



Les Apéritifs

Vin blanc (cassis, pêche, mûre) • Communard (10 cl)	5,50 €
Coupe de champagne • Kir royal (cassis, pêche, mûre) (10 cl)	11 €
Whiskey Jack Daniel's • Chivas 12 ans (4 cl)	8 €
Ricard (2 cl) / Martini • Porto (5 cl)	5 €
Gin, Vodka (4 cl)	7 €

Les Softs

Coca cola • Coca cola zéro • Fin tonic • Fin thé pêche • Orangina	4,50 €
Jus de fruit Zuegg (abricot, ananas, poire, tomate, ACE) • Eau gazeuse (20 cl)	4,50 €

Les Cocktails

Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange)	9 €
Mojito (Rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse)	9 €
Piña Colada (jus d'ananas, rhum, sirop de coco, lait)	9 €
St Germain Spritz (liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse)	11 €
Gin tonic (gin Bombay, Schweppes)	9 €

Les Cocktails sans alcool

Virgin mojito (menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse)	7,50 €
Virgin Piña Colada (jus d'ananas, sirop de coco, lait)	7,50 €

Alcools et Digestifs (4 cl)

Cognac • Marc de Bourgogne	7,50 €
Eau de vie de poire	8 €
Chartreuse verte • Get 27 • Menthe poivrée Jacoulot • Mandarine Jacoulot	8 €
Rhum Diplomatico • Rhum Bacardi	8 €

Les bières pression

Blonde : Angelo Poretti	(25 cl) 4,20 €	(50 cl) 7,50 €
Blanche : 1664	(25 cl) 4,80 €	(50 cl) 8,70 €

Les bières bouteille

Terre de Bières éphémère	(33 cl) 6,5 €
Terre de Bières l'IPA	(33 cl) 6,5 €
Terre de Bières blanche (sans alcool)	(33 cl) 6 €

Eaux Minérales

San Benedetto gazeuse (70 cl) - San Benedetto plate (70 cl)	6 €
---	-----

Les Entrées

- Planche à partager : saumon Fumé, tataki de bœuf mi-cuit, foie gras au sésame, chiffonnade de Lomo espagnol, caviar de tomates, acras de morue. 21 €
- Saumon Fumé « maison » au bois de hêtre, mousse mascarpone au citron vert pickles d'oignon rouge et jeunes pousses de petit pois. 14,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit « Rougier » au poivre Sichuan, chutney d'oignons rouges au cassis, pain au figues et pousses de mâche. 16 €
- Acras de morue maison, sauce aigre-douce et citron vert. 12 €

Les Viandes

- Paleron de veau en basse cuisson, crème aux girolles, légumes confit et crumble aux graines de courges. 25 €
- Pavé de rumsteak grillé, crème aux poivres de Sichuan, pommes frites aux épices douces et cœur de sucrine. 24 €
- Cuisse de canard de Barbarie confite « maison », jus court miel romarin et purée de pommes de terre à l'huile d'olives. 23,50 €
- Tataki de bœuf mariné aux épices cajun, sauce chimichurri, pommes frites aux épices douces et pousses de roquette. 23 €

Les Poissons

- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc au poivre timut, légumes confits et crumble aux graines de courges. 23 €
- Tataki de saumon mi-cuit, sauce au soja et gingembre, riz thaï au sésame. 23 €
- Noix de saint Jacques à la plancha, jus de crustacés à l'Espelette, vierge au potimarron et purée de pommes de terre. 26 €

Menu Enfant

- Nuggets de poulet cornflakes ou pavé de saumon, frites maison ou purée de pommes de terre, 2 boules de glace, sirop à l'eau. 14 €

Pots

	Verre 12 cl	Pot 46 cl
Blanc Côte du Rhône Buisson Grives AOP	5,00 €	12,00 €
Rouge Côte du Rhône Buisson Grives AOP	5,00 €	12,00 €
Rosé IGP Maures Cap Pins	5,00 €	12,00 €

Vins blancs

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
50/50 <i>Louis CHEZE</i>	Vallée du Rhône	6,50 € 29,00 €
Saint- Joseph Fragrance <i>Domaine François GRENIER</i>	Vallée du Rhône	49,00 €
Saint Véran La Greffière	Bourgogne	7,50 € 36,00 €
Viré Clessé Breillonde BIO <i>Maison MATISCO</i>	Bourgogne	39,00 €
Chablis <i>Domaine Garnier</i>	Bourgogne	44,00 €
Pouilly Fumé <i>Domaine Cédrick Bardin</i>	Loire	38,00 €
IGP Rolle Les Coquelicots BIO <i>Domaine Rousset</i>	Provence	6,00 € 26,00 €
Cuvée Marion <i>Jean Luc Bourbon</i>	Chardonnay	6,00 € 26,00 €

Vins rouges

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Côtes du Rhône «Le Temps est Venu» <i>Stéphane Ogier</i>	Vallée du Rhône	26,00 €
Rasteau Vieilles Vignes <i>Domaine du Grand Nicollet</i>	Vallée du Rhône	34,00 €
Saint Joseph <i>Domaine François Grenier</i>	Vallée du Rhône	8,50 € 46,00 €
Châteauneuf du Pape Tradition BIO <i>Domaine Chante Cigale</i>	Vallée du Rhône	59,00 €
Chorey les Beaune Les Bons Ores <i>Domaine Maratray Dubreuil</i>	Bourgogne	44,00 €
Mercurey «Champ Ladoy» <i>Domaine Belleville</i>	Bourgogne	58,00 €
Faugères Cuvée Romy <i>Château Haut Lignieres</i>	Languedoc	6,00 € 26,00 €
Saint Chinian Cuvée A' <i>Domaine Cathala</i>	Languedoc	29,00 €
Terrasses du Larzac L'Art du Vers BIO <i>Calmel & Joseph</i>	Languedoc	7,50 € 36,00 €
Pic Saint Loup Le Loup du Pic <i>Gérard Bru Puech-Haut</i>	Languedoc	39,00 €
Anticonformiste J'ai Les Boules <i>Jean Luc Bourbon</i>	Beaujolais	39,00 €
Les terrasses <i>Jean Luc Bourbon</i>	Beaujolais	6,00 € 26,00 €
Sicile Nero d'Avola <i>Organicus BIO</i>	Italie	6,50 € 28,00 €
Mendoza Altosur Malbec BIO <i>Finca Sophenia</i>	Argentine	34,00 €

Vins rosés

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
IGP Rosé Fruité Les Coquelicots BIO <i>Domaine Rousset</i>	Provence	6,00 € 26,00 €
IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut	Languedoc	32,00 €

Champagne

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Pascal Leblond-Lenoir Brut Tradition, Récoltant	10,00 €	55,00 €
Piper Heidsieck Brut Essentiel		85,00 €