

SOFTS

- Coca-cola, coca zéro, coca cherry, Perrier 33cl 3,90€
- Fuzetea, Orangina, Schweppes tonic/agrumes 25cl 3,90€
- Jus d'orange, tomate, ACE, pomme 20cl 3,50€
- Nectar ananas, abricot 20cl 3,50€
- Sirop à l'eau 25cl 2,90€
- Diabolo 25cl 3,60€
- Vittel 25cl ; 3,00€ 50cl : 3,90€ 1L : 5,90€
- San Pellegrino 50cl : 3,90€ 1L : 5,90€

BIERES PRESSION 25cl

- Fischer 5° 3,70€ 7,40€
- Lagunitas 4,50€ 9,00€
- Bière du moment 4,20€ 8,40€
- Ciney 4,50€ 9,00€
- Panaché 3,70€ 7,00€
- Monaco 3,90€ 7,70€
- Picon bière 4,30€ 8,00€

BIERES BOUTEILLE 33cl

- Chouffe cherry, Desperados 6,00€
- SANS ALCOOL 33L
- Desperados, Heineken 4,50€

LES BULLES

- | | 12cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| • Saumur AOP Bouvet Saphir | 5,90 € | 25,00€ |
| • Champagne Brut AOP Mumm Cordon rouge | | 65,00€ |
| • Cidre bouché Le Clos Fleuri | 3,50 € | 18,00€ |

LES APERITIFS

- Ricard ,Pastis (2cl) 3,90€
- Américano maison (5cl) 5,60€
- Vin blanc (12cl) + crème (cassis, mûre, pêche, framboise) 4,10€
- Martini blanc, rouge (5cl) 4,60€
- Porto rouge, blanc (5cl) 4,60€
- Kir pétillant (12cl) 6,10€

LES WHISKYS

- | ECOSSE | USA | JAPON |
|--------------------------|----------------------|---------------------|
| • Chivas Regal. 7,50 € | • Daniel's Gentleman | • Nikka from |
| • Ballantine's. 7,50 € | 8,50 € | the barrell 10,00 € |
| • Aberlour 10 ans 8,50 € | | |

LES VINS

75cl

12cl

BLANCS

- IGP Pays d'Oc Chât Pennautier "Chardonnay" 4,30€ 19,00€
- IGP Alsace Pinot gris AOP "Pinot de Jo H" 4,20€ 18,50€
- Côte de Gascogne "XVIII St Luc" 4,20€ 18,50€

ROSES

- IGP de l'île de Beauté "Costa Serena" 4,40€ 24,50€
- Cabernet d'Anjou AOP "Domaine de Terrebrune" 4,20€ 18,50€
- Côte de Provence AOP "Cuvée papillon" 4,40€ 24,50€

ROUGES

- Bordeaux supérieur AOP "Chât Landereau" 3,90€ 23,00€
- Chinon AOP Baudry Dutour "L'Amarante" 4,50€ 24,50€
- St Nicolas de Bourg AOP "Les Rouillères" 5,10€ 29,50€
- Puisseguin St Emilion AOP "Le Champ d'Elise" 5,10€ 29,50€
- Bourgogne AOP André Ducal Pinot Noir 5,50€ 31,00€
- Beaume de Venise "Domaine de la Brume" 5,00€ 28,00€

LES DIGESTIFS

- Get 31/27, Cognac, Malibu 7,00 €
- Jagermeister + Red Bull 10,50 €
- Calvados 8,00 €

LES GINS

- Bombay Sapphir 4 cl 7,00 €
- Beefeater 6,00 €

LES RHUMS

- Diplomatico reserva exclusiva 4 cl 8,50€
- Don Papa Baroko 8,50€
- Zacapa 23 12,00€

LES VODKAS

- Poliakov Silver 6,00€
- Zubrowska bison grass 8,00€

Prix nets - Service compris

L'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Le tableau des allergènes est affiché dans le restaurant sur le porte menu

COCKTAILS

9,50€

Punch :

Rhum agricole, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne

Pina Colada :

Rhum Havana, sucre de canne, jus d'ananas, crème de coco

Cuba Libre :

Rhum Havana especial, coca cola, citron vert

Mojito :

Rhum Havana, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Spritz :

Cinzano aperitivo, /limoncello ,prosecco, eau pétillante

Gin tonic :

Gin, tonic, citron

Mojito Fraise :

Rhum Havana, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, jus de fraise

Candy Breur:

Liqueur au calvados ,jus de citron & jus de cranberry

Sex on the beach :

Vodka ,crème de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry

Maïtaï:

Rhum Caribéen ambré ,triple sec ,jus de citron et sirop d'orgeat

Cosmopolitain:

Vodka triple sec ,jus de citron et jus de cranberry

Sans Alcool:

Virgin Mojito:

Virgin Colada:

Eugène:

Jus d'orange, jus d'ananas , jus de banane et sirop de grenadine



Prix nets - Service compris
L'alcool est dangereux pour la santé - A consommer
avec modération

Le tableau des allergènes est affiché dans le
restaurant sur le porte menu



TAPAS

- Trilogie tartinable
(rilette sardine, caviar aubergine et tapenade olive avec gressin feuilleté) 8,50€
- Plateau bouchées apéritives 12 pièces
Tartelette tomate & pesto, focaccia provençale, croque-monsieur, croustons au fromage, toasts frottés à l'ail, rillettes de sardines, légumes croquants, jambon de parme.) (2-3 personnes) 17,50€
- Olives vertes/noires 4,50€
- 5 Sticks Mozza et compotée tomate basilic 7,50€
- 5 Accras de morue avec sauce cocktail avec piment vert 9,50€
- 7 Krispys poulet sauce burger 8,50€
- Burrata tomates cerise ,sauce pistache 9,50€
- 6 Croques-monsieur 7,50€
- Planche mixte charcuteries ,fromages 15,00€
- 3 Fingers de cabillaud sauce tartare 9,50€
- Tataki de thon sauce vierge 200g 12,50€
- Chipiron poulpe à l'escabèche 9,00€
- Faux-filet sauce chimichurri 160g 12,50€
- Panier de frites 5,50€
- Sauces: Tartare, Cocktail épicée, Camembert, Chimichurri, Vierge 1,00€



MER

- 6 Huitres n°3(Belle Ostréa) 11,50€
- 10 crevettes roses 12,50€
- Chiffonnade de saumon fumé crème ciboulette et toasts 13,50€

PLATS

- Salade Neptune (Voir ardoise) 16,50€
- Moules marinières ou sauce Neptune & frites 18,50€
- Burger de boeuf 150g frites & salade 18,50€
- Andouillette de Troyes grillée frites & salade 18,50€
- Tartare de boeuf 150g non préparé ,frites & salade 18,50€
- Choucroute de la mer (poissons selon arrivage) 23,50€



DESSERTS

- Mousse au chocolat 7,50€
- Crème brûlée 7,50€
- Tiramisu café-chocolat 7,50€
- Salade fruits frais 7,50€
- Café Gourmand 9,50€
- Crêpes : sucre , pâte à tartiner, caramel beurre salé 5,50€
- Glaces en cornet :

1 boule : 3,50€ 2 boules : 4,50€ 3 boules : 6,80€

Glaces : chocolat, vanille, caramel, rhum-raisin, pistache

Sorbets : framboise, fraise, citron, passion, cassis

BOISSONS CHAUDES

- Café, décaféiné, café allongé ,café serré 2,00€
- Café frappé 4,00€
- Double café 4,00€
- Noisette / petit crème/deca crème 2,20€
- Verre de lait chaud/froid 2,20€
- Chocolat 3,90€
- Thé Noir Damman : Ceylan, Earl grey, Fruits rouges 3,90€
- Thé Vert Damman : Menthe, Rooibos, Bali 3,90€
- Infusion Damman : Verveine, tilleul 3,90€
- Cappuccino / grand crème, café / chocolat viennois 4,70€
- Irish coffee / Normandy coffee 9,50€
- Suppt pot de lait 0,20€

