

# SYMBIOSE

## SALADES

-  **VEGETARIENNE** 11.5€  
Roquette Poivron  
Aubergine Courgette  
Pignon de Pin Feta Pesto
-  **CHÈVRE MIEL** 14€  
Roquette Tomates-cerises  
+ 2 bricks au fromage de  
chèvre miel et noix
-  **LA BUFALA** 14.5€  
Roquette Tomates-cerises  
Mozzarella de Bufflonne Pesto  
+ 1.5€  
3 tranches de jambon de parme  
14 mois d'affinage

## TARTARES

accompagnement : frites ou salade

- BOEUF** 19€  
Haché de bœuf  
Coriandre Ail Echalotte  
Marinade asiatique
- GAMBAS** 19€  
Gambas hachées infusion lait Coco  
Citronnelle légèrement Pimentée  
avec Fruit de la passion
- SAUMON** 21€  
Ananas victoria Concombre  
Sésame grillé  
Marinade asiatique

## PLATS CHAUDS

-  **POULET OLIVE CITRON** 15.5€  
**CONFIT**  
riz
-  **KATSU CURRY POULET** 16.5€  
riz pomme de terre carotte frit  
blanc de poulet marin
-  **BURGER DU CHEF** 18€  
Haché main mariné  
frites et salade
-  **ENTRECOTE DE BOEUF** 21€  
Marinade asiatique  
sauce coco&poivres  
frites et salade
- BOL DE RIZ** 3€

## DESSERTS

-  **GLACE** 3€  
VANILLE CHOCOLAT CAMEL COCO PISTACHE
-  **COOKIE** 3.5€  
-Gingembre frais Citron Chocolat Blanc  
-Menthes fraîche Chocolat Noir  
-Epices Chinoises Goji Chocolat
-  **TIRAMISU** 6€
-  **CHEESECAKE CHOCOLAT** 7€  
**BLANC**  
Biscuits Spéculoos + coulis
-  **PLANCHE DE FROMAGES** 18€

# SYMBIOSE

## BOISSONS FROIDES

COCA, COCA ZÉRO, SCHWEPPE, EAU GAZEUSE	4€
ÉVIAN 1L	6€
SAN PELLEGRINO 1L	8€
CANETTE 33CL COCA, COCA ZERO, SCHWEPPE AGRUMES A EMPORTER UNIQUEMENT	2.5€

## MOCKTAILS 0%

**HAPPY : 8€**

<b>VIRGIN MOJITO</b> classique/passion/rouge Jus citron vert - Menthe - Citron vert - Cassonade - Eau gazeuse	9€
<b>VIRGIN PLANTER</b> Jus orange - Jus ananas - Jus citron jaune - Grenadine	9€
<b>VIRGIN GRAND CANYON</b> Jus cranberry - Jus ananas - Jus orange	9€
<b>VIRGIN RASBERRIES COLLINS</b> Ecrasé de framboise - Limonade - Sucre - Jus de citron	9€

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/DÉCA	2€
DOUBLE ESPRESSO	3.5€
NOISETTE	2.5€
ALLONGÉ	2.5€
LATTE LAIT ENTIER	5€
LATTE VG ALPRO	6€
AÉROCANO/ICED COFE	3.5€
CAPPUCINO LAIT ENTIER	4€



LE VRAI CHOCOLAT CHAUD fait maison	5€
THÉ VERT	4€
THÉ NOIR	4€
MATCHA	5€
CHAÏ LATTE	5€
CHAÏ V	6€

## OPTIONS

 LAIT VG ALPRO	1€
COCO/AVOINE	
 GLACÉ/FRAPPÉ	0.5€
 BOULE DE GLACE	3€
VANILLE/CARAMEL/CHOCOLAT /CAFE/COCO/PISTACHE	

# Boissons alcoolisées

## COCKTAILS

**HAPPY : 8€**

### SPRITZ 10€

classique/saint germain  
Prosecco - Apérol - Eau gazeuse

### GIN TONIC 10€

Gin - Tonic - Citron vert

### PARADISE 10€

Gin -Liqueur d'abricot - Jus orange

### RASBERRIES COLLINS 11€

Vodka - Ecrasé de framboise - Limonade - Sucre - Jus de citron

### SEX ON THE BEACH 11€

Vodka - Liqueur de pêche - Jus cranberry - Jus orange

### ESPRESSO MARTINI 10€

Café - Vodka - Liqueur - Sirop sucre

### OLD FASHION 11€

Whisky bourbon - Angostura bitters - Carré de sucre

### SHOOTER/ à partir de 5€

### LOT DE 4 SHOOTERS 18€

sauf exceptions

## BIÈRES

### BOUTEILLE

CORONA 33CL 9€/7€

DESPERADOS 33CL 9€/7€

SNOW BEER 64CL 10€/8€

PRESSION 250ML 500ML/HAPPY

BLONDE 5€ 8€/6€

PELICAN 6€ 10€/8€

### PROHIBITION 11€

Whisky bourbon - Gingembre - Jus cranberry - Jus citron - Sirop sucre

### MARGARITA 10€

Tequila - Cointreau - Jus de citron vert

### GRAND CANYON 11€

Tequila - Jus cranberry - Jus ananas - Jus orange

### MOJITO 11€

classique/passion/rouge  
Rhum - Jus citron vert - Menthe - Citron vert - Cassonade - Eau gazeuse

### PLANTER 10€

Rhum ambré - Jus orange - Jus ananas - Jus citron jaune - Grenadine

### TI PUNCH €10

Rhum agricole - Citron vert - Cassonade

## WHISKY & ALCOOLS

GIN GRODON 8€

VODKA WYBOROWA 8€

RHUM CAPTAIN/ST. JAMES 8€

JACK DANIEL'S 12€

CHIVAS 18 18€

## CHAMPAGNES

VERRE BOUTEILLE

PAUL ROMAIN 11€ 50€

VEUVE CLIQUOT BRUT JAUNE 90€

RUINART BLANC DE BLANC 160€

# Carte des vins

	<b>VERRE</b> (12,5 cl)	<b>CARAFE</b> (50 cl)	<b>BOUTEILLE</b> (75 cl)
<b>VINS ROUGES</b>			
VIGNOBLES ROGER PERRIN 2021			
AOC Côtes du Rhône	6 €	17 €	28 €
FAMILLE XANS – CUVÉE VIEUX LOGIS 2022			
AOC Bordeaux Rouge	7 €	20 €	32 €
MARQUISE DE BERTINAT			
SAINT-EMILION 2020	7,50 €	22 €	35 €
CHATEAU CROIX DE BERTINAT			
SAINT-EMILION GRAND CRU 2020	11 €	32 €	52 €
CHATEAU MOULIN DE LA ROSE 2018			
AOC SAINT JULIEN	16 €	46.5 €	75 €
<b>VINS BLANCS</b>			
MARQUISE DE BERTINAT			
Bordeaux Blanc 2022	6 €	17 €	28 €
CHATEAU DES MAILLES – CUVÉE PRESTIGE 2019			
AOC SAINTE CROIX-DU-MONT	7 €	20 €	32 €
DOMAINE DE MALTAVERNE 2020			
AOC Pouilly Fumé	9 €	26 €	42 €
DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE 2021			
AOC Sancerre « Silex »	11 €	32 €	52 €
<b>VINS ROSÉS</b>			
FAMILLE XANS – PLAISIR'OSE			
AOC BORDEAUX ROSE	6 €	17 €	28 €
BELLE RIVE 2023			
AOC BORDEAUX ROSE	6 €	17 €	28 €
VIGNOBLES BARSE - CUVÉE HORUS 2023			
VIN DE FRANCE ROSE	6 €	17 €	28 €
VIGNOBLES BARSE – LE ROSE DE PIERRE 2023			
VIN DE FRANCE ROSE DOUX	6 €	17 €	28 €

**ICI**  
carte acceptée  
à partir de

**1€**



Paiement sans contact

**Swile**



Ticket Restaurant **Edenred**

UNIQUEMENT



**Up déjeuner**  
le nouveau Chèque Déjeuner

**pluxee**  
sodexo\*



# CARTE DE VINS

## COTE DU RHONE

NOTES DE DEGUSTATION : robe couleur cerise aux reflets noirs. Nez de fruits rouges légèrement épicés. En bouche, dominance de fruits rouges et de notes poivrées, avec une finale tout en finesse et en rondeur.

ACCORD METS-VIN : entrées, charcuteries, pâtes, pizzas, volailles, grillades et brochettes



## BORDEAUX BLANC

NOTES DE DEGUSTATION : robe or pâle. Un vin très aromatique, frais et fruité, où l'on retrouve des arômes de pêches blanches, ainsi que des notes exotiques et florales.

ACCORD METS-VIN : fruits de mer, poissons, volailles.



## PLAISIR'OSE BORDEAUX ROSE

NOTES DE DEGUSTATION : robe couleur pétale de rose pale. Au nez et en bouche des arômes de fraise des bois et de fruits exotiques. Acidulé et gourmand.

ACCORD METS-VIN : apéritif, charcuterie, salades.



## FAMILLE XANS 2022

NOTES DE DEGUSTATION : vin rond et fruité: fruits noirs.

ACCORD METS-VIN: viandes blanches, viandes rouges, fromages.



## SAINTE CROIX DU MONT

NOTES DE DEGUSTATION : robe jaune doré. Au nez, des arômes de fruits bien mûrs ; en bouche, une belle attaque d'arômes de coing et de botrytis, accompagné de fraîcheur et avec une belle longueur.

ACCORD METS-VIN : apéritif, foie gras, volailles en sauce, desserts.



## BORDEAUX ROSE BELLE RIVE

NOTES DE DEGUSTATION : robe rose tendre, limpide et cristalline. Nez puissant et expressif, avec des notes de mangue, de framboise, de pêche et de pamplemousse. Bouche délicate avec une explosion de saveurs et de fraîcheur. Le vin est à la fois rond, suave et tonique avec une finale aérienne.

ACCORD METS-VIN : apéritif, salade.



## SAINT-EMILION 2020

NOTES DE DEGUSTATION : robe couleur cerise aux reflets noirs. Arômes de fruits rouge et noirs et avec des notes épicées; sa belle fraîcheur en bouche et tannins fins. Un vin fruité tout en rondeur.

ACCORD METS-VIN : salade composée, viandes blanches, viandes rouges, fromages.



## POUILLY FUME

Couleur : Rouge rubis à pourpre, brillant.  
Nez : Fruits rouges (cerise, prune), notes florales.  
Bouche : Doux, fruits mûrs, tanins souples.  
Accords : Sauce tomate, pizza, viandes grillées.



## HORUS

NOTES DE DEGUSTATION : robe rose vif. Nez marqué par des arômes de fruits frais, framboise, frais. En bouche l'acidité permet d'avoir un vin très aromatique, assez souple avec des arômes qui persistent en bouche. C'est un vin qui se déguste bien frais.

ACCORD METS-VIN : apéritif, salade.



## SAINT-EMILION 2020

NOTES DE DEGUSTATION : robe couleur cerise aux reflets noirs. Arômes de fruits noirs et de prune, avec des notes de noix de coco ; nez complexe ; en bouche belle attaque avec des tannins fins. Un vin complexe, tout en rondeur et en finesse. Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2023.

ACCORD METS-VIN : viandes blanches, viandes rouges, fromages.



## SANCERRE

NOTES DE DEGUSTATION : robe jaune pale. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches, florales et minérales. En bouche, le vin est concentré, équilibré et se montre plutôt nerveux. Il procure une agréable sensation de fraîcheur et offre une belle persistance aromatique.

ACCORD METS-VIN : fruits de mer, poissons, volailles.



## PIERRE ROSE DOUX

NOTES DE DEGUSTATION : robe rose vif. Nez marqué par des arômes de fruits frais, framboise, frais. En bouche l'équilibre sucre-acidité permet d'avoir un vin à la fois très aromatique et onctueux avec des arômes qui persistent en bouche. C'est un vin qui se déguste bien frais.

ACCORD METS-VIN : apéritif, salade.



## SAINT JULIEN

NOTES DE DEGUSTATION : le vin est très coloré, très riche, très concentré, harmonieux, avec de superbes tanins moelleux, le tout soutenu par une belle acidité.

ACCORD METS-VIN : grillades de bœuf ou de porc, plats en sauces.



# MENU

## ENFANT -12 ans

9.50€

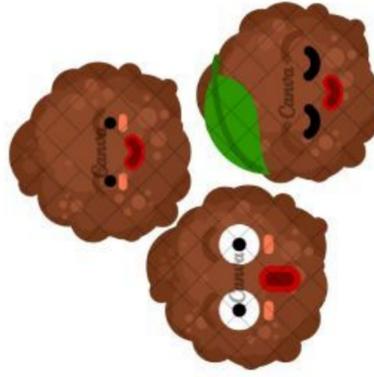


FRITES

OU



RIZ

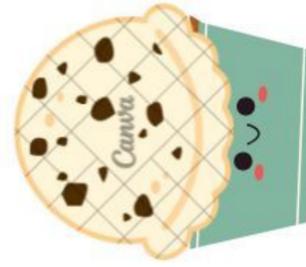


BOULETTES  
DE BOEUF

OU



AILES DE  
POULET FRIT



BOULE DE  
GLACE

## TAPAS

-  FRITES 5€
-  HOUMOUS 8€  
A partager
-  COEUR DE BURRATA 8€  
ET SON ACCOMPAGNEMENT  
A partager
- WINGS MAISON 8€
- BOULETTES MAISON 8€  
Bœuf haché main mariné
-  CAMEMBERT RÔTI ET 12€  
ACCOMPAGNEMENT  
4 personnes
- BEIGNETS DE 12.5€  
GAMBAS
-  PLANCHE DE 18€  
FROMAGES  
4 personnes

# HAPPY HAPPY TAPAS

un concept par symbiose

Tapas inclus

Composition de planches  
pour nos groupes

Parce que manger et boire vont si bien ensemble!

