

# MENU

## Entrées

Crudo de pêche de ligne, ponzu, huile d'aneth, kumquat, tagete	15
Tartare de veau, anguille fumée, cerfeuil, parmesan, graines de moutarde	18
Asperges vertes croquantes, lard de colonata, sabayon ail des ours, gel Kalamansi	16
Soupe froide de petits pois à la menthe, faisselle aux olives de Kalamata, noisettes	12

## Plats

Aubergine à la Milanaise, risotto d'épeautre au pesto, condiment tomate, roquette	21
Lieu jaune de ligne, fenouil confit, purée de carottes raz el hanout, fumet aux moules	25
(À venir) - Langoustines à la plancha, pressé d'oreilles de cochon, riz socarat à la bisque, citron	38
Chuck Flap de bœuf Angus, asperges blanches, condiment oignons/ anchois, jus	27
Echine de cochon Duroc, coques, purée de céleri rave, petits pois, aneth, jus	24

## Kids

Filet de volaille française, pressé de pommes de terre, ketchup maison	
Ou	
Pizza regina	12
Une boule de glace au choix	

## Fromage

Sélection de fromages de la fromagerie Goncourt	9
---	---

## À partager

Jambon Iberico de la maison Seguin	14
Terrine de cochon noir de Bigorre	9
Pizza du chef	18

## Écailler

Crevettes grises & mayonnaises	9
Crevettes roses bio de Madagascar & mayonnaises	12
6 huîtres fines de claire & vieux vinaigre	11
6 huîtres Gillardeau Spéciales n°3 & vieux vinaigre	19
Bulots & mayonnaises	9
Bigorneaux & mayonnaises	8
1/2 tourteau et mayonnaises	17

## Trous

(À venir) - Trou Mexicain	12
(À venir) - Trou Marseillais	12

## Desserts

Eton mess aux fruits rouges, oxalis, tagète	9
(À venir) - Crofiterole amandes tonka	14
Affogato	7
Glaces Artisanales de la maison Louise	4
Vanille, Sorbet chocolat, Sorbet citron, Violette	



# BOISSONS

## Bières

Blonde Gallia Coq	25cl / <b>4,5</b> / 50cl / <b>8,5</b>
IPA Gallia Gold	25cl / <b>6</b> / 50cl / <b>11</b>
Gallia Pélican	25cl / <b>7</b> / 50cl / <b>12</b>
Blanche Weiss et Versa	25cl / <b>6</b> / 50cl / <b>11</b>

## Cocktails

<b>Daiquiri</b> Rhum, citron vert, sirop de sucre	<b>14</b>	<b>Spritz Aperol</b> Aperol, prosecco, perrier	<b>9,5</b>
<b>Grand Margarita</b> Tequila, triple sec, citron vert	<b>16</b>	<b>Spritz Campari</b> Campari, prosecco, perrier	<b>11</b>
<b>Negroni</b> Gin, vermouth rouge, campari	<b>15</b>	<b>Spritz St Germain</b> St Germain, prosecco, perrier	<b>12</b>
<b>Old fashion</b> Bourbon, sucre blanc, angostura	<b>14</b>	<b>Michelada</b> Bières, jus de tomate, citron	<b>7</b>
<b>Paloma</b> Tequila, soda pamplemousse, citron vert	<b>16</b>	<b>French 75</b> Gin, prosecco, citron	<b>12</b>
<b>Espresso Martini</b> Café, liqueur, de café, vodka	<b>15</b>	<b>Bloody Mary</b> Vodka, jus de tomate, citron	<b>11</b>
<b>Mojito</b> Rhum, citron vert, Menthe, cassonade, perrier	<b>11</b>	<b>Ti punch</b> Rhum, citron vert, cassonade	<b>6</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaca, citron vert, cassonade	<b>9</b>	<b>Long drink</b> Redbull <b>+2€</b>	<b>9,5</b>

## Cocktails sans alcool

<b>Cool kids</b> Jus de fraise, citron, menthe, Perrier	<b>8</b>
<b>Sweetie</b> Jus de pomme, jus ananas, jus cranberry, citron, sirop pêche	<b>8</b>
<b>Leminth</b> Citronnade à la menthe	<b>8</b>

## Digestifs

<b>Calvados</b> Christian Drouin	<b>15</b>
<b>Cognac</b> Henessy	<b>18</b>
<b>Poire</b> Cigogne	<b>10</b>
<b>Prune</b> Cigogne	<b>10</b>
<b>Amaretto</b> Disaronno	<b>10</b>
<b>Baileys</b>	<b>8</b>
<b>Get 27</b>	<b>8</b>

## Boissons chaudes

<b>Expresso / Allongé</b>	<b>2,6</b>
<b>Noisette</b>	<b>3,8</b>
<b>Cappuccino / café crème</b>	<b>4,8</b>
<b>Thé et tisane</b>	<b>5</b>

## Soft

<b>Jus Pago</b> Abricot, pomme, ace, fraise, tomate	20cl / <b>6</b>
<b>Organics bio</b> Viva mate, tonic, gingerbeer	25cl / <b>6</b>
<b>Redbull classique et pastèque</b>	<b>6</b>
<b>Coca / coca zéro</b>	33cl / <b>6</b>
<b>Limonade Angeline</b>	25cl / <b>5</b>
<b>Abatilles pétillante</b>	33cl / <b>5,5</b>
<b>Café ou thé frappé</b>	<b>6</b>

# VINS

## Blanc

D.O.C Vinho Verde Portugal, 2022, Vinibio   <b>Bio</b>	40/Verne/9
Muscadet, « Star Fish », 2023, Domaine Eric Chevalier   <b>Bio</b>	38
Alsace, « Riesling Kientzheim », 2022, Domaine Trapet   <b>Bio</b>	69
Touraine, Sauvignon, 2022, Domaine Bonnigal-Bodet   <b>Bio</b>	39/Verne/8
Vin de France, Chardonnay, 2023, Domaine La Croix de Montjoie   <b>Bio</b>	37
Bourgogne Aligoté, 2022, Domaine Sylvain Pataille   <b>Bio</b>	62
Mâcon-Loché, « Cuvée du Clocher », 2022, Céline et Laurent Tripoz   <b>Biodynamie</b>	60
I.G.P Côtes de Gascogne, « Côte Sauvage », 2022/23, Villa Dria   <b>Biodynamie</b>	26/Verne/5
Vin de France, « Maccabeu », 2022, Artisans Partisans   <b>Bio</b>	35
I.G.P Ile De Beauté, « Tranoi », 2022, Domaine Santamaria   <b>Bio</b>	61
Vin de France, « Stella Ducit », 2023, Domaine Saint Préfet   <b>Biodynamie</b>	46
Moelleux - I.G.P Côtes de Gascogne, « Lune de Miel », 2022, Villa Dria   <b>Biodynamie</b>	36
Côtes du Roussillon « Modatmour » 2022/23, Domaine Modat	34

## Orange

Alsace, « Ambre » Gewurtztraminer, 2022, Domaine Trapet   <b>Biodynamie</b>	79
Alsace, « Les saveurs macérées » 2022, Domaine Binner   <b>Biodynamie</b>	41
Murcia Espagne, « Litro Blanco », 2022, Garcia Perez   <b>Nature</b>	49

## Rosé

I.G.P Côtes de Gascogne, « Fleur des fées », 2022, Villa Dria   <b>Biodynamie</b>	26/Verne/5
A.O.P. Bandol, 2022, Dupuy de Lôme Rosé   <b>Bio</b>	48/Mag/89
I.G.P Ile De Beauté, « Tranoi », 2022, Domaine Santamaria   <b>Biodynamie</b>	59

## Rouge

Alsace, « Chapelle 1441 », 2022, Domaine Trapet   <b>Biodynamie</b>	79
Val de Loire, « Emeri », 2023, Domaine Eric Chevalier   <b>Bio</b>	37
Bourgogne, 2022, Domaine Sylvain Pataille   <b>Bio</b>	72
Vin De France, « Pinot Noir », 2023, Domaine La Croix de Montjoie   <b>Bio</b>	38
Vin de France, « Cinsault », 2022, Artisans Partisans   <b>Bio</b>	35
A.O.C Côtes du Rhône « Terre d'Aigles », 2022, Domaine Richaud   <b>Bio</b>	39/Verne/8
I.G.P Ile De Beauté, « Tranoi », 2022, Domaine Santamaria   <b>Biodynamie</b>	61
Crozes Hermitage « Cuvée L », 2023, Domaine Combier   <b>Bio</b>	58
I.G.P Terre Siciliane Italie, « Frappato », 2022   <b>Bio</b>	30/Verne/7
Côtes du Roussillon « Modatmour » 2022/23, Domaine Modat	34

## Bulles et Champagnes

Frizante Italie, « Alpino Bianco », NM, Furlani   <b>Nature</b>	49
Vouvray Brut, « Méthode Traditionnelle », Sébastien Brunet   <b>Bio</b>	46
Bairrada Portugal, « Rosa Duck », NM, Maria Pato   <b>Nature</b>	46
Champagne Blanc de Blanc, Brut NM, Langlet	69