DÉJEUNER

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

À partir de 18h, merci de vous référer à la carte des tapas.

FORMULES

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FERIÉS

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
24,00

Entrée + Plat + Dessert
29,00

ENTRÉES

Trilogie de tartare de boeuf 12,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine façons thaï, pesto vert et traditionnel.

Oeuf parfait et crémeux champignon 10,00
Shiitake et pancetta grillée.

Raviole d'artichaut et vieux parmesan 11,00
Huile de persil.

PLATS

Steak à cheval 19,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, purée de pomme de terre et sauce morilles

Rigatoni à la crème de courges 18,00
Épinards frais et crumble de noisettes.

Filet de poisson grillé au beurre de sauge 19,00
Poireaux et navets nouveaux, bisque de crustacés.

Burger de boeuf +2€ en formule 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, Saint Nectaire fermier, poitrine fumée, pickles de concombres et mayonnaise truffée.

Suprême de poulet jaune français rôti 19,00
Millefeuilles de pomme de terre et sauce aux trompettes de la mort.

DESSERTS

Cheesecake yuzu 8,00
Confiture de lait maison

Chou craquelin chocolat et sarrasin 8,00

Café gourmand +2€ en formule 9,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

Thé gourmand +3€ en formule 10,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

À PARTAGER

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

Saint Marcellin rôti 12,00
Noix caramélisées.

ENFANT

Tenders de poulet fermier 12,00
OU poisson du moment
Frites maison.

Une boule vanille, fraise ou chocolat
Sirop à l'eau au choix

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. Cette carte est susceptible de vous être présentée avec modération.

TAPAS

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

Disponible à partir de 18h.

LES TAPAS SALÉES

Croq'Truffe (6 pièces) 11,00
Croque-Monsieur jambon torchon, mascarpone au parmigiano reggiano et truffe noire.

Saint Marcellin rôti 12,00
Noix caramélisées.

Boeuf aux épices douces 14,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine et houmous maison, galettes de maïs croustillantes.

Croquetas de jambon ibérique (4 pièces) 14,00
Vieux cheddar et mayonnaise truffée.

Gambas roll "Chez Madie" (4 pièces) 14,50
Pain brioché "Les Blés de Demain", gambas marinées ail et paprika fumé, Mayonnaise aux agrumes et herbes fraîches.

Aubergines croustillantes au satay 13,00
Sauce feta et herbes fraîches, crumble de cacahuètes.

Rillettes aux 2 saumons (frais et fumé) 11,00
Focaccia maison et confit de citron.

Frites maison 11,00
Copeaux de parmesan et huile de truffe.

LES TAPAS SUCRÉES

Cheesecake yuzu 8,00
Confiture de lait maison

Chou craquelin chocolat et sarrasin 8,00

LES PLANCHES

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

ALLERGÈNES

- Poisson
- Sésame
- Mollusques
- Lait
- Arachide
- Oeuf
- Sulfites
- Fruits à coques
- Soja
- Moutarde
- Céleri
- Crustacés
- Gluten
- Lupin

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LUNCH

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

From 6 PM, please refer to our tapas menu.

EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

Starter + Main
or
Main + Dessert

24,00

Starter + Main + Dessert

29,00

STARTERS

Blonde d'Aquitaine beef tartare trilogy 12,00
Thaï, green pesto, and traditional style.

Perfect egg and creamy mushroom soup 10,00
Shiitake mushrooms and grilled pancetta.

Artichoke and aged parmesan ravioli 11,00
Parsley oil.

MAINS

Steak topped with a fried egg 19,00
Blonde d'Aquitaine beef, mashed potatoes, and morel mushroom sauce

Rigatoni with squash cream 18,00
Fresh spinach and hazelnut crumble.

Grilled fish fillet with sage butter 19,00
Leeks and turnips, shellfish bisque.

Beef Burger +2€ with set menu 20,00
Blonde d'Aquitaine beef, farmhouse Saint-Nectaire cheese, smoked bacon, pickled cucumbers, and truffle mayonnaise.

Roasted french yellow chicken supreme 19,00
Potato millefeuille and black trumpet mushrooms sauce.

DESSERTS

Yuzu cheesecake 8,00
Homemade dulce de leche

Chocolate and buckwheat choux pastry 8,00

Gourmet coffee +2€ with set menu 9,00
Selection of 4 homemade mini treats.

Gourmet Tea +3€ with set menu 10,00
Selection of 4 homemade mini treats.

TO SHARE

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/personne
Assortment of Basque charcuterie from Pierre Orteiza: 24-month Kinota ham, chorizo and Aldudes black pork sausage.

Cheese platter 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

Mixed local platter 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

Vegetarian platter 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

Roasted Saint Marcellin cheese 12,00
Caramelized nuts

KIDS MENU

Free-range chicken tenders 12,00
OR fish of the day
Served with homemade fries.

One scoop of ice cream
Vanilla, strawberry or chocolate.
Flavored syrup with water – your choice

BACK TO MENU

Prix net TTC service compris. Eaux vendues en bouteilles plus 0,5 cl. à consommer avec modération.

TAPAS

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

Available from 6 PM.

SAVOURY TAPAS

Truffle'Croq (6 pieces) 11,00
Ham croque-monsieur with mascarpone, Parmigiano Reggiano and black truffle.

Roasted Saint Marcellin cheese 12,00
Caramelized nuts

Beef with mild spices 14,00
Blonde d'Aquitaine beef with homemade hummus and crispy corn tortillas.

Iberian ham croquetas (4 pieces) 14,00
Mature cheddar cheese and truffle mayonnaise.

"Chez Madie" Prawn Roll (4 pieces) 14,50
"Les Blés de Demain" brioche bun, prawns marinated with garlic and smoked paprika, citrus mayonnaise and fresh herbs.

Crispy eggplant satay 13,00
Feta and fresh herb sauce, peanut crumble.

Rillettes two salmons (fresh and smoked) 11,00
Homemade focaccia, and lemon confit.

Homemade fries 11,00
Parmesan shavings and truffle oil.

SWEET TAPAS

Yuzu cheesecake 8,00
Homemade dulce de leche

Chocolate and buckwheat choux pastry 8,00

PLATTERS

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/personne
Assortment of Basque charcuterie from Pierre Orteiza: 24-month Kinota ham, chorizo and Aldudes black pork sausage.

Cheese platter 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from “France Fromages” at Les Halles de Tours.

Local platter 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

Vegetarian platter 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

ALLERGENS

- Fish
- Sesame
- Molluscs
- Milk
- Arachides
- Egg
- Sulphites
- Nuts
- Soy
- Mustard
- Célery
- Crustaceans
- Gluten
- Lupin

BACK TO MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS

AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Coteaux du Layon 6,50
Domaine du Petit Métris 2022 - Bio

AOC Quincy 6,50
Domaine Lecomte 2024

AOC Vouvray 7,00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2022 - Bio

BOURGOGNE

AOC Viré-Clessé 7,50
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Côtes de Thongue 6,00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Chinon 6,50
Domaine Grosbois “Cuisine de ma mère” 2024

AOC Sancerre 6,50
Domaine Jérôme Godon “Élégance” 2024

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOC Languedoc 6,50
Domaine La Grange "Tradition Prat Bibal" 2022

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Saint-Joseph 7,50
Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches" 2023

VIN ROSÉ

IGP Atlantique 6,00
Odaïga "Atlantique" 2024

BULLES

AOC Vouvray 6,50
Domaine des Aubuisières

À LA DEMI-QUILLE (37,5cl)

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Quincy - Blanc 18,50
Domaine Lecomte 2024

AOP Saint Nicolas de Bourgeuil - Rouge 18,50
Domaine de la Rodaie "La Taille" 2022

AOC Côtes de Provence 18,50
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2023

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS (75cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Domaine Perrault Jadaud "Bestiaire" 2023 - Bio

Vin de France 34.00
Domaine de la Presle "Chardonnay" 2022

Vin de France 36.00
Domaine le Clos des Treilles "Attention Chenin Méchant", Nicolas Reau 2023 - Vin Nature

AOC Muscadet Sèvre et Maine 34.00
Clos de la Février "Orthogneiss" 2022 - Bio

AOC Anjou 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

AOC Saumur à venir
Domaine de Sanzay "Les Coinçons" 2023 - Bio

AOC Saumur 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

AOC Chinon 36.00
Domaine de la Marinière "Blanc bec" 2023 - Bio

AOC Chinon 61.00
Domaine de Pallus "Le Coq de Pallus" 2023

AOC Vouvray 33.00
Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex" 2023

AOC Vouvray 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Fauves" 2022 - Bio - Demi-sec

AOC Vouvray 38.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2023 - Bio

AOC Vouvray 44.00
Vincent Carême "Le Peu Morier" 2023 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 38.00
Franck Breton "Les Caillasses" 2023

Vin de France 44.00
Domaine Jousset "Premier Rendez-vous" 2022

Vin de France 58.00
Domaine Jousset "Version Longue" 2020

AOC Touraine 39.00
Henry Marionnet "Vinifera" 2022 - Bio - Vignes Françaises non greffées

AOC Quincy 33.00
Domaine Lecomte 2024

AOC Quincy MAGNUM (150cl) 66.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Menetou-Salon 38.00
Domaine La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2023 - Bio

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

AOC Sancerre 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Sancerre MAGNUM (150cl) 125.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2020

AOC Pouilly Fumé 46.00
Domaine de Ladoucette 2023

AOC Pouilly Fumé 97.00
Domaine de Ladoucette "Baron de L' 2019

AOC Coteaux du Layon 34.00
Domaine Matignon "Clair de Lune" 2024

BOURGOGNE

AOC Chablis 44.00
La Chablisienne "Dame Nature" 2022 - Bio

AOC Chablis 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

AOC Viré-Clessé 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

AOC Pouilly-Fuissé 63.00
Maison Régnard "Le Pavillon" 2023

Côtes de Beaune 64.00
Domaine Chantal Lescure,
"La Grande Châtelaine" 2023

AOC Mâcon Cruzille 78.00
Julien Guillot "Aragonite" 2022 - Bio

AOP Chassagne Montrachet 112.00
Au pied du Mont Chauve "En Pimont" 2019

AOP Meursault 117.00
Domaine Armand Heitz, "Gruyaches" 2020

ALSACE

AOC Alsace 43.00
Domaine Weinbach "Les Vignes du Précheur" 2023

AOC Alsace 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2023

AOC Condrieu 64.00
Domaine Yves Cuilleron, "Petite Côte" 2023

SAVOIE

Vin de Savoie 52.00
Domaine de Chevillard, Roussettes de Savoie, "Altese" 2018 - Bio

PROVENCE

IGP Méditerranée 32.00
Viognier 2024

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Languedoc 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant blanc" 2023 - Bio

IGP Côtes de Thongue 31.00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Maison Rousseau "Tera Evéna" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 32.00
Domaine des Sanzay "Domaine" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 42.00
Domaine des Sanzay "Les Dares" 2022 - Bio

AOC Saumur-Champigny 340.00
Clos Rougeard "Le Clos" 2018

AOC Saumur 47.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2022

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 34.00
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 33.00
Bertrand et Vincent Marcheseau "Idem" 2023- Bio

AOC Bourgueil 37.00
Château de Minière 2019 - Bio

AOC Bourgueil 38.00
Simon Rémy "Nez-ssance" 2021

AOC Bourgueil 59.00
Domaine de la butte, Jacky Blot, "Mi-pente" 2021

AOC Chinon 33.00
Domaine Grosbois "Cuisine de ma mère" 2024

AOC Chinon 43.00
Domaine Grosbois "Gabare" 2021 - Bio

AOC Chinon 36.00
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2023

AOC Chinon 46.00
Domaine de Pallus "Les pensées de Pallus" 2019

AOC Chinon MAGNUM (150cl) 72.00
Domaine de Pallus "Messanges rouge" 2018

AOC Chinon 62.00
Domaine de Pallus "Le Clos de Pallus" 2019

AOC Chinon 112.00
Domaine de Pallus "La Croix Boissée" 2019

AOC Chinon 149.00
Domaine de Pallus "La Rougerie" 2019

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2024

AOC Sancerre 59.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Sancerre MAGNUM (150cl) 117.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Châteauneuf 33.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Châteauneuf MAGNUM (150cl) 68.00
Domaine Lecomte 2021

AOC Menetou-Salon 42.00
Domaines Minchin "Pommerais" 2023 - Bio

ALSACE

AOC Alsace 72.00
Domaine Weinbach "Clos des Capucins"
Pinot Noir 2023 - Bio

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes Beaune 44.00
Bernard et Florian Regnaudot 2022

AOC Pommard 89.00
Domaine Chantal Lescure "Les Vignots" 2021

AOP Chassagne-Montrachet 91.00
Famille Picard "Au pied du Mont Chauve" 2018

AOC Nuits Saint Georges 114.00
Domaine Chantal Lescure 2022

AOC Vosne Romanée 1er cru 196.00
Domaine Chantal Lescure "Les Suchots" 2020

BEAUJOLAIS

AOC Morgon 39.00
Laurent Gauthier "Côte du Py" 2022

AOC Juliénas 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2023 - Bio

AOC Saint-Amour 44.00
Domaine Burrier "Côte de Besset" 2023 - Bio

AOC Brouilly 44.00
Jean Claude Lapalu "Côtes de Brouilly" 2021

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côteaux du Lyonnais 35,00
Domaine Clusel Roch "Traboules" 2022 - Bio

IGP Collines Rhodanienne 35,00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

IGP Collines Rhodanienne MAGNUM (150cl) 74,00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

AOP Côtes du Rhone Villages 39,00
Domaine Guy Mousset "Les Garrigues" 2021 - Bio

Vin de France 40,00
Maison Stephan "Syrah" 2023 - Bio

AOP Crozes-Hermitage 41,00
Yves Cuilleron "Labaya" 2022

AOP Saint-Joseph 43,00
Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches" 2023

AOC Châteauneuf du Pape 69,00
Clos Saint-Michel "Tradition" 2021 - Bio

AOP Côte-Rôtie 86,00
Domaine Clusel Roch "Les Schistes" 2022 - Bio

AOP Côte-Rôtie 89,00
Yves Cuilleron "Madinière" 2022

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Landonne" 2019

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Turque" 2019

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Mouline" 2019

LANGUEDOC ROUSSILLON

Vin de France 39,00
Domaine La Grande Sieste "Crapuleuse" 2022

AOP Pic Saint Loup 38,00
Domaine des Rocs, "Sancto Lupo" 2023 - Bio

IGP Pays d'Oc 55,00
Clos des Centenaires "Art'" 2021

AOC Languedoc 33,00
Domaine La Grange "Tradition Prat Bibal" 2022

AOP Languedoc 39,00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant rouge" 2023 - Bio

AOC Languedoc 41,00
Domaine Mas Combarèla "Des Si et des Mi" 2022

AOC Terrasses du Larzac 49,00
Domaine Mas Combarèla "Ode aux Ignorant"2021

AOP Faugères 36,00
Domaine Ollier Taillefer "Grande réserve" 2020 - Bio

AOP Faugères à venir
Domaine de Fenouillet "Le Père la Minute" 2023

IGP Côtes Catalanes 42,00
Domaine Roc des Anges "Segna de cor" 2022

PROVENCE

AOP Côtes de Provence 52,00
Château Sainte Marguerite "Fantastique" 2021 Cru Classé - Bio

IGP Médtierranée 51,00
Domaine de la Bégude "Thyrsus" 2020 - Bio élevé en Amphores

BORDEAUX

AOC Saint-Émilion 40,00
Pierrick Lavau "Baies de Bernateau" 2022 - Bio

AOC Margaux 52,00
Château de la Bessane 2017

AOC Saint-Émilion Grand Cru 74,00
Pierrick Lavau "Château Tour Peyronneau" 2016 - Bio

SUD-OUEST

AOC Cahors 42,00
Clos Triguedina Jean-Luc Baldes 2018

VINS ROSÉS

IGP Atlantique 31,00
Odaïga "Atlantique" 2024

AOC Côtes de Provence 34,00
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2024

AOC Côtes de Provence 36,00
Domaines Ott "BY.OTT" 2023

AOC Côtes de Provence 37,00
Château Saint-Maur "Saint-M" Cru classé 2024

AOC Côtes de Provence MAGNUM (150cl) 72,00
Domaines Ott "BY.OTT" 2023

AOC Côtes de Provence 39,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2024

BULLES DU COIN

AOC Saumur Brut 33,00
Domaine des Sanzay "400"

AOC Vouvray 33,00
Domaine des Aubuisières

AOC Vouvray 36,00
Domaine Perrault Jadaud "Haut les cœurs" 2022 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 38,00
Franck Breton "Cuvée Louane"

AOC Montlouis-sur-Loire 42,00
Domaine Jousset « Bubulle » 2020 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 44,00
Domaine de La Taille aux Loups, Jacky & J.P. Blot "Triple Zéro" - Vin Nature

Vin de France pétillant 36,00
Domaine Jousset "L'Éxilé" - Vin Nature

Vin de France pétillant moelleux 33,00
"Ze Bulle" - Vin Nature

Vin de France pétillant - Rosé 34,00
Domaine Perrault Jadaud "Charivari" 2021

Vin de France pétillant - Rosé 38,00
Domaine Jousset "Rose à Lies" - Vin Nature

CHAMPAGNES

Foissy-Joly Brut 49,00
Foissy-Joly Brut Rosé 55,00
Foissy-Joly "Coup de coeur" 65,00
Billecart-Salmon Brut réserve 89,00
Billecart-Salmon Brut réserve (150cl) à venir
Billecart-Salmon Rosé à venir
Billecart-Salmon Brut "Sous Bois" 125,00
Billecart-Salmon Brut "Blanc de blancs" 145,00
Louis Roederer "Collection 246" (37,5cl) 44,00
Louis Roederer "Collection 243" 78,00
Louis Roederer "Cristal" 2016 315,00
Dom Pérignon "Vintage 2012" 280,00

RETOUR AU MENU

Prix net TTC, service compris. Frites d'dicot est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Punch Chez Madie - 25cl 9,00
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas Caraïbos, vanille et sirop de grenadine Monin.

Sangria Chez Madie - 25cl 7,00
Rouge naturel "Allegnese" du Domaine des Souriants, calvados, épices et vanille.

NOS MULES

Fresh Passion 10,00
Rhum Bacardi blanc, citron vert pressé, purée de passion Ponthier, menthe, ginger beer.

Red Polish 10,00
Vodka Grey Goose, purée de fraise Ponthier, citron vert pressé, ginger beer.

Green 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de thym maison, basilic frais, jus de citron vert pressé, ginger beer, Angostura bitter.

Rose-Marie 10,00
Vodka Grey Goose, purée de mûre Ponthier, jus de citron vert pressé, sirop de romarin maison, ginger beer.

Electiff 10,00
Rhum Bacardi blanc, jus de pomme Caraïbos, sirop de romarin maison, jus de citron vert.

Honeymoon 10,00
Rhum Bacardi Blanc, sirop de thym maison, purée de passion Pontier, miel, jus de citron vert, jus de pomme Caraïbos.

Tropical Whisper 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de bananei, sirop de falernum, blanc d'oeuf, jus de citron vert.

Hyde Park 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de romarin maison, purée de fraise Ponthier, jus de cranberry Caraïbos, jus de citron vert pressé.

Purple Rain 10,00
Vodka Grey Goose, Cointreau, liqueur Saint Germain, jus de citron pressé, sirop de violette, eau pétillante.

Roso Thym 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de Chambord, triple sec Combier, sirop de thym maison, jus de cranberry Caraïbos.

Paloma 10,00
Téquila Volcan, tonic, pamplemousse frais, sirop de pamplemousse Monin.

L'Orchidée 10,00
Téquila Volcan, sirop de noisette, jus de citron pressé, bénédictine jus de pomme.

SPRITZ

Saint Germain Spritz 8,50
Liqueur Saint Germain (infusion de fleurs de Sureau), Prosecco et eau gazeuse.

Apérol Spritz 8,00
Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

Bonbon Spritz 8,00
Vermouth rosé français, Prosecco et eau gazeuse.

Limoncello Spritz 8,00
Limoncello, Prosecco et eau gazeuse.

Italicus Spritz 8,50
Liqueur Italicus, Prosecco et eau gazeuse.

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito, Caïpirinha, Old Fashioned, Gin Tonic, Ti-Punch, Cuba Libre, Margarita, Negroni...

Nos barmans réalisent tous les cocktails classiques sur demande.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 7,00
Citron vert, cassonade, menthe, fraîche jus de pomme Caraïbos, eau pétillante.

Yu No Tonic 7,00
Gin sans alccol Yu No infusé au Yuzu, tonic.

L'afterdrunk 7,00
Sirop d'orgeat Monin, purée de fraise Ponthier, jus de citron vert frais, jus de cranberry Caraïbos.

Fresh Fizz 7,00
Jus d'orange Caraïbos, sirop d'orgeat Monin, jus de citron vert frais, sirop de concombre Monin.