

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

15€
6€

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

For les Kids : tous les midis

3-6ans : 10€

6-12ans : 15€

(Sirop ou jus de pomme inclus
1 enfant par adulte max)

Formule
buffet
25€*

Supper

Tapas

Assiette de charcuteries

Saucisson, chorizo, jambon blanc, terrine de campagne

Assiette de fromage (150g) & confiture

Bethmale, tomme de brebis, cantal, confiture de cerise noire

Sélection d'olives et pickles

(Kalamata, picholine, olives à la provençale) et pickles de légumes maison

Straciatella à la figue

Coeur de burrata, chutney de figue au poivre Penja, huile d'olive, pistache concassé

Assiette de chorizo grillés

Crème à l'ail confit, persil, ail confit

Croque saumon

Saumon fumé, cream cheese, comté, pain de mie toasté, mesclun

Petit Camembert frit

Camembert 120g pané, chaud

Houmous patates douces et curry

Huile d'olive et croûtons, sésame

Menu enfant du soir

Sirop au choix / Poulet ou Poisson / Frites ou Purée ou Légumes d'hiver rôtis / Mousse au chocolat ou fromage blanc miel

15€

10€

6€

12€

10€

12€

12€

7€

12€

Plats seuls

Smash burger dans la sauce tartufata

Potato bun, cheddar, 2 steak de boeuf VF 60g chacun, pickles, oignons rouges, sauce tartufata, accompagnement au choix

Demi coquelet / purée

Demi coquelet rôti, purée de pommes de terre, jus de viande

Risotto tartufata (VG)

Risotto à la sauce tartufata, potimarrons rôtis, champignons de Paris

Salade grandma' style

Mesclun, quinoa, lentille, émiétté de poulet rôti, chou blanc mariné, pommes au jus de cuisson, noix, grana panado, vinaigrette xérès balsamique

Assiette de légumes d'hiver rôtis (VG)

Légumes d'hiver rôtis, crème à l'ail, châtaignes

Basse côte de boeuf VF (400G)

Sauce au choix : tartufata ou sauce tartare // Accompagnement au choix

Magret de canard (400g)

Jus de viande // Accompagnement au choix

Encornet façon fish & chips

Lamelle d'encornet géant pané façon tempura, frites, sauce tartare, citron

Desserts

Pavlova fruits exotiques

Tiramisu

Mousse au chocolat, langue de chat

Couronne des rois perdu, crème anglaise safranée

19€

17€

18€

18€

15€

25€

1/2 16€

Entier 28€

18€

9€

9€

9€

9€

Accompagnements

Frites, salades, Purée de pommes de terre

5€

SUPPER

The boissons

ALL DAY



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
- Indian Tonic London Essence 20cl
- Soda pamplemousse rose London essence 20cl
- Soda pêche jasmin London essence 20cl
- Ginger Beer London essence 20cl
- Kombucha Esprit foliz Pomme Chaï 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 20cl

- Orange
- Pomme
- Tomate
- Nectar Mangue
- Nectar abricot

- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 6€
- 5€
- 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 Cafe allongé, sirop d'orgeat, lait 5€
- Iced latté Grand verre de lait, glaçons, espresso 4€
- Chocolat chaud Cacao, lait chaud 4€
- Chaï Latte Thé noir, épices chaï, 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€

Café Specials (+3€ dans la formule Brunch)

- Ube Latte myrtille (À commander chaud ou froid) 6€
Lait au choix, Ube (poudre d'igname violet), espresso, purée de myrtille
- Pumpkin Latte 6€
Spiced pumpkin purée, lait au choix, espresso
- Apple pie Latte 6€
Apple pie purée, lait au choix, purée, cannelle

Les thés et infusions

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

- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 2,5€
- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 4€
- 4€



The alchools

Tous les lundi mardi et mercredi, nos **supper** cocktails sont à 10€, et toutes les bières 40cl à 7€

Les supper cocktails

THE SIGNATURE
Supper Space de Noël 13€
Citron, purée de litchi, palomino fino, Rhum Bacardi cuatro, Rhum Coruba, Cynar
Rétro fruité, exotique, avec une finale sur la noix gourmande, embouteillé par nos soins

APERITIVO
Spritz mécanique 12€
Sirop de fleurs d’oranger, Salers, Armagnac Joy VSOP, soda pomelos rose London Essence, prosecco
Un spritz patriote ensoleillé et plein de caractère
Kumquatattak ! 12€
Citron, sirop de kumquat & vanille, gin Bombay sapphire, limonade à la rose Fentiman’s, Peychaud bitter
Fruité, acidulé et floral, un vrai bonbon qui claque comme un solo de funk !

FLOWER POWER
Rosebud Memory 13€
Gin Bombay Bramble, Italicus, citron, rose, tonic Pink Pepper London Essence
Floral, frais, avec une touche épicée qui stay alive
Figgy Stardust 13€
Calvados infusé à la figue, ice tea myrtille et Jasmin, sweet & sour
Un mélange profond, velouté, aux notes fruitées et florales

LET’S SURPRISE
Baby Plum 13€
Umeshu (liqueur de prune japonaise), confiture pêche/abricot, citron, whiskey Monkey Shoulder, mousse de matcha
Douceur fruitée, velours acidulé, un groove en bouche
Olive disco Warrior 13€
Citron, sirop de thé Hojicha, Vodka Grey Goose infusé à l’olive, eau pétillante, and a pinch de tequila
Salin, frais, équilibré. Une ligne de martini dans un environnement fait pour groover

Les cocktails classiques

Supper Mimosa 9€
Jus d’orange infusé au mélilot, vin pétillant JOY Brut (Sauvignon blanc), Bitter clémentine, Angostura
Suze to & cacahuètes 7€
Suze, Schweppes tonic, cacahuètes salés à grignoter
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 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 de Christmas 10€
Rhum agricole, Lait de coco, lait concentré, clou de girofle, cardamome, poivre, graine de coriandre, badiane, gingembre, 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 cuatro, 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

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 kumquat & vanille, 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) 4€
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

