COCA-COLA ROUGE OU ZERO 33CL	5,9
ORANGINA 25CL	5,5
LA FRENCH BIO TONIC 25CL	5,5
LA FRENCH BIO GINGER BEER OU PAMPLEMOUSSE à la Fleur de Sel de Guérande 35CL	6,5
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE, LITCHI, PASSION ou CITRON 30CL	6,5
KOKO KOMBUCHA BRUT 33CL	7
CAFÉ GLACÉ café et sirop d'orgeat 25CL	6,5
Supplément boule de glace	+2
REDBULL 25CL	6
JUS DE REVE BIO BIO 25CL	6
ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS, TOMATE	
FRUIT PRESSÉ ORANGE ou CITRON 20CL	6,5
EVIAN 33CL	5
BADOIT ROUGE 33CL	5,8
EVIAN*	1L 7,5
BADOIT VERTE*	50CL 7 1L 8,5

* uniquement pour la restauration

Les prix affichés sont indiqués en euros, service inclus.