

Manger

TAPAS & PLANCHES A PARTAGER

Camembert rôti, salade	8,9
Mix*Tapas : Accras de morue, oignons rings	16,6
Beignets Calamars, Mozza, Légumes...	
Planche de fromages ou charcuteries	14,9
Guacamole « maison » et ses chips	6,9
Planche mixte (charcuteries et fromages)	16,8

ENTREES

Tartare de tomates et sa Mozzarella Burrata, basilic	10,5
Soupe à l'oignon gratinée	8,9
Ouf mayonnaise « maison »	5,5
Escargots x6	9,9
Bloc de foie gras de canard et confiture de figues	15,5
Saumon fumé et ses toasts, crème à l'aneth	15,5

SALADES

COBB Poulet croustillant, lard fumé, bleu d'Auvergne, avocat, œuf dur, tomates, salades mélangées	15,9
NORVEGIENNE Saumon fumé, crevettes, pomelos, haricots verts, tomates, avocat, salades mélangées	16,9
CAESAR Poulet croustillant, Parmesan, croûtons, œuf dur, tomates, sauce Caesar et salades mélangées	14,1
VEGETARIENNE Fêta, carottes râpées, quinoa, avocat, œuf dur, tomates, gressin, salades mélangées	13,9
SEGUIN Toast de chèvre rôti au miel, lard fumé, haricots verts, pommes grenailles, salades mélangées	14,5

PLATS

Plats du jour à retrouver sur nos ardoises

BAVETTE échalotes confites, frites salade	15,9
TARTARE DE BŒUF cru ou poêlé, frites maison et salades mélangées	15,5
CŒUR DE FAUX FILET Gorgonzola, Gratin de pdt aromatisé à la truffe	19,9
BŒUF BOURGUIGNON traditionnel, pommes de terre vapeur	16,1
MAGRET DE CANARD rôtie au miel, purée de pommes de terre maison	16,9
EMINCE DE POULET aux champignons, riz Basmati	14,9
SAUCISSE AU COUTEAU et aligot	15,9
PAVE DE SAUMON beurre blanc, ratatouille, riz Basmati	18,5
LINGUINES PESTO ou GORGONZOLA Roquette, Parmesan, Tomates confites	13,9
SOURIS D'AGNEAU rôtie au romarin, pommes grenailles	19,5
FISH & CHIPS sauce tartare	14,7

BURGERS



BLUE BURGER boeuf, tomate, oignons frits, bleu d'Auvergne, salade, lard fumé et frites maison	16,8
FISH BURGER cabillaud pané, salade, tomate, sauce tartare, frites maison	15,5
CHEESE boeuf, cheddar, oignons frits, tomate, salade, pickles et frites maison	14,5
Le même au Bacon + 1.5€	
VEGGIE steak végétarien, guacamole, tomate, salade, oignons frits, salade, frites maison	14,6
CHICKEN Poulet croustillant, salade, tomate, sauce BBQ, frites maison	14,9



.PIZZAS.

MARGHERITA sauce tomate et Mozzarella basilic	12,5
REINE sauce tomate, Mozzarella, champignons, olives noires et jambon blanc	14,1
4 FROMAGES crème, bleu, Mozzarella, Gorgonzola, chèvre	15,1
CHEVRE-MIEL sauce tomate, Mozzarella, chèvre, miel	14,9
NORDICA crème, Mozzarella, saumon fumé, roquette	15,9

MENU ENFANT -12ans

10.0

Jus de fruits ou Sirop à l'eau
Steak frites ou mini margherita / Gâteau au chocolat

DESSERTS

Café ou thé gourmand (4 mini desserts)	8,9
Pain perdu brioché, crème Anglaise, caramel beurre salé	7,5
Crème brûlée à la vanille Bourbon maison	6,9
Tiramisu classique maison	7,1
Mousse au chocolat maison	6,5
Crêpes maison 2pcs (sucre/choco/Nutella/caramel)	6,9
Mi-cult au chocolat et crème Anglaise	7,9

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€

Boire

APERITIFS

Spritz Apérol	8,0 Kir	4,2
Bellini	12,0 Martini / Campari	4,2
Martini Royal	9,0 Ricard / Pastis	4,2
Coupe de Prosecco	6,0 Beaume de Venise	5,5

Retrouvez nos vins du moment sur ardoises...

NOS ROSES

Frais, fruités et légers

	14a	50a	75a
BIO PÉTALE DE ROSE, Côtes de Provence	-	-	40,0
CÔTAUX VAROIS, Château d'Escareilles	4,5	15,9	23,7
BIO CÔTES DE GASCogne, Rosé de Mirail	4,8	16,0	24,3
CÔTES DE PROVENCE, Minuty	7,1	23,9	35,8

NOS ROUGES

Simplicité, raffinement ou complexité

CÔTES DE BLAYE, Château Haut Terrier	4,4	16,1	23,5
BIO GRAVES, Château Lussau	6,9	23,5	35,0
PUISSEGUIN SAINT-EMILION, Les Hautes cimes	5,4	20,1	27,0
BORDEAUX, Deschartrons	3,8	13,7	19,8
BIO CÔTE DE BOURG, Château Launay	6,9	23,5	35,0
BOURGOGNE PINOT NOIR Côtes Chalonaises	6,9	23,5	35,0
ST JOSEPH, Vins de Vienne	-	-	49,0
BROUILLY, Château de Belleverne	4,8	17,6	25,6
MORGON Petit Pérou	5,9	19,9	29,9
CÔTES DU RHÔNE, Honoré Laubanel	3,8	13,9	19,9
CROZES HERMITAGE, Caves de Tain	8,1	27,5	39,9
VALPOLICELLA, DOC Terre di Verona	4,4	16,1	23,5

NOS BLANCS

En apéritif ou en mangeant

BIO CÔTES DE GASCogne, D. de Mirail	4,0	14,5	21,5
SANCERRE, Doudeau-Léger	5,4	20,1	27,0
CHABLIS, Domaine Des Chaumes	7,0	22,5	33,7
POUILLY FUMÉ, Bruno Blondelet	6,8	21,0	31,6
MUSCADET, D. de Martin	3,9	13,9	19,9
RIESLING, Alsace	5,0	16,5	23,9

WHISKIES

SCOTCH Clan Campbell	7,0
IRISH Bushmills Original	8,0
NIKKA JAPAN	10,0
MALT Aberlour, Cardhu	12,0
LAGAVULIN SINGLE MALT 16 ans	14,0

BIERES

PRESSION	25cl	44cl
Mort subite white	4,9	8,5
Monaco...	4,5	7,5
Affligem	4,9	8,5
Bière du moment	3,9	6,9

BOUTEILLES

Corona 35.5cl	8,5
Desperados 33cl	7,5
Super Bock 25cl	4,0

SOFTS & EAUX

Coca 33cl	4,5
Perrier 33cl	4,5
Fruits pressés	5,5
au choix	
Jus de fruits Pago	4,5
20cl	
Vittel/Perrier 50cl	4,2
Vittel/Perrier 100cl	6,0

CHAMPAGNES

Brut la coupe 12cl	10,9	Brut Rosé Label 75 cl	80,0
Brut Black Label la btlle 75 cl	70,0	Blanc de Blancs Extra Age 75 cl	149,0

DIGESTIFS

G27 / G 31 / Calvados / Amaretto	6,5
Armagnac hors d'âge / Vieille prune	10,0
Cognac Hennessy	8,0
Cognac Hennessy VSOP	10,0

CHAUDS...

Café/Déca	2,4
Thés	4,2
Cappuccino	5,0

Apéritifs, whisky, alcools 4cl / porto, vins cuits 5cl.