



Les Apéritifs

Vin blanc (cassis, pêche, mûre) • Communard (10 cl)	5,50 €
Coupe de champagne • Kir royal (cassis, pêche, mûre) (10 cl)	11 €
Whisky 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 • Ice Tea • 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)	10 €
Mojito (Rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse)	10 €
Piña Colada (jus d'ananas, rhum, sirop de coco, lait)	10 €
St Germain Spritz (liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse)	12 €
Gin tonic (gin Bombay, Schweppes)	10 €

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 Bacardi • Génépi	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)	5 €
---	-----

Les Entrées

- Planche à partager : Spring rolls thaï, tataki de saumon mi-cuit, chiffonnade de Lomo espagnol, houmous au poivron rouge, acras de morue. 21 €
- Spring rolls thaï « maison » aux légumes croquants, sauce plum et citron vert. 12 €
- Acras de morue maison, sauce aigre-douce et citron vert. 12 €
- Salade César, poulet croustillant, iceberg, parmesan, croûtons dorés et pickles d'oignons rouges. Entrée : 12 € Plat : 20 €

Les Viandes

- Vitello tonnato, veau en carpaccio, sauce au thon et câpres, parmesan, salade de roquette, pommes frites aux épices douces. 24 €
- Faux filet « Simmental » grillé (200 g), beurre spécial Odyssée purée de pomme de terre à l'huile d'olive et cœur de sucrose. 26 €
- Pluma de cochon grillé à la plancha, laquage barbecue au miel et soja, confit de légumes et crumble romarin. 23 €
- Tartare de charolais taillé au couteau à la Sicilienne, câpres capucine, pignons de pin, jaune d'œuf et parmesan, pommes frites aux épices douces et pousse de roquette. 24 €

Les Poissons

- Tataki de saumon mi-cuit, sauce soja et gingembre, riz parfumé au sésame. 23 €
- Filet de Bar confit au citron et basilic (plat servi froid) pulpe de tomates à l'estragon, confit de légumes et crumble romarin. 23 €
- Tentacule de poulpe grillé, purée de pommes de terre au paprika fumé, huile vierge au chorizo. 28 €

Menu Enfant

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

Pots

	Verre 12 cl	Pot 46 cl
Blanc Vallée du Rhône Montine IGP	5,00 €	14,00 €
Rouge Côtes-du-Rhône Buisson Grives AOP	5,00 €	14,00 €
Rosé IGP Maures Cap Pins	5,00 €	14,00 €

Vins blancs

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
50/50 Louis CHEZE		29,00 €
Saint-Joseph Fragrance Domaine François GRENIER		49,00 €
Saint-Véran La Greffière	Bourgogne 8,50 €	36,00 €
Viré-Clessé Breillonde BIO Maison MATISCO	Bourgogne	39,00 €
Chablis Domaine Garnier	Bourgogne	44,00 €
Pouilly Fumé Domaine Cédric Bardin	Loire	38,00 €
IGP Rolle Les Coquelicots BIO Domaine Rousset	Provence	28,00 €
Cuvée Marion Jean-Luc Bourbon	Chardonnay 6,50 €	28,00 €
Domaine des Deux Vallons	Chardonnay 8,50 €	38,00 €

Vins rouges

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Côtes-du-Rhône « Le Temps est Venu » Stéphane Ogier	Vallée du Rhône	28,00 €
Saint-Joseph Domaine François Grenier	Vallée du Rhône 9,50 €	49,00 €
Châteauneuf-du-Pape Tradition BIO Domaine Chante Cigale	Vallée du Rhône	59,00 €
Chorey les Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray Dubreuil	Bourgogne	44,00 €
Faugères Cuvée Romy Château Haut Lignières	Languedoc	28,00 €
Saint-Chinian Cuvée A' Domaine Cathala	Languedoc	29,00 €
Pic-Saint-Loup Le Loup du Pic Gérard Bru Puech-Haut	Languedoc	39,00 €
Les Terrasses Jean-Luc Bourbon	Beaujolais 6,50 €	28,00 €
Sicile Nero d'Avola Organicus BIO	Italie 7,00 €	28,00 €
Mendoza Altosur Malbec BIO Finca Sophenia	Argentine	34,00 €
Esprit Saint Louis 2018 – AOC Fronton	Fronton	40,00 €

Vins rosés

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
IGP Rosé Fruité Les Coquelicots BIO Domaine Rousset	Provence	26,00 €
IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut	Languedoc	34,00 €
Domaine des Deux Vallons	Beaujolais 5,00 €	25,00 €

Champagne

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Pascal Leblond-Lenoir Brut Tradition, Récoltant	11,00 €	58,00 €
Piper-Heidsieck Brut Essentiel		85,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros – Toutes taxes incluses.