

Apéritifs

LES CLASSIQUES

Martini Blanc ou Rouge ou Suze	5 cl	5,50 €
Porto Blanc ou Rouge	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	5,50 €
Campari Orange	25 cl	8,50 €
Ricard ou Pastis	2 cl	5,00 €
Apérol, Campari, Meloncello ou Limoncello Spritz	20 cl	9,50 €
Gin Tonic Hendrick's Classique, Grand Cabaret, Orbium, Oasium, Flora Adora	20 cl	12,50 €

LES BULLES

Kir Pétillant Maison Mure, Cassis, Rose, Violette, Framboise, Pamplemousse Rose, ou Mirabelle	12,5 cl	5,00 €
Kir Royal Maison	12,5 cl	10,50 €
Coupe de Prosecco	12,5 cl	5,50 €
Coupe de Crémant	12,5 cl	6,50 €
Coupe de Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale	12,5 cl	10,50 €
Coupe de Champagne Roger Lustig Blanc de Blancs	12,5 cl	12,50 €

LES COCKTAILS

L'Immortelle	Spritz Maison	Le Bosco	Pamp'ed Up
Gin Melifera de l'Île d'Oleron aux Fleurs d'Immortelle, Liqueur de Rose, Scwhheppes Tonic, Framboises Fraîches et Rondelles de Citron	Liqueur de Violette, Prosecco, Limonade, Mûres Fraîches et Menthe Fraîche	Liqueur de Boscocello, Vodka, Jus d'Ananas, Prosecco	Rosé Piscine, Sirop de Pamplemousse Rose, et Zeste de Citron Vert
12,50 € (30cl)	12,50 € (30cl)	12,50 € (30cl)	9,50 € (30cl)
Les Classiques : 9,50 € (20cl)			
Mojito	Pina Colada	Hugo	Tequila Sunrise
Rhum blanc, eau gazeuse, menthe, citron vert, sirop de sucre de canne	Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco	Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, eau gazeuse, citron vert	Tequila, jus d'orange et grenadine
<i>Disponibles en version Virgin (sans alcool) à 7,00 €</i>			

LES BIÈRES

Mort Subite Lambic Kriek Cerise ou Blanche 33cl	7.50 €	Bière Pression Affligem Blonde 25cl/33cl/50cl	5.00 € / 6.00€ / 9.00€
Bière Sans Alcool 1664 25cl	4,00 €	Bière Pression Birra Moretti 25cl/33cl/50cl	5.00 € / 6.00€ / 9.00€
Monaco Pression 25cl/33cl/50cl	4.50 € / 5.50€ / 8.00€	Bière Pression Picon 25cl/33cl/50cl	5.50 € / 6.50€ / 9.50€
Panaché Pression 25cl/33cl/50cl	4.50 € / 5.50€ / 8.00€		
Bière Artisanale Brasserie Rich'Mousse 33cl	7,50 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération Prix Nets service compris

Apéritifs

BOISSONS SANS ALCOOL

Perrier	33 cl	4.00 €	Coca-Cola Cherry	33 cl	4.00 €
Schweppes Tonic	25 cl	4.00 €	Jus de Fruits	25 cl	4.00 €
Bitter	20 cl	4.00 €	Abricot, Ananas, Pomme, Orange, Tomate ou Fraise		
Coca-Cola	33 cl	4.00 €	Limonade	33 cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro	33 cl	4.00 €	Fuze Tea	25 cl	4.00 €

LES EAUX PLATES

Carola Bleu 50cl	4.00 €
Carola Bleu 100cl	5,50 €

LES EAUX GAZEUSES

Carola Verte 50cl	4.00 €
Carola Verte 100cl	5,50 €

LES CAFÉ, THÉS ET TISANES

Expresso « Rond et Equilibré, Arabica et une Pointe de Robusta »	2,50 €
Expresso Décaféiné « Léger et Aromatique »	2,50 €
Grand Café / Grand Décaféiné	4,00 €
Double Espresso	4,50 €
Irish Coffee	9,50 €
Thé Noir d'Origine Ceylan O.P ou d'origine Jardin des Darjeeling	3,00 €
Thé Noir Aromatisé Grand Earl Grey / Thé Vert Aromatisé à la Menthe, Citron ou Fruits Rouges	3,00 €
Thé Vert au Jasmin / Thé Rooïbos sans Théine aux Epices	3,00 €
Tisane Traditionnelle BIO Verveine / Menthe Poivrée	3,00 €
Tisane Vertueuse BIO Secret d'Equilibre / Camomille	3,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération Prix Nets service compris

Digestifs

NOS WHISKYS 4CL

Japonais : Whisky Yamazakura

9,00 €

Le Yamazakura tire son nom de deux symboles japonais : Yama signifie Montagne et Sakura qui se réfère aux cerisiers, symboles d'une beauté éphémère

Nez Doux et délicat, Fleur de sureau, malt, caramel, iode,
Bouche Légère et Huileuse, Poire, céréales, Vanille, Agrumes

Ecossais : Clan Campbell

5,50 €

Peat Peak

12,00 €

Littéralement « Sommet de Tourbe » est un très bon whisky tourbé, soyeux et harmonieux, Distillé dans la Région Speyside en Ecosse, ce blended malt a été ensuite embouteillé par Jean Boyer dans les Landes

Monkey Shoulder

Monkey Shoulder est un whisky blend assemblé à partir de trois whisky issus de célèbres distilleries des Speyside. On obtient un très bon whisky onctueux, souple et très malté qui se consomme aussi bien pur, sur glace ou en cocktails.

7,50 €

Irlandais : Connemara

9,00 €

Seul Single Malt Tourbé D'Irlande au nez balancé par des notes florales (Bruyère et Chèvre Feuille, de Miel et de Chêne)

Powers Gold Label

10,00 €

La Triple distillation ainsi qu'un vieillissement de 7 Ans dans des fûts de Bourbon de premier et second remplissage apporte au Gold Label complexité, finesse et rondeur

Américain : Jack Daniel's

6,50 €

NOS RHUMS 4CL

Philippines

Don Papa Baroko 40°

7,50 €

Guatemala

Secha de la Silva 40°

9,50 €

La Réunion

Savanna 43°

12,50 €

Venezuela

Rhum Diplomatico Réserve
Exclusiva 40°

7,50 €

Ile Maurice

Arcane Extraroma 40°

8,00 €

Martinique

Trois Rivières VSOP

12,50 €

Cuba

Eminente 41,3°

12,50 €

NOS DIGESTIFS

Vodka Eristoff, Tequila 5cl

5,50 €

Amaretto, Malibu, Baileys, Get 27, Grappa, Liqueur de Pop Corn 5cl

5,50 €

Eau de vie de Mirabelle, Framboise, Poire 4cl

7,50 €

Limoncello Artisanal, Meloncello Artisanal, Boscocello Artisanal

7,50 €

Cognac Hennessy VS 40° 70 cl 4cl

8,00 €

Gin Hendrick's Classique, Grand Cabaret, Flora Adora, Orbium ou Oasium

9,00 €

Bas Armagnac Château de Laubade 12 Ans 40° 4 cl

9,00 €

Gin Melifera de l'Île d'Oleron, Distillé avec des Fleurs d'Immortelle 4cl

9,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération Prix Nets service compris

Entrées et Salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Terrine de Gibier Maison et ses Condiments	13,00 €	
Variétés de Tomates Anciennes et Burrata	14,00 €	
Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue	14,00 €	19,00 €
Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan	16,00 €	22,00 €
Assiette de Saumon Fumé de Norvège et sa Crème Ciboulette	17,00 €	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figs	18,00 €	
Carpaccio de Noix de Saint Jacques Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic	19,00 €	25,00 €
Ceviche de Cabillaud, Confit d'Orange, Citron et Basilic	19,00 €	25,00 €
Éventail de Jambon Ibérique et son Trio de Melon (Carpaccio de Melon des Charentes, Sorbet Melon et Shooter de Meloncello.)	23,00 €	

Mes Poissons

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo, et sa Sauce Poivrons Rouges	23,00 €
Dos de Cabillaud Grillé et sa Sauce Beurre Blanc, Risotto de Riz Noir	24,00 €
Tagliatelles Fraîches aux Noix de Saint Jacques Flambées au Cognac	25,00 €
Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges	26,00 €
Gambas Flambées au Pastis, Risotto de Riz Noir et Ratatouille	26,00 €

Mos Viandes

Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	19,00 €
Suprême de Volaille Jaune et sa Sauce aux Girolles	19,00 €
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Frites Maison et Salade Mélangée	21,00 €
Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert	22,00 €
Magret de Canard et sa Sauce Griotte	22,00 €
Tagliata de Bœuf à la Roquette, Parmesan, Pesto, et ses Tagliatelles Fraiches	23,00 €
Souris d'Agneau Confite et sa Sauce Miel et Gingembre	28,00 €
Filet de Bœuf Simmental et sa Sauce aux Morilles	29,00 €
Côte de Boeuf Grillée et sa Sauce Béarnaise	35,00 €

Mos Spécialités

Plat Végétarien du Moment, Selon l'Humeur du Chef	16,00 €
Vol au Vent (Poule Mère, Champignons)	18,00 €
Pot au Feu de Tête de Veau aux Deux Sauces	22,00 €
Bouchée à la Reine (Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Champignons)	23,00 €
Jarret de Porc Grillé et ses Pommes de Terre dans son Jus	25,00 €

Nos Fromages et Desserts

Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru, Crèmeux de Bourgogne et Munster des Vosges)

11,00 €

Crème Brulée à la Cassonade

8,00 €

Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Manguue

8,00 €

Brownies au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille

9,00 €

Tarte Fines aux Pommes et sa Boule de Sorbet Rhubarbe

9,00 €

Fraises Melba, Glace à la Vanille et Coulis de Fruits Rouges

9,50 €

Profiteroles Glacé à la Vanille et Sauce Chocolat

9,50 €

Baba Maison, Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion, 5 Ans d'Âge 43°

12,00 €

Irish Coffee

9,50 €

Café / Thé / Infusion Gourmand, ses Mignardises de l'Instant et son Shot de Liqueur de Pistache

11,00 €

Champagne Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,00 €

Whisky Yamazakura Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,00 €

Rhum Arcane Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,00 €

Nos Coupes Glacées

Coupe de Glaces 3 Boules (Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise)

8,00 €

Coupe de Sorbets 3 Boules (Mirabelle, Citron Vert, Manguue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe)

8,00 €

Coupe Lorraine (Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly)

9,50 €

Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe)

9,50 €

Coupe Le Carpe Diem (Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto)

9,50 €

Coupe Limoncello (Sorbet Citron et Limoncello)

9,50 €

Menu Vins et Saveurs

Au Choix

Éventail de Saumon Fumé de Norvège et sa Crème Ciboulette

Un Verre de Côte de Gascogne BIC

Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan

Un Verre de Haut-Médoc Château Puy Castera

Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue

Un Verre d'AOC Moselle La Vigne Salée Domaine Vicus

Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figues (+ 3€)

Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo Sauce Poivrons Rouges

Un Verre de Chardonnay Morillon Jeff Carell

Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert

Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

Suprême de Poulet Jaune Sauce Girolles

Un Verre de Saumur-Champigny Les Tuffes

Filet de Bœuf Simmental Sauce Morilles (+ 6€)

Un Verre de St Emilion Cheval Noir

Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce, Ratatouille, et sa Sauce Poivrons Rouge (+ 5€)

Un Verre de Côte du Rhône Blanc Maison Guigal

Fraises Melba, Glace à la Vanille et Coulis de Fruits Rouges

Crème Brûlée à la Cassonade

Profiteroles Glacés à la Vanille et sa Sauce Chocolat Chaud

Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion 5 Ans d'Âge 43° (+ 3€)

43 € Hors Boissons

58 € Avec Boissons (Hors Café, Eau et Apéritif)

+4,50 € avec une Coupe Crémant d'Alsace pour accompagner votre Dessert Maison

Prix Net Service Compris - Un cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande