

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

Cocktails

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

Cocktails sans alcool

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

Digestifs

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

Boissons chaudes

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

Soft

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

VINS

Blanc

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

Orange

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

Rosé

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

Rouge

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

Bulles et Champagnes

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