

Supper

The matin

Petit déjeuner buffet

Buffet continental complet, oeufs brouillés et bacon, Boissons chaudes et jus

The petit dej express

Café ou thé, 2 petites viennoiseries, jus Sibio (Pomme ou orange). *Sur place ou à emporter*

The egg muffin bacon : 5€

Part de gateau ou viennoiserie : 3 à 6€

L'après midi

Offre de pâtisseries de 3 à 6€

The Soir

Tapas

Charcuteries

Jambon blanc, saucisson ibérique, chorizo ibérique, terrine, toasts, mesclun

Sélection d'olives et pickles

(Lucques, Kalamata, Taggiashe) et pickles de légumes maison (VG)

Gnocchi aux cèpes

Mini Gnocchi, poêlée de champignons persillés, crème fouettée aux cèpes, pecorino, poudre de cèpes, champignon enoki

Tortilla pomme de terre et potimarron

Tortilla pomme de terre et courge, chantilly moutarde, pickles oignons rouges, oeufs de truite

Stracciatella figue

Stracciatella, chutney figue et poivre penja, figues séchées, noix, huile d'olive, piment d'Espelette

Hasselback de butternut

Butternut hasselback beurre et miel aux épices douces, cottage curry, cacahuètes, échalotes frites, graines de courge, paprika fumé

Foccacia

Pesto amande, roquette, spianata, crème feta

Pommes Darphin rainbow

Comme une galette de pommes de terre **supper** croustillante et fondante : fines herbes, carottes et betterave, cottage curry

Accras de crevettes

Sauce chien

Houmous de petits pois

Vierge à la grenade, pois wasabi, tuile de pain (VG)

Pluma de cochon

Sauce **supper** barbecue

Aile de poulet frits à la coréenne

panure tempura, marinade coréenne

Tataki d'espadon

Carottes et radis vinaigré, chantilly miso, sésame

Menu enfant du soir

Sirop au choix / poulet grillé ou lamelle d'encornet pané / frites, purée ou légumes de saison / Mousse au chocolat ou fromage blanc coulis fruit rouge

Accompagnements

Pommes darphin (+1€), frites, salades, Purée de pommes de terre

5€

The déjeuner

Déjeuner**

Du lundi au vendredi

* 1 verre de vin (couleur au choix) **ou** bière **ou** soft du moment **ou** eau pétillante **ou** boisson chaude inclus

Le Brunch - 35€**

Samedi et dimanche midi de 11h30 à 14H

Boisson chaude **et** verre d'orangeade **ou** Supper Mimosa (supp 5€) Inklus

**Offert pour les enfants de moins de 6 ans

6-12ans : 15€

(1 enfant par adulte max)

Formule buffet 25€*

The Soupe

Supper soupe maïs & tartufata
Pop corn à la poudre de cèpe, oeuf parfait

15€

Plats

18€

Capitol Burger

Chair à saucisse de Toulouse smashé, comté, mayonnaise aux herbes maison, salade, oignons, pickles de concombre maison
Accompagnement au choix

17€

6€

11€

Bowl espadon

Riz sushi, tataki d'espadon, ananas, radis et carottes vinaigrés, jeune pousse d'épinards, tomates cerises, vinaigrette asiatique

19€

9€

Salade primavegras

Mesclun de salade et frisée, fraise, scarmoza, gésiers déglacés au vinaigre de framboise, croûtons au grana panado, vinaigrette xipister

18€

12€

Basse côte de boeuf VF (400g)

Sauce au choix : Sauce chien ou sauce tartufata
Accompagnement au choix

25€

9€

13€

Magret de canard (400g)

Jus de viande
Accompagnement au choix

1/2

16€

Entier

28€

6€

Souvlaki au poulet comme un kebab

Brochette de cuisse de poulet désossé aux épices douces, naan pita, sauce tzatziki, persil, menthe, tomates confites
Accompagnement au choix

19€

9€

9€

Encornet géant façon fish and chips

Lamelle d'encornet géant pané façon tempura, frites, sauce tartare, houmous de petits pois, menthe

18€

13€

12€

15€

12€

Desserts

Supper mont blanc

Chantilly vanille, crème de marron au whisky, chataigne, meringue, sarrasin soufflé

9€

Moelleux potimarron à l'orange

Tartare d'agrumes, chantilly vanille, caramel d'agrumes, spéculos

9€

Mousse au chocolat

Langue de chat, copeaux de chocolat

9€

Tarte tatin

Mascarpone verveine, chouchou amande

9€

Mouhallabié

Panna cotta à la rose, coulis exotique, fruit de la passion, pistache

8€

Provenance des viandes sur ardoise au bar

SUPPER

The boissons

ALL DAY

LES
SOFTS

Les supper doux

- Coca Cola 33cl
- Coca Cola Zero 33cl
- Citronnade maison 33cl
- Iced tea Peche maison 33cl
- Iced tea myrtille et jasmin 33cl
- Limonade Rose Fentimans 27,5cl
- Soda pamplemousse rose London essence 20cl
- Soda pêche jasmin London essence 20cl
- Ginger Beer London essence 20cl
- Kombucha Esprit foliz Menthe/Citron Vert 33cl
- Kombucha Esprit foliz Framboise/Rose 33cl
- Corona cero (sans alcool 0,0°)
- Cap d'ona (sans alcool, 0,5°)

Les Supper eaux

- La plate
- La pétillante

Les sirops

- Fraise
- Pêche
- Grenadine
- Menthe
- Citron
- Violette
- Orgeat

Les jus (Sibio), 25cl

- Orange
- Pomme
- Pomme, pêche, abricot
- Nectar pêche blanche
- Nectar abricot

- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 6€
- 6€
- 6€
- 6€
- 6€
- 6€
- 5€
- 6€

Le Café Shop

- Espresso 2€
- Double espresso 3€
- Café allongé 2€
- Café americano Espresso, eau chaude 3€
- Café noisette Espresso, pointe de mousse de lait 3€
- Mocha Espresso, chocolat, mousse de lait 3€
- Cappuccino Espresso, lait chaud, mousse de lait, poudre cacao 4€
- Café latté Café, lait chaud 4€
- Café frappé Café allongé, sirop d'orgeat, lait 5€
- Iced latté Grand verre de lait, glaçons, espresso 4€
- Chocolat chaud Cacao, lait chaud 4€
- Chai Latte Thé noir, épices chai, lait 5€

Remplacez le lait de vache par un lait végétal
Lait d'avoine , Lait de coco Supp 0,5€
Suppléments
Sirop Vanille ou caramel ou Orgeat Supp 0,5€

- 3€
- 4€

- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€

Café Specials (+3€ dans la formule Brunch)

- Ube latte myrtille 6€
Lait au choix, Ube (poudre d'igname violet), espresso, purée de myrtille
- Dalgona latte coco-açaï 6€
Lait de coco, açai, sucre, mousse de café
- Heukimja latte 6€
Lait au choix, espresso, chantilly à la pâte de sésame noir

Les thés et infusions

- 4€
 - 4€
 - 4€
 - 4€
 - 4€
 - 4€
- Thé vert menthe 4€
 - Thé Earl Grey 4€
 - Thé rose Litchi 4€
 - Verveine 4€
 - Roibos aux épices 4€



Les supper cocktails

	THE SIGNATURE	
Supper Space	13€	
Citron, sirop de mangue/curcuma, Rooïbos aux épices, Rhum Bacardi cuatro, Benedictine, noyau de Poissy, vanille <i>Fusion rétro et futur. Un voyage sidéral à savourer en apesanteur, embouteillé par nos soins</i>		
	APERITIVO	
Spritz mécanique	12€	
Sirop de fleurs d’oranger, Salers, Armagnac Joy VSOP, soda pomelos rose London Essence, prosecco <i>Un spritz patriote ensoleillé et plein de caractère</i>		
Funky Shrubbery	12€	
Shrub fraise/balsamique, tequila Cazadores, Aperol, jus d’ananas <i>Fruité, acidulé, et juste ce qu’il faut de funky.</i>		
	FLOWER POWER	
Rosebud Memory	13€	
Gin Bombay Bramble, Italicus, citron, rose, tonic Pink Pepper London Essence <i>Floral, frais, avec une touche épicée qui stay alive</i>		
Figgy Stardust	13€	
Calvados infusé à la figue, ice tea myrtille et Jasmin, sweet & sour <i>Un mélange profond, velouté, aux notes fruitées et florales</i>		
	LET’S SURPRISE	
Baby Plum	13€	
Umeshu (liqueur de prune japonaise), confiture pêche/abricot, citron, whisky Monkey Shoulder, mousse de matcha <i>Douceur fruitée, velours acidulé, un groove en bouche</i>		
Dirty Marie	13€	
Jus de tomate, Mojo sauce, Vodka Grey Goose infusé au tonka, tabasco green pepper (peu épicé), mousse burrata fumée, citron noir rapé <i>Gourmand, salé et canaille — not une Marie comme les autres / Perfect pour the Brunch</i>		
Les cocktails classiques		
Supper Mimosa	9€	
Jus d’orange infusé au mélilot, vin pétillant JOY Brut (Sauvignon blanc), Bitter Bergamote, Angostura		
Suze to & cacahuètes	7€	
Suze, Schweppes tonic, cacachuètes salés à grignoter		
Américano	8€	
Martini rubino, Campari, eau pétillante		
Spritz apérol	9€	
Apérol, prosecco, eau pétillante		
Spritz St germain	11€	
Liqueur Saint Germain (fleur de sureau), prosecco, eau pétillante		
Gin to classique	10€	
(Bombay sapphire/Schweppes tonic)		
Gin to Local	12€	
(Old tom gin maison Victors/London essence Indian Tonic)		
Gin to premium	13€	
(Gin Mare/ London essence, pêche & jasmin crafted soda)		
Mojito	11€	
Citron, sirop de sucre de canne, Rhum Bacardi 4, eau pétillante, menthe, angostura		
Le Supper Punch coco	10€	
Rhum agricole, Lait de coco, lait concentré, vanille, gingembre, muscade, cannelle		
Mules au choix	11€	
(Moscow, London, Jamaican, Mexican, French) Spiritueux choisi, ginger beer London Essence, citron		
Tommy’s Margartia (Classic/smokey)	12€	
Citron, sirop d’agave, tequila Patron/mezcal Mahani, sel		
Paloma	12€	
Tequila Patron silver, soda pamplemousse London Essence, sel		
Cuba Libre	10€	
Rhum Bacardi Carta Oro, Coca cola, citron vert, angostura		
Ti punch	9€	
Rhum 3 rivières, citron vert, cassonade		
Mai tai	12€	
Citron, cointreau, rhum Bacardi 4, sirop d’orgeat, angostura		
Caipirihna	11€	
Citron, sucre, Cachaça Leblon		
Espresso Martini	12€	
Espresso, Khalua, vodka Grey Goose, (soluton saline)		
Negroni	12€	
Gin Bombay Sapphire, campari, martini rubino		
Whisky Sour	12€	
Woodford reserve Bourbon, citron, sirop de sucre, angostura, blanc d’oeuf		

The alchools

ALL DAY

Les cocktails sans alchools

Virgin mojito	8€
Citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe	
Virgin Shrubbery	8€
Shrub Fraise/balsamique, ananas, jus d’orange, eau pétillante	
Esprit Foliz	8€
(Citron, sirop d’anis, Foliz kombucha framboise-rose, zeste de citron vert)	
Lovely Spritz	8€
Martini Vibrante, yuzu, sirop de fleur d’oranger, Tonic London essence, menthe, Supper eau pétillante	

Les apéritifs

Ricard	3€
Ouzo (Anisée grecque)	4€
Pink Pastaga Maison Victors (Pastis local)	5€
Martini rubino	6€
Martini Ambrato	6€
Campari	4€
Italicus	6€

Les bières

	20cl / 40cl
Urpils lager 4,8°	3,5€ / 7€
La berlue Taquine (blonde moderne locale) 5°	4,5€ / 8€
Blanche de Bruxelles 4,5°	4,5€ / 8€
Slash IPA 5,9°	4,5€ / 8€
Black Licorne 6°	5€ / 9€

Les bières bouteilles

Anywhere Blonde Ale, 33cl 5°	6€
Anywhere NEIPA 33cl 5 °	6€
Cap d’ona (sans alcool, 0,5°)	6€
Finement yuzu/sans gluten	
Corona cero (sans alcool 0,0°)	5€





The alchools

ALL DAY

Les spiritueux

Vodka

Fair.....	9€
Absolut.....	11€

Tequila

Olmeca.....	9€
Altros repesado.....	10€
Patron.....	12€
Patron anejo.....	13€

Mezcal

Benava.....	11€
Mahani.....	12€

Whisky

Jack Daniel's single Barrel.....	13€
Woodford reserve Bourbon.....	12€
Woodford reserve Rye.....	12€
Cap D'ONA (single malt).....	12€
Evadé (single malt tourbé).....	12€
Monkey Shoulder.....	10€
Smokey Monkey.....	10€
Slane Irish whiskey.....	11€
Green Spot (Pot still Irish Whiskey).....	12€
Aberlour single malt 12 ans.....	12€
Aberlour single malt 16 ans.....	14€

Les French Alchools

Joy Bas Armagnac	9€
VSOP 5ans	
Joy Bas Armagnac	12€
HORS D'AGE, 15ans	
Joy 1986	15€
Cognac H by Hine - VSOP	9€
Calvados Coquerel VS	9€

Les crèmes Adiou

Menthe.....	7€
Pêche.....	7€
Citron.....	7€
mandarine.....	7€

Les spiritueux

Les Rhums

Rhum 3 rivières Martinique.....	8€
Plantation 3 stars.....	9€
Bacardi carta Oro.....	9€
Bacardi 4.....	11€
Bacardi 8 ans.....	13€
Diplomatico.....	10€
Santa Teresa 1796 Venezuela.....	13€
Plantation Dark.....	11€
Plantation Pineapple.....	11€
Worthy Park Jamaican.....	13€

Les Gins

Bombay Sapphire.....	10€
Bombay Bramble.....	11€
Knifemaker Maison Victors.....	11€
Citadelle.....	11€
Old tom gin maison Victors.....	12€
Mare Meditterannean.....	12€
Roku.....	12€



Cave A Wine

ALL DAY & TAKE AWAY

Nos vins sont tous disponibles à emporter. Avec un forfait de 8€ de moins sur le prix affiché
Rendez vous devant notre cave

Les Rouges

Vieux Carignan *Cellier des demoiselles*

IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan
Léger et fruité avec des tanins délicats

Côt côt côt *Vignoble Pelvilain*

IGP Côte du lot 2023 // Malbec
Floral & fruité

Munt *Clos des vins d'amour*

IGP Côtes Catalanes // Grenache noir, carignan
Un rouge équilibré, fruit rouges (mûre, cassis) et épices

La Goulayante *Domaine Thierry Bonneton*

AOP Côte Roannaise 2023 // Gamay
Vin léger et fruité

Les amandiers *Domaine Usseglio*

VDF Rhône 2023 // Grenache, alicante, merlot, fleurette
Gourmand aux notes de fruits noirs avec une pointe d'épices

Oh ! Ma jolie Syrah *Domaine benjamin Talladier*

AOC Minervois 2023 // Syrah
Tanin fondu et épicés, fruits noirs mûres

La Pompadour *Domaine Castelmaure*

AOP Corbières 2022 // Syrah, grenache, carignan
Rouge puissant et généreux, tanins bien présents

Peyras *Domaine de la costesse*

AOP Pic Saint Loup 2023 // Syrah, grenache, cinsault
Généreux et épicé

Grenache noir *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Grenache noir
Gourmand et belle puissance aromatique, fruits rouges, gourmand

Solis *Domaine Labastidum*

AOC Fronton 2019 // Négrette
Vin nature, fruité et floral

Le Faites *Domaine Plaimont*

AOP Saint Mont 2020 // Cabernet sauvignon, pinenc, tannat
Rouge puissant et généreux, tanins bien présents

Pinot noir *Clos du moulin aux moines*

VDF côte de Beaune 2023 // Pinot noir
Vin de plaisir et partage, fruits rouges et noir, léger

Chateau Pindefleurs *Audrey et Pierre Lauret*

AOC Saint Emilion Grand Cru 2020 // Merlot, Cabernet Franc
Saint Emilion élégant et subtil, légèrement boisé

Cuvée Juliette *Dominique grutier*

AOC Bourgogne Epineuil 2023 // Pinot noir
Pinot noir épicé avec un passage en fut, tanin poudré

Les Pétillants

Brut de Joy *Domaine de Joy*

IGP Côte de Gascogne // Sauvignon
Fruits exotique et à noyau, petite sucrosité gourmande

Macabeu Ancestral *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Macabeu
Tendu, frais, parfait pour l'apéro, comme un pétillant naturel

Premier cru *Champagne Philbert*

AOC Champagne // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Notes d'agrumes et de fleur d'oranger, miel & citron en bouche

Accord Majeur *Lancelot-Pienne*

AOC Champagne blanc // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Ample et généreux, belle tension, fraîcheur agréable avec un final épicé

Les Blancs

Chardonnay *Cellier des demoiselles*

IGP Pays d'Oc 2024 // Chardonnay
Chardonnay simple et frais avec des notes de fruits blancs

Parcelles *Domaine des Vals*

IGP Pays d'Oc 2024 // Grenache, maccabeu
Sec et minéral, légèrement citronné

Mar *Clos des vins d'amour*

IGP Côtes Catalanes // Grenache blanc, macabeu
Un blanc minéral et frais aux notes salines

Les Amandiers *Domaine Usseglio*

VDF Rhône 2023 // Grenache, clairette
Floral & fruité

Cartoixa popular *Tanca els ulls*

Vin d'Espagne, Catalogne // Cartoixa
Un blanc facile avec petite macération

Les rassembleurs *Wayne Danza Sieurs d'Arques*

IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan
Chardonnay plus structuré, frais et gourmand

Bon ju *Domaine de la graveirette*

VDF Rhône meridionale 2021 // Clairette, grenache blanc, roussane, bourboulenc

Vin gourmand aux note de fruits et légère sucrosité

Yura *Domaine Plaimont*

AOP Jurançon sec 2022 // Petit et gros manseng
Sec et fruité avec un belle acidité, arôme passion

Vive chinon *Domaine Plouzeau - La bonnelière*

AOC Chinon 2023 // Chenin
Réconfortant, frais et élégant, fruits jaune et blanc

La Lleona *Tanca els ulls*

Tarragona // Cartoixa
Iodé, belle tension et vif

Idylle *Clos des vins d'amour*

AOP Côtes du Roussillon, Maury // Grenache blanc, gris, macabeu
Complexe, minéral, digeste, et agréablement boisé.

Cigalus *Domaine de Cigalus*

IGP Aude Hauterive // Chardonnay, sauvignon blanc, viognier
Vin complexe, fruité et légèrement épicé, belle longueur

La vieille maison *Domaine Kévin Garon*

Condrieu 2022 // Viogner
Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond

Moelleux - Brana *Domaine Naba*

AOC Jurançon 2023 // Gros manseng
Vin gourmand, demi sec, fruits exotiques

Vin Orange - Stella *Domaine Labastidum*

IGP Comté Tolosan // Chardonnay, Sémillon
Vin de macération, attaque minérale, légère amertume houblonnée

Les Rosés

Domaine des Vals

AOP Languedox 2023 // Cinsault, grenache
Polyvalent Sec et fruité

Domaine Coste Moynier

AOP Languedoc Sainte Christie 2022 // Cinsault, grenache
Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond

Domaine Mirabeau

AOC Côte de Provence 2023 // Grenache, cinsault, syrah, cabernet
Élégant et délicat, notes d'agrumes

