

APÉRITIFS

Kir au Vin Blanc 10cl	4,80
Kir Royal 10cl	9,50
Ricard 2cl	4,00
Porto Rouge 4cl	4,00
Martini Dry, Blanc ou Rouge 5cl	4,00
Coupe de Champagne 10cl	9,00
Louis Massing	
Américano Maison 10cl	7,50

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Linette	3,80	6,80
Leffe	4,80	8,60
Hoegaarden Blanche	4,80	8,60
IPA Goose Island	4,80	8,60
BOUTEILLES		
Corona	33cl	7,00
Chouffe	33cl	7,00
Heineken	25cl	6,00
Heineken 0.0%	33cl	6,00

COCKTAILS

Mojito // Fruit de la Passion ou Fruits Rouges 25cl	9,00 // 10,00
Rhum "Havana" 4cl, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Caïpirinha ou Caïpiroska // Fruit de la Passion ou Fruits Rouges 15cl	9,00 // 10,00
Cachaça 4cl ou Vodka 4cl, citron vert, sucre de canne	
Moscow // Jamaican // London // Mexican Mule 25cl	10,50
Vodka 4cl // Rhum 4cl // Gin 4cl // Tequila 4cl	
jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer, sirop de gingembre	
Sex On The Beach 25cl	9,00
Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'orange, jus de cranberry	
Daiquiri Fraise 20cl	9,50
Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne, jus de fraise	
Ti Punch Secha 10cl	9,00
Rhum "Secha de la Silva" 4cl, citron vert, cassonade	
Mademoiselle 25cl	12,00
Liqueur "Chambord" 3cl, citron vert, jus de fraise, champagne	
Apérol Spritz 25cl	9,00
Apérol 4cl, prosecco, eau gazeuse	
Pornstar Martini 20cl	12,00
Vodka 4cl, purée de passion, citron vert, champagne	
Expresso Martini 20cl	11,00
Vodka 4cl, kahlua, expresso, sucre de canne	

- N'hésitez pas à demander la suite de notre carte à cocktails -

COCKTAILS SANS ALCOOLS

Virgin Mojito 25cl	7,00
Menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Virgin Colada 25cl	7,00
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne	
Chéri Lulu 25cl	7,00
Jus de fraise, jus d'ananas, citron vert	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€.** La maison n'accepte pas les chèques.
Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.

Côté brasserie

ENTRÉES

Œuf bio mimosa	 	9,00€
Clafouti de champignons et magret fumé		9.50€
pleurotes, cèpes et champignons de paris gratiné au parmesan		
Croustillant et bouchées feuilletées d'escargots au beurre d'ail		9.00€

SALADES

Salade césar	17,50€
aux fingers de poulet crispy /ou/ au saumon gravlax /ou/ sifflet de carottes à la coriandre sucrine, pousse de soja, carottes, parmesan, tomates, sauce césar maison, croûtons	
Salade de crottin de Chavignol sur toast de fruits secs	18.50€
noix et miel, tomates cerises, magret fumé	

PLATS

Wok de légumes frais sautés	20,50€
aux gambas /ou/ au magret de canard /ou/ véggie	
nouilles chinoise, légumes, sauce soja sucrée, brisures de cacahuètes et sésame	
Bun and roll	19,50€
à l'escalope de saumon /ou/ au poulet crispy	
bun feuilleté brioché, sauce tzaziki maison, roquette, cheddar, frites maison, salade	
Cheeseburger	18,50€
pain brioché, steak haché 180g, cheddar, oignons frits, tomates, sauce cocktail et pickles maison, frites maison, salade	
Curry	16.00€
   riz basmati, pois chiche, carottes coriandre, haricots vert, tomates rôties	

PÂTES

Linguine en persillade	21,00€
aux gambas et saumon / ou/ poulet mariné et chorizo	
Coquillettes à la truffe et parmesan	18.50€
jambon de paris / ou/ filet de poulet crispy 	
Linguine al arrabiata et straciatella	17.00€
 	

VIANDES

Magret de canard,	21,50€
crème de cèpes, pommes darphin à l'estragon	
Escalope de poulet aux champignons	18.00€
sauce ail et fines herbes crémeuse, linguine, parmesan	

Toutes nos viandes peuvent être servi avec de la purée maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€**. La maison n'accepte pas les chèques.
Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.

Nos pizzas

-TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE BASE TOMATES, CRÈME, BUTTERNUT OU COURGETTE-

LES SPÉCIALES

Zucchini ✓ 19,00€

base courgette, mozzarella fondante, tomates confites, tagliatelles de courgettes, stracciatella

Coppa 20,00€

basse butternut curry, mozzarella fondante, roquette, coppa, parmesan râpé

Tartuffo ✓ 21,00€

base crème de truffe, mozzarella, champignons de Paris, roquette, pignons de pin grillés, parmesan râpé, huile de truffe

Valtellina 20,00€

base sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan râpé

Burrata ✓ 19,00€

base sauce tomate, basilic frais, burrata, tomates cerises, roquette, parmesan râpé

Barbecue 16,00€

base sauce barbecue, mozzarella, viande hachée, lardons, oignons rouges

BASE CRÈME FRAÎCHE

Chèvre Miel ✓ 16,00€

mozzarella fondante, fromage de chèvre crémeux, miel, noix croquantes

Norvégienne 20,00€

mozzarella fondante, roquette, saumon gravlax à l'aneth, citron

Savoyarde 16,00€

mozzarella fondante, pommes de terre, lardons croustillants

BASE SAUCE TOMATE

Margherita ✓ 12,00€

mozzarella fondante, origan, feuilles de basilic

Napolitaine 15,00€

mozzarella fondante, anchois, câpres, olives

Régina 15,00€

mozzarella fondante, champignons frais, jambon de Paris

Vendôme 17,00€

mozzarella fondante, chorizo, jambon de Paris, merguez épicée

Végétarienne ✓ 16,00€

mozzarella fondante, artichauts, champignons frais, poivrons, courgettes, pistou

Calzone (fermée ou ouverte) 15,00€

mozzarella crémeuse, jambon de Paris, œuf poché

4 Fromages ✓ 16,00€

mozzarella fondante, chèvre, bleu d'Auvergne, provola fumée

Espagnole 16,00€

mozzarella fondante, poivrons, oignons rouges, chorizo épicé

Campione 16,00€

mozzarella fondante, viande hachée, champignons frais, oignons rouges

Tonara 16,00€

mozzarella fondante, thon, tomates cerises, olives noires

Orientale 16,00€

mozzarella fondante, poivrons colorés, oignons rouges, merguez épicée

Romania ✓ 16,00€

mozzarella fondante, tomates cerises, chèvre, aubergines panées, pistou



Halal



Végétarien

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€.** La maison n'accepte pas les chèques.

Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.



MENU ENFANTS 10€

jusqu'à 12 ans

☺ Poulet crispy, frites **ou** Steak haché, frites **ou** Pizza Bambino : tomate, mozza, jambon
+ Crème brûlée **ou** Mousse au chocolat **ou** 1 boule de glace au choix
Boisson enfant (+2€)

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages : bleu d'auvergne, crottin de Chavignol toasté, cantal	9,00€
Kouign amann servi chaud, boule vanille	9,00€
Financier ananas, sorbet litchi	9,00€
Gros choux chantilly, caramel beurre salé	8,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,50€
Cookies chocolat blanc, noix de macadamia, glace chocolat noir	8,00€
Mi-cuit au chocolat et spéculoos, glace mascarpone	9,00€
Baba bouchon, chantilly, rhum St James à discrétion	9,50€
Tarte fine pommes cannelle, glace vanille	8,00€
Brioche perdue au Nutella, banane, glace vanille, chantilly	9,00€
Café ou Thé gourmand	9,50€
Salade de fruits frais	8,00€

CRÊPES

Sucre 4,50€ // **Chocolat** 5,00€ // **Nutella** 6,00€ // **Caramel beurre salé** 6,00€

GLACES & COUPES GLACÉES

1 Boule 3,00€ // **2 Boules** 5,00€ // **3 Boules** 7,00€

vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat, fraise, framboise,
cassis, citron jaune, citron vert

Dame Blanche	glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00€
Café ou Chocolat Liégeois	glace café ou chocolat, nappage café ou chocolat, chantilly	7,00€
Rouge Parfait	glaces fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	7,00€
Caramélita	glaces vanille et caramel beurre salé, coulis de caramel, spéculoos, chantilly	8,00€
Triple Choco	glace chocolat, chocolat chaud, mini fondant chocolat, chantilly	8,00€
Banana Split	glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud, banane, chantilly	9,00€
Iceberg	glaces chocolat et menthe-chocolat, get 27	10,00€
Colonel	glace citron vert, vodka	10,00€
Mojito Glacé	glaces citron vert et framboise, rhum blanc	10,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€**. La maison n'accepte pas les chèques.

Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.