

MENU

CROQUETAS

Jambon, mozzarella- 3pcs/6pcs 6,7/12

Tomates confites et cheddar - 3ps/6ps 6,7/12

PIZZETTAS

Margherita 9

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic frais, huile d'olives

Poulet curry 9,9

Crème, mozzarella, poulet curry, oignons rouges, roquette

BOLS

Frites 4

Frites de patates douces 6

Pommes de terre grenaille 5

NEMS

Nems d'avocat - 4 pcs 9,9

Nems au canard confit - 4 pcs 10,5

PLANCHES

Planche mixte charcuterie et fromages 19,9

Planche de charcuterie 12

Trio de fromages 9,9

ASSIETTES TACOS

Cheddar, guacamole, crème fraîche, salade de tomates

Éffiloché de boeuf braisé 14

Poulet rôti 13,5

Mixte Boeuf braisé et poulet rôti 14,5

BURGERS

Roquette, cheddar, tomates, pickles de concombre, oignons rouges, sauce piccalilli.

Poulet 12

Éffiloché de canard confit 13

POUTINES

Classique 7,5

Frites, cheddar, sauce brune

Boeuf braisé 11

Frites, cheddar, sauce brune, boeuf braisé

SUCRÉES...

Pana cotta vanille compotée de fruits rouges 6

Cheesecake coulis caramel beurre salé 8

Gâteau fondant au chocolat crème fouettée 7

Brioche perdue 7,5

coulis de caramel beurre salé, crème fouettée

Gaufre sucre 4

Gaufre nutella 5

Gaufre caramel beurre salé 5

Supp crème fouettée +1

AUTRES TAPAS CHAUDES

Toast frits aux crevettes et sésame - 4 pcs 9,9

Fish & Chips 14,5

Frites d'halloumi 8,9

Fromage de l'île de Chypre, tzatziki aux herbes, pickles d'oignons rouges

Poulet frit épice cajun sauce barbecue 11

Camembert rôti au calvados et toasts aillés 11

Planche camembert rôti au calvados 19,5

Toasts aillées, charcuterie italienne et pommes de terre grenaille

AUTRES TAPAS FROIDES

Guacamole en bol, chips de tortillas 8

Trio guacamole, houmous d'artichauts, tapenade d'olives 10,5

Burrata au pesto et tomates cerises 11

Rillettes de thon fromage frais, pesto, tartare de tomates 8,9



SUNDAE FIOR DI LATTE

1 coulis au choix : +1

Caramel / Fraise / Pistache / Gianduja (chocolat noisette)

1 topping au choix : +1

Cacahuètes / Daim / Noisettes pralinées / Spéculoos / Oréo / Smarties

Prix net en euros TTC.

COCKTAILS ^{9,5 €} ^{++ 11,5 €}

GIN

London Mule ^{16 cl}

Beefeater, citron vert, ginger beer

Option Hendrick's ++



Mamacuja ^{16 cl ++}

Hendrick's, citron vert, passion, ginger beer



Papatonic ^{16 cl ++}

Hendrick's, citron vert, framboise, tonic



Summer vibe ^{16 cl ++}

Hendrick's, citron vert, menthe fraiche, concombre, Perrier

VODKA

Bisou chaton ^{16 cl ++}

Zubrowka Biala, fraise, spicy, citron vert, ginger beer



PornStar Martini ^{14 cl ++}

Zubrowka Biala, passion, vanille, citron vert, shot de prosecco



Moscow Mule ^{16 cl}

Zubrowka Biala, citron vert, ginger beer

Option Grey Goose ++



Cosmopolitan ^{13 cl}

Zubrowka Biala, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

Option Grey Goose ++



Framboise Givrée ^{10 cl}

Zubrowka Biala, framboise, citron



No Sex No Beach ^(14 cl)

Zubrowka Biala, orange, cranberry, crème de pêche



RHUM

Maï Taï D'ici ^{18 cl}

Bacardi Oro, Cointreau, citron, orgeat, ananas



Tiki Punch ^{18 cl}

Bacardi Bianco, orange, citron, pêche



Godzilla ^{14 cl ++}

Bacardi Bianco, coco, kiwi, ananas, citron vert, menthe

Cuba Libre ^{14 cl}

Bacardi Oro, citron vert, Angostura, Coca



Ti Punch Trois Rivières ^{8 cl} citron vert, cassonade

Classique

Cannes Brulées (fumé) ++

Vieux de l'océan (iodé) ++

Double wood (double maturation) ++



Mojito ^{14 cl}

Menthe fraiche, citron vert, sucre, Perrier

Classique* : Bacardi Bianco

Papajito : Sailor Jerry

Vieux* : Bacardi 8 Ocho ++



Caïpirinha* ^{8 cl} (Cachaca Leblon ++)

Cachaca Janeiro, citron vert, sucre



*Supplément fruit (3 cl)

Coco, Framboise, Kiwi, Fruit de la passion, Yuzu

1,5 €

TEQUILA

Flor del Diablo ^{16 cl}

++

Milagro, Saint-Germain, citron, Perrier



Paloma ^{16 cl ++}

Patrón, pamplemousse, citron vert, agave, Perrier.



Margarita ^{12 cl}

Milagro, Cointreau, jus de citron vert

Option Patrón ++



MOCKTAILS ^{(sans alcool) 7,5 €}

C' Doux ^{18 cl}

Ananas, banane, orange, orgeat



Pomme d'amour ^{18 cl}

Pomme, cranberry, vanille

Riki ^{18 cl}

Passion, Perrier, ginger beer, framboise, citron vert



Virgin Mojito* ^{14 cl}

Limonade, menthe fraiche, citron vert, sucre



*Supplément fruit (3 cl) 1,5 €

Coco, Framboise, Kiwi, Fruit de la passion, Yuz

SPRITZ ^{16 cl}

Spiritueux, prosecco, Perrier

Apérol

Campari

Limoncello

Framboisette ++

Italicus ++

Saint-Germain ++



SPRITZ ^{SANS ALCOOL 16 cl 7 €}

Apéritif, tonic

Florale Doux et florale

Vibrante Fruité et équilibré



LES SOFTS

Coca Cola / zéro	33 cl	4
Orangina	25 cl	4
Fuze Tea	25 cl	4
Schweppes tonic / agrum'	25 cl	4
Ginger Beer	20 cl	4
Perrier	33 cl	4
ChariTea green	33 cl	4.9
Thé vert bio glacé, fraîchement infusé au gingembre		
ChariTea mate sparkling	33 cl	4.9
Maté glacé pétillant fraîchement infusé au citron et à l'orange		
Lemonaid+ Passion	33 cl	4.9
Limonade bio naturelle aux fruits de la passion, issue du commerce équitable		
Lemonaid+ Citron vert	33 cl	4.9
Limonade bio naturelle au citron vert. Soutenant le commerce équitable		
Lemonaid+ Orange sanguine	33 cl	4.9
Limonade bio naturelle à l'orange sanguin. Soutenant le commerce équitable		
Limonade	25 cl	4
Evian	33 cl	3
Jus de fruit Granini	25 cl	4
Abricot(nectar), ACE, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomates		
Supplément sirop		0.3
Banane, Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pastèque, Pêche, Violette		
Supplément rondelle		0.3

(50cl et 1L d'eau uniquement au restaurant)

Evian	50 cl / 1L	4 / 5
San Pellegrino	50 cl / 1L	4 / 5

LES APÉRITIFS

4	Martini Bianco / Rosso
4	Campari
4	Suze
4	Porto blanc / rouge
4	Pastis 51 / Ricard
4	Pastis 51 / Ricard DOUBLE
4.9	Americano maison

LE CHAUD

(Servi jusqu'à 18h, sauf pour la restauration)

	Ristretto / Espresso
	Double
	Allongé
	Décaféiné
	Café noisette
	Café crème
	Capuccino
	Thé
	Chocolat chaud
	Café frappé

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

6 cl	5	Chouffe 8°alc	7
Bière belge blonde, fruitée et épicée, avec une touche houblonnée			
6 cl	6	Corona 4.5°alc	7
Bière mexicaine légère, douce et rafraîchissante			
4 cl	5	Chimay bleue 9°alc	7
Bière trappiste belge, riche et complexe, aux notes de fruits mûrs, caramel et épices			
2 cl	3		
4 cl	5	Duvel 8.5°alc	7
16 cl	8	Bière belge blonde forte, pétillante et sèche, aux notes fruitées et épicées	
		Desperados 5.9°alc	7
Bière aromatisée à la tequila, légère et sucrée, avec des notes d'agrumes			
		Folle furieux Triple 9°alc	7
Bière blonde forte, riche et épicée, avec des notes maltées et fruitées			
		Chouffe sans alcool 0.4°alc	6.5
2.2		Rafraîchissante et pleine de saveurs, avec des notes herbacées et des accents fruités	

2.2

3.7

2.2 BIÈRES PRESSIONS

2.2	Coq Hardi 5.7°alc	25/50 cl	4.2/7.3
2.4	Pils belge, une blonde légère et rafraîchissante		
4	Tongerlo Abbaye 6°alc	25/50 cl	4.7/8.5
Bière d'abbaye belge aux arômes de miel offrant une belle rondeur			
4	Castor IPA 6°alc	25/50 cl	4.9/8.9
4	Bière québécoise houblonnée aux notes fruitées et amertume équilibrée		
4	Mystic cerise 3.5°alc	25/50 cl	4.7/8.5
Bière belge artisanale, variée et équilibrée			
4.5	Super 8 blanche 5.1°alc	25/50 cl	4.7/8.5
Bière belge légère aux notes d'agrumes et d'épices, rafraîchissante			

Supplément sirop	0.3
Supplément Picon	1.5

SPIRITUEUX

LES WHISKIES 4 cl

Ballantine's Classic (Dumbarton, Ecosse) 40°alc
 Chivas Regal 12 ans (Aberdeen, Ecosse) 40°alc
 Monkey Shoulder (Ecosse) 40°alc
 Smokey Monkey Shoulder (Ecosse) 40°alc
 The Glenlivet (Ecosse) The Founders Reserve 40°alc
 Glenfiddich 12 ans (Dufftown, Ecosse) 40°alc
 Glenfiddich 15 ans (Dufftown, Ecosse) 40°alc
 Glenfiddich 18 ans (Dufftown, Ecosse) 40°alc
 Glenfiddich 21 ans (Dufftown, Ecosse) 40°alc
 Aberlour 10 ans (Charlestown, Ecosse) 40°alc
 Dalmore 12 ans (Highland, Ecosse) 40°alc
 Ailsa Bay Sweet Smoke (Girvan, Ecosse) 48,4°alc
 Lagavulin 16 ans (Islay, Ecosse) 43°alc
 Jameson (Irlande) 40°alc
 Jameson Black Barrel (Irlande) 40°alc
 Jameson Caskmate Stout Edition (Irlande) 40°alc
 Jameson Caskmate IPA Edition (Irlande) 40°alc
 Armorik (Bretagne, France) 40°alc
 Bulleit Bourbon (Etats-Unis) 45°alc
 Woodford Reserve Bourbon (Kentucky, USA) 43,2°alc
 Woodford Rye Double Oaked (Kentucky, USA) 43,2°alc
 Jack Daniel's (Lynchburg, Tennessee, USA) 40°alc
 Jack Fire / Rye (Lynchburg, Tennessee, USA) 35°alc/45°alc
 Jack Gentleman (Lynchburg, Tennessee, USA) 40°alc
 Akashi (Japon) 40°alc

LES RHUMS 4 cl

6 Millionario XO Reserva Especial (Pérou) 40°alc
 8 Santa Teresa 1796 (Venezuela) 40°alc
 8 Zacapa 23 (Guatemala) 40°alc
 8 Secha de la Silva (Guatemala) 40°alc
 10 Dos maderas (Andalousie, Espagne) 40°alc
 10 Diplomatico (Venezuela) 40°alc
 11 Bacardi blanco (Cuba) 40°alc
 15 Bacardi Oro Ambré (Cuba) 40°alc
 19 Bacardi 8 Ocho Vieux (Cuba) 40°alc
 10 Sailor Jerry Spiced Rum (Caribbes) 40°alc
 12 Trois Rivières (Martinique) 50°alc
 12 Trois Rivières Cannes Brulées Fumè (Martinique) 43°alc
 12 Trois Rivières Vieux de l'Océan Iodé (Martinique) 50°alc
 9 Trois Rivières Double Wood Ambré (Martinique) 43°alc
 9

LES VODKAS 4 cl

9 Zubrowka Biala (Pologne) 37,5°alc
 9 Absolut Lime/Pêche (Suède) 40°alc
 10 Ciroc (France) 40°alc
 11 Belvedere (Pologne) 40°alc
 8 Grey Goose (France) 40°alc
 8

LES TEQUILAS ET AUTRES 4 cl

10 Téquila
 Milagro (Mexique) 40°alc
 Patrón (Mexique) 40°alc
 Mezcal Casamigos (Mexique) 40°alc
 Cachaca Leblon (Mexique) 40°alc
 Pisco Barsol Quebranta (Pérou) 41,3°alc

LES GINS 4 cl

17 Beefeater (Angleterre) 40°alc 6
 12 Beefeater 24 (Angleterre) 45°alc 8
 13 Bombay Sapphire 24 (Angleterre) 40°alc 8
 9 Citadelle (France) 44°alc 8
 9 Plymouth (Angleterre) 41,2°alc 8
 9 Hendrick's (Ecosse) 41,4°alc 9
 6 Hendrick's Orbium (Eco) 43,4°alc 11
 6 Hendrick's Midsummer Solstice 2019 (Eco) 43,4°alc 11
 8 Hendrick's Lunar Limited Edition 2021 (Eco) 43,4°alc 11
 7 Hendrick's Neptunia Limited Edition 2022 (Eco) 43,4°alc 11
 6 Hendrick's Flora Adora Ltd. Ed. 2023 (Eco) 43,4°alc 11
 9 Hendrick's Grand Cabaret Ltd. Ed. 2024 (Eco) 43,4°alc 11
 9 Hendrick's Oasium Ltd. Ed. 2025 (Eco) 43,4°alc 11
 9 Tanqueray ten (Ecosse) 47,3°alc 10
 Le Gin de Drouin (Normandie, France) 40°alc 9
 Monkey 47 (Allemagne) 41°alc 12
 Monkey 47 Sloe (Prunelle) (Allemagne) 27°alc 12
 6 Roku (Japon) 43°alc 8
 8

LES DIGESTIFS 4 cl

9 Mirabelle / Poire 7
 9 Calvados Fine Morin 7
 Calvados Hors d'âge Morin 10
 Cognac Rémy Martin VSOP 11
 6 Amaretto Disaronno / Cointreau 7
 8 Get 27 / 31 / Bailey's / Limoncello 6
 11

13 ACCOMPAGNEMENT ALCOOL

8 Sup Coca / Ananas / maracuja / pomme / tonic / Ginger beer 1,5
 9 Sup Red Bull 2,5

CARTE DES VINS

ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
AOC - Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine du Fondis	-	-	28
AOC - Blaye Côtes de bordeaux - Domaine des graves d'Ardonneau	5	16,2	23
AOC - Lussac Saint-Emilion - Château Jamard Belcour	-	-	36
VDF - Pinot Noir - Bouchar Ainé et Fils	5,2	17,5	25
AOC - Mercurey de Bourgogne - Buissonnier	-	-	49
AOP - Fronton - Le Pouvoir des Fleurs - Lionel Osmin	-	-	38
IGP - Côtes de Gascogne - Corolle	-	-	25
AOC - Côte du Rhône - Chevalier d'Anthelme	-	-	23
AOC - Rioja - Espagne - Marques del Villar	6,5	21,8	31
Pinotage - Afrique du Sud - Kaapizcht - Stellenbosh	-	-	59
IG - Malbec - Argentine - Sierra de Plata Mendoza	-	-	30
AOC - Montepulciano d'Abruzzo - Italie - Cantina Zaccagnini	6,2	21	30

BULLES

André Diligent	13	-	70
Prosecco	6	-	30

BLANCS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
IGP - Côtes de Gascogne - Caprice Colombelle	-	-	22
VDF - Chardonnay - Bouchar Ainé et Fils	5,2	17,5	25
AOC - Menetou Salon - Domaine Alain et Véronique Assadet	-	-	39
AOC - Coteaux du Layon - Domaine de la Petite Croix	-	-	36
VDF - Pyrénées-Atlantiques - Gros Manseng & Sauvignon blanc - Chambre d'amour	5,8	19,7	28
AOC - Pouilly-Fumé - Les moulins à vent	9,2	31	44
DOC - Sicilia - Italie - Grilio - Luma	6,5	21,8	31
Chenin Blanc- Afrique du Sud - Kaapizcht - Stellenbosh	-	-	39
VDT- Encierro - Espagne - Macabeo & Verdejo - BIO	-	-	22
DO - Rueda - Espagne - Monte Alina	-	-	36

ROSÉS

AOP - Côtes de Provence - Hermitage Estandon	7,5	25,4	36
IGP - Méditerranée - Brise marine	5	15,5	22