

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

Éfiloché de boeuf braisé	14
Poulet rôti	13.5
Mixte Bœuf braisé et poulet rôti	14.5

BURGERS

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

Poulet	12
Effiloché de canard confit	13

POUTINES

Classique	7.5
Frites, cheddar, sauce brune	
Bœuf braisé	11
Frites, cheddar, sauce brune, bœuf 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 coulis de caramel beurre salé, crème fouettée	7.5
Gaufre sucre	4
Gaufre nutella	5
Gaufre caramel beurre salé	5
Supp crème fouettée	+1

Prix net en euros TTC.

AUTRES TAPAS CHAUDES

Toast frits aux crevettes et sésame - 4 pcs	9.9
Fish & Chips	14.5
Frites d'haloumi	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	

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



Papatomic 16 cl ++
Hendrick's, citron vert, framboise, tonic



Summer vibe 16 cl ++
Hendrick's, citron vert, menthe fraîche, 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 Tai 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 Brûlées (fumé) ++
Vieux de l'océan (iodé) ++
Double wood (double maturation) ++



Mojito 14 cl
Menthe fraîche, 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 fraîche, citron vert, sucre
*** Supplément fruit** (3 cl) 1,5 €
Coco, Framboise, Kiwi, Fruit de la passion, Yuzu

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	
Orangina	
Fuze Tea	
Schweppes tonic / agrum'	
Ginger Beer	
Perrier	
ChariTea green	

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

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

33 cl

LE CHAUD

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

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

0.3

0.3

4/5

4/5

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

6 cl	5	Chouffe 8°alc	7
6 cl	6	Bière belge blonde, fruitée et épiciée, avec une touche houblonnée	
4 cl	5	Corona 4.5°alc	7
4 cl	5	Bière mexicaine légère, douce et rafraîchissante	
4 cl	5	Chimay bleue 4°alc	7
2 cl	3	Bière trapiste belge, riche et complexe, aux notes de fruits mûrs, caramel et épices	
4 cl	5	Duvel 8.5°alc	7
16 cl	8	Bière belge blonde forte, pétillante et sèche, aux notes fruitées et épiciées	
		Desperados 5.9°alc	7
		Bière aromatisée à la tequila, légère et sucrée, avec des notes d'agrumes	
		Folle furieuz Triple 4°alc	7
		Bière blonde forte, riche et épiciée, avec des notes maltées et fruitées	
		Chouffe sans alcool 0.4°alc	6.5
		Rafraîchissante et pleine de saveurs, avec des notes herbacées et des accents fruités	
	3.7		

BIÈRES PRESSIONS

2.2	Coq Hardi 5°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
4	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
4.5	Bière belge artisanale, variée et équilibrée		
	Super 8 blanche 5°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 Founder's 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 (Highlands, Ecosse) 40° alc
- Ailsa Bay Sweet Smoke (Girvan, Ecosse) 48.4%
- 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 Millonario XO Reserva Especial (Perou) 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 bianco (Cuba) 40° alc
- 15 Bacardi Oro Ambré (Cuba) 40° alc
- 19 Bacardi 8 Ocho Viejo (Cuba) 40° alc
- 10 Sailor Jerry Spiced Rum (Caribéen) 40° alc
- 12 Trois Rivières (Martinique) 50° alc
- 12 Trois Rivières Cannes Brûlées Fumé (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 Cirôc (France) 40° alc
- 11 Belvedere (Pologne) 40° alc
- 8 Grey Goose (France) 40° alc
- 8

LES TEQUILAS ET AUTRES 4 cl

- Téquila
- Milagro (Mexique) 40° alc
- Patrón (Mexique) 40° alc
- Mezcal Casamigos (Mexique) 40° alc
- Cachaca Leblon (Mexique) 40° alc
- Pisco Barsol Quebranta (Perou) 41.3° alc

LES GINS 4 cl

- 17 Beefeater (Angleterre) 40° alc
- 12 Beefeater 24 (Angleterre) 45° alc
- 13 Bombay Sapphire 24 (Angleterre) 40° alc
- 9 Citadelle (France) 44° alc
- 9 Plymouth (Angleterre) 41.2° alc
- 9 Hendrick's (Ecosse) 41.4° alc
- 6 Hendrick's Orbium (Ecosse) 43.4° alc
- 6 Hendrick's Midsummer Solstice 2019 (Ecosse) 43.4° alc
- 8 Hendrick's Lunar Limited Edition 2021 (Ecosse) 43.4° alc
- 7 Hendrick's Neptunia Limited Edition 2022 (Ecosse) 43.4° alc
- 6 Hendrick's Flora Adora Ltd. Ed. 2023 (Ecosse) 43.4° alc
- 9 Hendrick's Grand Cabaret Ltd. Ed. 2024 (Ecosse) 43.4° alc
- 9 Hendrick's Oasium Ltd. Ed. 2025 (Ecosse) 43.4° alc
- 9 Tanqueray ten (Ecosse) 47.3° alc
- Le Gin de Drouin (Normandie, France) 40° alc
- Monkey 47 (Allemagne) 41° alc
- Monkey 47 Sloe (Prunelle) (Allemagne) 27° alc
- 6 Roku (Japon) 43° alc
- 8

LES DIGESTIFS 4 cl

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

ACCOMPAGNEMENT ALCOOL

- 8 Sup Coca / Ananas / maracuja / pomme / tonic / Ginger beer
- 9 Sup Red Bull

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

	13	-	70
André Diligent			
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