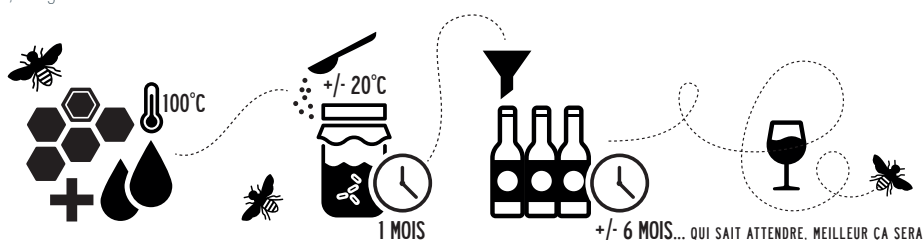


LES HYDROMELS

Alcool élaboré à partir de la fermentation du miel produit par notre hydromellier Corentin Pajon (Le Tonneau d'Or). Nos hydromels titrent à 10,5 degrés d'alcool



VERRE 12CL	8,50
DÉGUSTATION DES SIX HYDROMELS – 4CL PAR VERRE	15,00
L'Éveil du Printemps, au miel de printemps	
La douceur hivernale, au miel de sapin	
Le Rugissement du manticore, arômes de speculoos	
Le Sang du Viking, arômes naturels de cerises bigarreaux et griottes, à déguster froid ou chaud comme un vin chaud	
La Chevauchée des Valkyries, arômes rose et litchi	
Le Souffle du Dragon, au piment	

COCKTAILS

LES SIGNATURES

PURPLE	17,00
Gin Organic Purple, tonic hibiscus, sirop de basilic maison	
TEA TIME	15,00
Gin Bombay Sapphire, Alcool de thé Song Cha Yunnan, Sirop de sureau, citron vert, infusion de thé vert pêche gazéifié	
L'ABRIS CÔTIERS	15,00
Bas-Armagnac Joy, Amaretto Disaronno, purée d'abricot, citron vert jus d'ananas, bitter bergamote - noyau d'abricot - menthe, espuma verveine miel	
GRINCH	13,00
Génépi, Mezcal Amores Verde, citron vert, bitter Jamaican	
STRAWBERRY COCONUT NEGRONI	14,00
Gin Hendrick's, Quintinye Vermouth Royal Rouge, Campari, fraises et eau de coco	
CARIBBEAN	16,00
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, ananas, mangue, fruit de la passion, concentré de gingembre Gimber, sirop de sucre de canne, jus de pomme	
STRASH	16,50
Altitude Alpine strawberry pink gin, St Germain, fraises, sirop maison fraise - rhubarbe, eau pétillante	
FROZEN ONCLE BERRY	16,00
Tequila Jose Cuervo Reposado, Cointreau, fraises, framboises, citron vert, sirop de sucre de canne, jus de cranberry	
COCKTAIL DU MOMENT	
Consultez les affiches sur les tables ou demandez au personnel de salle	



LES SPRITZ

APEROL SPRITZ	11,00
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ	11,00
Campari, Prosecco, eau pétillante	
HUGO SPRITZ	14,00
Liqueur de sureau Sathenay, Prosecco, menthe, citron vert, eau pétillante,	
JUNE PEACH SPRITZ	14,00
Gin June Wild Peach & Summer Fruits, Prosecco, eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ	13,00
Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
LILLET SPRITZ	11,00
Lillet blanc, Prosecco, eau pétillante	

LES VIRGINS

VIRGIN MOJITO	11,50
Jus de pomme, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante	
VIRGIN MARTINI	11,00
Martini sans alcool Floreale, jus d'ananas, citron vert, sirop de sucre de canne, schweppes tonic	
PALOMA LIGHT	11,50
Fluère Smoked Agave, jus de pomelo frais, citron vert, sirop d'agave, eau pétillante	
HONEY OAK	11,50
Fluère Spiced cane dark roast, basilic, citron vert, miel, jus de cranberry	

COCKTAILS...

LES PRESTIGES

NEW FASHIONED Rhum Matusalem 15 ans, cassonade, Angostura, bitter orange	14,00
THE OLD-FASHIONED Bourbon Willet Pot Still Réserve, cassonade, Angostura, bitter orange	22,00
ROYAL MARGARITA Tequila Casamigos Reposado, Cointreau, citron vert, sirop d'agave	18,50
OLD CASK NEGRONI Gin Nouaison Réserve, Quintinye Vermouth Royal Rouge, Campari	14,00
HIGH PALOMA Desert Door Texas Sotol, liqueur de piment d'espelette, jus de pomelo frais, citron vert, sirop d'agave, eau pétillante	17,00

LES CLASSIQUES REVISITÉS

Veillez trouver ci-dessous notre sélection de cocktails classiques, n'hésitez pas toutefois à faire part à nos barmans de vos envies de cocktails qui ne sont pas mentionnés dans notre liste (Bloody Mary, Cosmopolitan...)

You will find below our selection of classic cocktails, do not hesitate to share your envy of cocktail to our barman that are not mentioned in the list (Bloody Mary, Cosmopolitan...)

CAIPIRINHA Cachaça Magnifica, citron vert, cassonade	15,00
OLD-FASHIONED ORIGINAL Bourbon Wilcox, cassonade, Angostura, bitter orange	11,00
MARGARITA Tequila Jose Cuervo Reposado, Cointreau, citron vert, sirop d'agave	12,00
ESPRESSO MARTINI Vodka Zubrowka Biala, liqueur Meukow café & Cognac, espresso, sirop de sucre de canne, bitter aztec, fève de tonka, chocolat noir 100%	13,00
PORNSTAR MARTINI Vodka Zubrowka Biala infusée à la vanille de Bourbon, purée de passion, jus d'ananas, blanc d'oeuf, citron vert, sirop de sucre de canne, shot de Prosecco	15,00
NEGRONI Gin Bombay Sapphire, Quintinye Vermouth Royal Rouge, Campari	11,00
BASIL SMASH Gin Generous bio (combava, coriandre), St-Germain, concombre, basilic, citron vert, sirop sucre de canne	17,00

LES SOURS

Choix du spiritueux, citron vert, orange, jus d'ananas, sirop d'agave, blanc d'oeuf, Angostura

PISCO SOUR	13,00
AMARETTO SOUR	13,00
WHISKY SOUR	13,00
BOURBON SOUR	15,00

LES MULES

Choix du spiritueux, ginger beer, citron vert, Angostura

DARK'N'STORMY	15,00
MOSCOW MULE	13,00
CHARTREUSE MULE	18,00
LONDON MULE	15,00



SPIRITUEUX

APERITIF

PASTIS DES ALPES - 4cl	5,00
RICARD - 4cl	5,00
CAMPARI - 4cl	5,00
APEROL - 4cl	5,00
VERMOUTH LA QUINTINYE - 4cl Rouge, Blanc, Dry	5,00
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY 20 ANS - 6cl	16,00

SPIRITUEUX...

GIN (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€ OU TONIC FEVER TREE 4,50€)

BOMBAY SAPPHIRE ANGLETERRE - 4cl	6,50
ALTITUDE FRANCE - 4cl	7,50
ALTITUDE ALPINE STRAWBERRY PINK FRANCE - 4cl	7,50
GENEROUS ORGANIC FRANCE - 4cl	8,50
GENEROUS ORGANIC PURPLE FRANCE - 4cl	8,00
NOUAISSON RÉSERVE FRANCE - 4cl	11,00
ADAMUS PORTUGAL - 4cl	11,00
HENDRICK'S ÉCOSSE - 4cl	8,50
MARE ESPAGNE - 4cl	9,00
KI NO BI JAPON - 4cl	15,00

VODKA (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€)

ZUBROWKA BIALA POLOGNE - 4cl	6,50
GREY GOOSE FRANCE - 4cl	10,00
NADÉ FRANCE - 4cl	15,00

RHUM (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€)

BACARDI AÑEJO CUATRO PORTO RICO - 4cl	6,50
SAILOR JERRY CARAÏBES - 4cl	6,50
PLANTATION PINEAPPLE CARAÏBES - 4cl	8,50
SIX SAINTS CARAÏBES - 4cl	9,50
RON COLON SALVADOR - 4cl	8,50
MATUSALEM 15 ANS GRAN RESERVA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - 4cl	9,50
EMINENTE CUBA - 4cl	11,00
SANTA TERESA 1796 VENEZUELA - 4cl	12,50
ABUELO CENTURIA PANAMA - 4cl	27,00

TEQUILA & MEZCAL & SOTOL (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€)

TEQUILA CUERVO TRADITIONAL SILVER MEXIQUE - 4cl	6,50
MEZCAL AMORES VERDE MEXIQUE - 4cl	8,50
TEQUILA CALLE AÑEJO 23 REPOSADO MEXIQUE - 4cl	10,00
TEQUILA CASAMIGOS REPOSADO MEXIQUE - 4cl	14,00
MEZCAL BRUXO NO.3 MEXIQUE - 4cl	13,00
DESERT DOOR TEXAS SOTOL USA - 4cl	13,50



WHISKY / WHISKEY / BOURBON (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€)

BELLEVOYE ROUGE FRANCE - 4cl	14,00
HAUTES GLACES MALT ORGANIC FRANCE - 4cl	19,00
BUSHMILLS ORIGINAL IRLANDE - 4cl	6,50
GREEN SPOT IRLANDE - 4cl	9,50
TEELING POT STILL IRLANDE - 4cl	11,00
REDBREAST 21 ANS IRLANDE - 4cl	29,00
BIG PEAT ÉCOSSE - 4cl	11,00
BALVENIE 14 « THE WEEK OF PEAT » ÉCOSSE - 4cl	20,00
MACALLAN 15 ANS ÉCOSSE - 4cl	29,00
NIKKA COFFEE GRAIN JAPON - 4cl	10,00
CHITA JAPON - 4cl	14,00
JACK DANIEL'S USA - 4cl	6,50
WILCOX USA - 4cl	7,00
WILLET POT STILL RÉSERVE USA - 4cl	16,00

SPIRITUEUX...

LIQUEURS AUX PLANTES DE NOS MONTAGNES

VERRE 4CL		7,50
DÉGUSTATION DES CINQ LIQUEURS – 4CL PAR LIQUEUR		29,00
GÉNÉPI	La fameuse liqueur alpine. Essence des Alpes par excellence, fabriquée exclusivement avec du génépi jaune, ou femelle.	
GENTIANE	Fabriquée à partir des racines de gentiane jaune ramassées en alpage. Donne une liqueur magnifiquement amère, mais largement buvable. Une vraie liqueur de montagne, qui a du corps.	
VULNÉRAIRE	Petit millepertuis poussant sur les hauteurs du massif de la Chartreuse, donne une liqueur douce, pas du tout agressive, rappelant la noisette, la noix, sans astringence.	
SAPINETTE	Liqueur à base de jeunes pousses de sapin blanc, où l'on retrouve la résine, mais aussi très curieusement des notes d'agrumes. Sensation de fraîcheur. Typiquement haut-savoyarde, et suisse.	
HYSOPE	Plante de montagne sèche, on commence à la trouver en versant sud à partir de la Maurienne et de la Tarentaise, et plus au sud. Très aromatique, notes de menthe, d'eucalyptus, une grande plante à liqueurs (Chartreuse, Bénédictine).	

DIGESTIFS & LIQUEURS

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS, DISTILLERIE CARTRON - 4cl	7,50
CHARTREUSE VERTE - 4cl	9,00
AMARETTO DISARONNO - 4cl	6,50
AMARETTO VELVET - 4cl	6,50
COINTREAU - 4cl	6,50
GET 27 - 4cl	6,50
BAILEYS - 4cl	6,50
COGNAC VSOP GRAND CHAMPAGNE PAUL GIRAUD - 4cl	9,00
CALVADOS VSOP PAYS D'AUGE CHRISTIAN DROUIN - 4cl	11,00
BAS ARMAGNAC JOÏ 5 ANS - 4cl	9,00
GRAPPA DI NEBIOLO - 4cl	8,00
LIMONCELLO DI CAPRI - 4cl	8,00

SPIRITUEUX SANS ALCOOL (SUPPLÉMENT SODA/JUS DE FRUIT 1,50€)

SEED LIP GROVE 42 - 4cl	7,00
FLUÈRE SPICED CANE DARK ROAST - 4cl	6,00
FLUÈRE SMOKED AGAVE - 4cl	6,00
MARTINI FLOREALE - 4cl	5,00

VINS

EFFERVESCENTS

	VERRE 12CL	75CL
MONTELVINI PROSECCO TREVISO EXTRA DRY	6,50	39,00
HYPNOTIC PRESTIGE BRUT AOC CHAMPAGNE, DAVID THIEBAULT	11,00	60,00
BLANC DE BLANCS BRUT AOC CHAMPAGNE, JEAN-NOEL HATON		95,00
BRUT PREMIER AOC CHAMPAGNE, LOUIS ROEDERER		130,00

BLANC

	VERRE 12CL	75CL
AOP COSTIÈRES DE NÎMES, CHÂTEAU DE VESSIÈRE	5,50	27,00
ABYMES, AOC SAVOIE, DOMAINE DE L'ÉPERVIÈRE		31,00
IGP CÔTES DE GASCOGNE, ST ANDRÉ, DOMAINE DE JOÏ	6,50	39,00
CHIGNIN BERGERON AOP SAVOIE, DOMAINE YVES GIRARD – MADOUX	8,50	51,00
AOC MONTLOUIS–SUR–LOIRE “LES QUARTES”, DOMAINE BENOIT MÉRIAS	9,00	55,00
AOC POUILLY FUMÉ “LES ANGELOTS”, DOMAINE MASSON BLONDELET		67,00
AOC MÂCON–LUGNY “TERROIRS PLURIELS”, DOMAINE ST DENIS	10,00	63,00
AOP POUILLY FUISSÉ « VIEILLES VIGNES » DOMAINE CORSIN		80,00



VINS...

ROSÉ

	VERRE 12CL	75CL
IGP VAR "ORIGINALE", DOMAINE LA ROSE DES VENTS	5,00	25,00
AOP COTEAUX VAROIS "SEIGNEUR DE BROUSSAN", DOMAINE LA ROSE DES VENTS		39,00

ROUGE

	VERRE 12CL	75CL
AOP COSTIÈRES DE NÎMES, CHATEAU VESSIÈRE	5,50	27,00
MONDEUSE D'ARBIN, AOP SAVOIE, DOMAINE TROSSET		46,00
AOP SAVOIE PAROXYSMÉ, DOMAINE CELLIER DE LA BARATERIE	8,00	48,00
AOC ALOXE-CORTON VILLAGE, DOMAINE CHEVALIER		110,00
AOC SAINT-AUBIN 1ER CRU, DOMAINE PROUDHON	13,00	79,00
AOC VACQUEYRAS "LE VILLAGE", DOMAINE MONTIRIUS		55,00
AOC GRIGNAN-LES-ADHEMARS "VIEILLES VIGNES", DOMAINE GRANGENEUVE		46,00
AOC CROZES HERMITAGE "FRIANDISE", DOMAINE MELODY	9,00	56,00
AOC GRAVES "CUVÉE BÉRANGÈRE", CHÂTEAU LUSSEAU	8,50	51,00
AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU GRAND FAURIE LA ROSE		84,00

BIÈRES

À LA PRESSION

	25CL	50CL
ASTRA « URTYP » - 4,9° Pilsner hambourgeoise - Allemagne	4,00	6,00
DUCASSE BLONDE DE GARDE - 6,5° Bière artisanale du Nord - France	5,00	8,00
MAN & WOLF SOCIAL LUBRICANT - 5° Session IPA - République Tchèque	5,00	8,00
COLOMBA, BRASSERIE PIETRE - 5° Bière blanche de Corse - France	5,00	8,00
CIDRE CORNISH ORCHARDS - 5° Gold cider - UK	5,00	8,00
BIÈRE DU MOMENT Consultez les affiches sur les tables ou demandez au personnel de salle		



EN BOUTEILLES

BIÈRES DE LA BRASSERIE BACCHANTE

Petite brasserie familiale située à Sallanches en Haute-Savoie. La brasserie Bacchante brasse à la main ses bières certifiées biologiques

MEGEVANNE - 33cl - 6°	7,00
IPA POWER PLAY - 33cl - 5,3°	7,00
BLANCHE ÉTERNELLE - 33cl - 5,6°	7,00
TRIPLE DES FIZ - 33cl - 8°	7,00

LES AUTRES BIÈRES

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS sans alcool - 35,5cl - 0°	7,00
--	------

EAU

L'Hydromel vous propose de l'eau micro-filtrée, un choix eco-responsable...

EAU PLATE MICRO-FILTRÉE - 75cl	1,00
EAU GAZEUSE MICRO-FILTRÉE - 75cl	3,50
PERRIER - 33cl	4,00

SOFT

COCA COLA / COCA ZERO - 33cl	4,00
LIMONADE - 33cl	4,50
ORANGINA - 25cl	4,00
FEVER TREE - 20cl Tonic / ginger beer / ginger ale	4,50
SCHWEPPES TONIC HIBISCUS - 20cl	4,50
CHARITEA - 33cl Limonade Bio Issue Du Commerce Équitable Aux Aromes Naturels Maté Pétillant / Gingembre	4,50
SIROP EYGUEBELLE À L'EAU MICRO-FILTRÉE Fraise / Menthe / Pêche / Grenadine / Citron	3,00
THÉ VERT FROID AU MIEL MAISON Infusion de thé vert, citron jaune, menthe et miel	4,50
CITONNADE MAISON Infusion de tisane au coeur des montagnes, jus de citron jaune pressé, jus d'orange pressé, cassonade	4,50
JUS DE FRUIT « JEAN LOUIS BISSARDON » - 25cl Pomme Reinette / Tomate / Orange / Abricot Bergeron	6,00
CITRON PRESSÉ	5,50
ORANGE PRESSÉE	7,50
SMOOTHIES Exotique: ananas, mangue et fruit de la passion, jus de pomme	9,00
Fruits rouges: fraises, framboises, jus de cranberry	



HERBORISTERIE

THÉS

Issus du commerce équitable de notre partenaire Cafés Richard

ENGLISH BREAKFAST / EARL GREY / THÉ VERT SENCHA / THÉ BLANC ROSE LITCHI	4,00
---	------

TISANES

Nos tisanes sont issues de la cueillette en pleine nature pour certaines plantes et de la culture en agriculture biologique pour d'autres, en Savoie et Haute-Savoie par notre partenaire Le Sanglier Philosophe.

LES SIMPLES

VERVEINE CITRONNÉE Calmante	4,00
MÉLISSE OFFICINALE Digestive, calmante	4,00
FLEUR DE SUREAU Contre rhume, bronchite, asthme, rhumatismes	4,00
MENTHE POIVRÉE Digestive, tonique, antiseptique intestinale	4,00

LES COMPOSÉES

BISE ET BROUILLARD Menthe poivrée, sauge, mauve, thym. "spécial coup de froid". Mélange de plantes stimulantes (menthe et sauge), antiseptique (serpolet) et émollientes (mauve)	4,00
LUXE, CALME ET VOLUPTÉ Mélisse, verveine citronnée, coucou. Propriétés anti-stress	4,00
COMME UN RUISSEAU Cassis, reine des prés, sauge, bruyère. Composée de plantes stimulantes du rein, elle est recommandée pour les rhumatismes, ou la perte de poids	4,00
FLOWER POWER Hysop, thym citronné, serpolet, épilobe. La douceur et l'énergie des fleurs des coteaux ensoleillés. Respiration et digestion	4,00
INTO THE WILD Bruyère, thym citronné, mélisse. Tisane diurétique, fruitée, acidulée	4,00

LE COIN BARISTA

Tous les cafés avec du lait ou chocolat chaud peuvent être élaborés sur demande à base de lait d'amande ou de lait de coco

CAFÉ	2,00
DOUBLE EXPRESSO	3,50
CAFÉ AU LAIT +1,00€ avec lait végétal	4,00
CAPPUCCINO +1,00€ avec lait végétal	4,00
GRAND CAFÉ AU LAIT +1,50€ avec lait végétal	5,00
CAFÉ FRAPPÉ +1,50€ avec lait végétal	5,00
CAFÉ VIENNOIS	5,00
CHOCOLAT CHAUD + MARSHMALLOWS 1€ +1,50€ avec lait végétal	5,00
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00
IRISH COFFEE	9,00



FOOD

TAPAS

PAIN À L'AIL, FOCACCIA AU SEL DE GUÉRANDE, ROMARIN ET BEURRE D'AIL MAISON Garlic focaccia bread made with Guérande salt, rosemary and homemade garlic butter	7,50
FOCACCIA À L'AIL GRATINÉE À LA MEULE DE TARENTOISE Melted grated cheese and garlic focaccia bread	9,50
FRITES MAISON Homemade french fries	6,00
FRITES DE PATATES DOUCES Sweet potato fries	6,50
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES Platter of local cold cuts and cheeses	19,50
LÉGUMES SAUTÉS AU WOK Wok sautéed vegetables	5,50
CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON BLANC À LA TRUFFE, TOMME DE BREBIS ET FROMAGE BLANC Croque-monsieur with cooked truffle ham, white cheese sauce and ewe tomme cheese	13,50
BRUSCHETTA D'AUBERGINES ET COURGETTES GRILLÉES, PESTO, TOMATES, BILLES DE MOZZARELLA, ROQUETTE ET BALSAMIQUE Grilled aubergine and courgette bruschetta with pesto, tomato, mozzarella balls, rocket salad and balsamic	12,00
PILONS DE POULET CARAMÉLISÉS À LA SAUCE AUX PRUNES JAPONAISES, HOI SIN ET BASILIC THAÏ Caramelized chicken drumsticks with Japanese plum, hoi sin and thai basil	5 PIÈCES 8,50 10 PIÈCES 17,00
SAMOSAS DE LÉGUMES, SAUCE AU LAIT DE COCO ET CURRY VERT (5 PIÈCES) Végétales samosas, green curry and coconut milk sauce (5 pieces)	8,50

TARTES FLAMBÉES / FLAMMEKUECHE

LA CLASSIQUE Fromage blanc assaisonné, oignons et lardons fumés Thin dough base garnished with white cheese, onions and bacon	9,00
LA GRATINÉE Fromage blanc assaisonné, oignons, lardons fumés gratinée à la meule de Tarentaise Thin dough base garnished with white cheese, onions, bacon, grated with local cheese	12,00
LA GRECQUE Fromage blanc assaisonné, oignons, feta, olives noires, roquette et balsamique Thin dough base garnished with white cheese, onions, feta cheese, black olives, rocket salad and balsamic	14,00
LA VÉGÉTARIENNE Fromage blanc assaisonné, oignons, tomates séchées, roquette, gratinée à la meule de Tarentaise Thin dough base garnished with white cheese, onions, candied tomatoes, rocket, grated with local cheese	13,50

BURGERS

Les burgers sont accompagnés de frites maison et salade verte

All burgers are served with homemade french fries and green salad

BACON CHEESEBURGER Pain rustique, steak haché Black Angus de 200g, cheddar, rôsti de pommes de terre, tranches de lard grillées, salade, tomates confites et sauce tartare maison (Black Angus d'origine Irlande ou UK) Rustic bun, 200g Black Angus minced steak, cheddar, hash brown, crispy bacon, salad, candied tomatoes, homemade tartare sauce	21,00
BURGER À L'ESPAGNOL Pain rustique, steak haché Black Angus de 200g, tomme de brebis, chorizo, salade et crème de poivrons (Black Angus d'origine Irlande ou UK) Rustic bun, 200g Black Angus minced steak, ewe tomme cheese, chorizo, salad and belt pepper cream	21,50
BURRATA BURGER Pain rustique, burrata, speck, roquette, oignons rouges et pesto rouge (supplément steak 5€) Rustic bun, burrata, speck, rocket salad, red onion and red pesto (supplement steak 5€)	19,00

BURGERS

VEGGIE BURGER

Pain rustique, galette de falafel, tzatziki, tomates confites, salade 17,50
Rustic bun, falafel patty, tzatziki, candied tomatoes and salad

CRISPY CURRY CHICKEN BURGER

Pain rustique, poulet pané sauce curry – moutarde Savora, salade, tomates confites, 19,50
Rustic bun, crispy breaded chicken fillet, Savora mustard and curry sauce, salad, candied tomatoes

BURGER CREVETTES

Pain rustique, galette de crevettes et pois chiches maison, coleslaw de carottes et chou, sauce cocktail 20,50
Rustic bun, prawn and chickpea patty, carrot and cabbage coleslaw, cocktail sauce

PLATS

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE A LA SAUCE CHIMICHURRI

Pomme grenailles et salade verte 20,50
Iberian pluma pork, chimichurri sauce, roasted new potato and green salad

COURGETTE FARCIE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, CHIPOTLE ET FETA

Riz aux olives noires (légumes du soleil: aubergines, courgettes, tomates 21,00
Feta cheese, chipotle, vegetables stuffed courgette with black olive rice

TARTE FINE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

Crème d'oignon, oignons rouges et roquette 20,50
Smoked duck breast fine puff pastry base, onion cream, red onion and rocket salad

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU À L'ASIATIQUE ET POMMES GRANNY SMITH

accompagné de frites ou pommes grenailles au choix (Marinade soja salé, gingembre, huile de sésame, ail, miel, wasabi) 21,00
Knife chopped asian style Charolais beef tartare with Granny Smith apple, roasted new potato or French fries to your choice (marinade: soy sauce, ginger, sesame oil, garlic, honey and wasabi)

SALADE CÉSAR

Salade iceberg, copeaux de parmesan, poulet pané croustillant, sauce César maison et croûtons (poulet origine France) 17,50
Iceberg lettuce, parmesan shavings, crispy breaded chicken, homemade Caesar dressing and croutons

SALADE D'ÉTÉ

Salade iceberg, tomates anciennes, burrata, pêches de saison rôties, oignons rouges, pesto de roquette aux amandes, jambon de pays (version végétarienne possible) 21,50
Iceberg lettuce, heirloom tomatoes, burrata, roasted seasonal peach, red onion, almonds and rocket pesto, country ham (vegetarian version available)

TATAKI DE THON MARINÉ

Nouilles udon, légumes sautés, sauce bo bun 21,00
Marinated tuna tataki, udon noodles, sautéed vegetables, bo bun sauce

POUR LES ENFANTS

FILET DE POULET PANÉ, FRITES ET LÉGUMES SAUTÉS

Crispy breaded chicken fillet with French fries and wok sautéed vegetables 9,00

BURGER ENFANT

Pain rustique, steak haché Black Angus de 200g, frites et salade verte 12,00
Rustic bun, 200g Black Angus minced steak, French fries and green salad



DESSERTS

CARROT CAKE, GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC ET AMANDE EFFILÉES

Carrot cake, white chocolate icing and almonds flakes 9,00

TARTE AUX FRAISES REVISITÉE

Sablé au citron, crème de mascarpone, fraises fraîches 9,50
Revisited strawberry tart, lemon shortbread, mascarpone cream, fresh strawberries

MOELLEUX AU THÉ MATCHA COEUR COULANT CHOCOLAT

Matcha tea sponge cake with melted chocolate heart 9,00

GLACES

HOT FUDGE BROWNIE

Glace vanille, morceaux de brownie aux noix, chocolat chaud et crème fouettée 9,00
Vanilla ice cream, chunks of walnut brownie, hot chocolate sauce and whipped cream

STICKY TOFFEE

Glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisés et crème fouettée 9,00
Vanilla ice cream, salted toffee sauce, caramelized hazelnuts and whipped cream

MONT-BLANC

Glace vanille, brisures de meringue, crème de marron et crème fouettée 9,00
Vanilla ice cream, meringue, chestnut cream and whipped cream

IRISH SUNDAE

Glace vanille et café, Baileys, Maltesers et crème fouettée 9,00
Vanilla and coffee ice cream, Baileys, Maltesers and whipped cream

COUPE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

Glace: vanille, fraise, chocolat, café, pistache 3,50 / 6,00 / 8,50

Sorbet: citron vert, framboise, abricot

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS