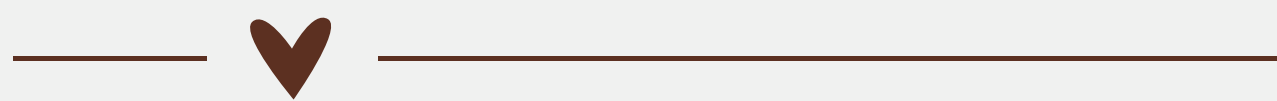




*Bienvenu
à
l'adresse*



*Notre carte est travaillée à partir de produits
frais et de saison*

Nos produits sont fait maison avec amour





Bissons



APERITIFS

<i>Kir</i>	12cl	6€
Mûre, Pêche		
<i>Kir pétillant</i>	12cl	7€
<i>Pastis 51</i>	2cl	4€
<i>Ricard 51</i>	2cl	4€
<i>Martini blanc</i>	6cl	5€
<i>Punch maison</i>		7€

EAUX



<i>Abatille 50cl</i>	3,5€
Plate ou gazeuse	
<i>Abatille 1L</i>	5€
Plate ou gazeuse	

SANS ALCOOL

<i>Sirap à l'eau</i>		3€
Fraise, Pêche, Menthe		
<i>Limonade</i>		3€
<i>Jus de rêve bio</i>	25cl	6€
Pomme, Multifruit, Pomme-Fraise		
<i>Sodas</i>	33cl	4,5€
Coca, Coca 0, Orangina		
<i>Perrier</i>	33cl	4,5€
<i>Tonic water</i>	25cl	4,5€
<i>Thé glacé maison</i>		4,5€

BIERES

	25 cl / 50 cl
<i>Super 8 pils Bio</i>	4€ / 6,50€
<i>Super 8 blanche</i>	4,50€ / 7€
	33 cl
<i>La Pinède, ipa</i>	6,50€
<i>La Tchanguée, ambrée</i>	6,50€





Alcool



GIN

<i>Hendricks</i>	9€
<i>Bombay</i>	8€
<i>Generous</i>	9€
<i>Mare</i>	10€
<i>Gin 40</i>	11€

WHISKY

<i>Jameson</i>	7€
<i>Bullet bourbon</i>	8€
<i>Cardhu</i>	10€
<i>Moon harbour 'signature'</i>	8€
<i>National 10 'Belhara'</i>	9€

TEQUILA

<i>San José</i>	9€
<i>Patron, reposado</i>	14€

RHUM

<i>Bacardi</i>	6€
<i>Diplomatico</i>	9€
<i>Don papa</i>	9€
<i>Bumbu</i>	12€
<i>Zacapa</i>	15€

DIGESTIFS

<i>Bas Armagnac 5 ans</i>	7€
<i>Bas Armagnac 20 ans</i>	12€
<i>Cognac Vsop</i>	7€
<i>Liqueur menthe poivrée</i>	5€
<i>Bailey</i>	5€

VODKA

<i>Grand Domaine Bio</i>	7€
<i>Pyla</i>	9€

Alcools servis en 4 cl – soft en supplément 3€





Cocktails



Le French

12€

Gin, bulles, citron, sirop de canne

-

Hibiscus pétillant

10€

Tequila, hibiscus, eau pétillante pamplemousse

-

Dark and Stormy

9€

Rhum ambré, ginger beer,
citron vert

-

Duchesse Alizé

9€

Vodka, rhum, citron vert, grenadine

-

Gin Basilic

11€

Gin, sucre de canne, citron, basilic

-

Caipirina Passion

10€

Cachaça, sucre de canne, citron vert, purée
passion

-

Doux Jardin

11€

Gin, citron jaune, miel, eau pétillante, thym

-

Brise de Lavande

11€

Rhum, citron vert, sirop de lavande, sucre de
canne, eau pétillante

SPRITZ

Apérol Spritz

11€

Summer Spritz

12€

St Germain Spritz

14€

Spritz O

8€

MOCKTAILS

Le Goyave

6,50€

Ginger beer, jus de goyave, jus de citron
vert, menthe

-

Tropical Sunrise

6,50€

Jus d'ananas, eau de coco, purée de
passion, jus de citron, jus de cranberry

-

Papillon

6,50€

Hibiscus, jus de citron, eau gazeuse, sirop
de miel



La Carte

Menu découverte

Une entrée,
un plat,
un dessert
au choix sur la carte

39,50

Menu enfant

13€

Fish and Chips
ou
Gnocchi Bolognaise

Dessert

ENTRÉES

Le Cèviche

aux herbes fraîches - granny - gel
acidulé - nori croustillant

13€

-

La Raviole

chorizo Bellota - échalotes confites -
émulsion iberique

13€

-

L'Œuf

croustillant - tombée d'épinards -
sauce morilles - champignons frais

12€

-

Le Foie Gras igp

chutney pomme-gingembre - gel de
sauterne - brioche dorée

17€ ~ +4€*

-

Le Bœuf

en tataki - béarnaise verte intense -
fenouil confit - croquant sarrasin

14€ ~ +1€*



La Carte



PLATS

La volaille

en ballotine - farce forestière - crème
morille - gnocchis de printemps

22 €

-

Le poisson

bardé lard & pesto épinard ail des ours -
risotto noir - émulsion lard fumé

22€

-

La poire de bœuf

maturée - jus timut et cognac - frites
japonaises - fanes et aioli noir

25€ ~ +3€*

-

Le canard

magret IGP rôti - épices et miel - gratin
croquant - mousseline fèves et pois

26€ ~ 4€*

-

Le végétal

selon l'inspiration du chef

21€



DESSERTS

La paulova

croquante - pomme et poire - coulis
acidulé

12€

-

Le grain de café

comme un tiramisu

13€ ~ +1€*

-

La crème brûlée

vanille intense - croustillant pavot
et sauge- citron confit- fraîcheur
végétale

12€


*supplement à rajouter au prix du menu



La Carte

Vins Rouges

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'L'insolent'		
Igp Côtes de Gascogne		19 €
Château de SAUVAGE		
Aop Graves	5 €	24 €
Domaine BUGADELLE 'Bergerie'		
Aop La Clape	6 €	27 €
Domaine de ROCHOUARD		
Aop St Nicolas de Bourgueil	7 €	32 €
Domaine CLAVEL 'Cordelia'		
Aop Côtes du Rhône Villages		33 €
Château LA GORRE 'Cru Bourgeois' 2018		
Aop Médoc	8 €	37 €
Domaine SAINSON ROSSIGNOL		
Aop Hautes Côtes de Beaune		43 €
La Fleur de COUHINS 2018		
Aop Pessac Léognan		48 €

Vin Moelleux & Champagne

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'Saint André'		
Igp Côtes de Gascogne	5 €	23 €
Paul DANGIN 'Blanc de Blancs'		75 €
Aop Champagne		


Vins Blancs

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'L'Eclat'		
Igp Côtes de Gascogne		19 €
Château ROQUEFORT 'Rives'		
Aop Entre deux Mers		23 €
Grains de COCOTTE		
Igp Charentais	5 €	24 €
Domaine GAYDA 'Viognier'		
Igp Pays d'Oc	6 €	26 €
Domaine SERMEZY 'Chardonnay'		
Aop Bourgogne	7.50 €	34 €
Domaine CHEVALLIER		
Aop Chablis		42 €

Vins Rosés

Verre (14 cl) 75 cl

Domaine de JOY 'Eros'		
Igp Côtes de Gascogne		19 €
Domaine FERRY LACOMBE 'Mira'		
Igp Méditerranée	5 €	22 €
Chemin de PERRET 'Gris'		
Igp Pays d'Oc		26 €
Domaine de la SULTANINE		
Aop Côtes de Provence	7.50 €	34 €