

SUPPER

The matin

Petit déjeuner buffet

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

The petit déj express

Café ou thé, 2 petites viennoiseries, jus 20cl (Pomme ou orange). *Sur place ou à emporter*

The egg muffin bacon : 5€

Part de gâteau ou viennoiserie : 3 à 6€

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 - 39€**

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)

Formule buffet
25€*

Forfait
Eau pétillante
ou plate
4€ À volonté
pour toute la table
Microfiltrée by Castalie

The Soir

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

Olives et pickles (VG)

Kalamata, picholine & provençale, pickles de légumes maison

Lamelle d'encornets frits, mayo verte

Lamelle d'encornets en tempura, mayo verte citronnée, citron

Burrata potimarron fumé & pesto (VG)

Burrata 100g, coulis de potimarron fumé, pesto, roquette

Tataki de boeuf

Sésame, sauce cacachuètes et sauce soja, kimchi

Assiette de chorizo grillés

Crème à l'ail confit, persil, ail confit

Oeuf parfait tartufata

Oeuf parfait, sauce tartufata, croûtons, copeaux de grana padano

Petit Camembert frit

Camembert 120g pané, mouillette de pain pita, chutney de figue au poivre penja

Houmous d'haricots Tarbais et carottes rôties (VG) 8€

Carottes rôties au cumin, haricots Tarbais, huile d'olive à l'ail confit, mouillettes de pain pita

Arancini tartufata & mozza fumée (VG)

Arrancini x4, pesto, mayo verte, grana panado

Tête de veau panée, gribiche

Tête de veau panée, sauce gribiche, citron jaune

Accompagnement seul

Voir choix accompagnement dans les plats

15€

10€

5€

10€

12€

12€

10€

11€

13€

8€

10€

11€

5€

Plats seuls

Accompagnements au choix

Frites / salade / légumes rôtis / mousseline de patate douce / polenta frite

1 par plat (ou 1 + salade)

Smash burger dans la sauce tartufata

19€

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

Brochettes kebab feuilletée

21€

Superposition de viande haché d'agneau, boeuf et dinde et galette de blé, sauce fromage blanc et épices, accompagnement au choix

The bowl saumon

18€

Riz coco, saumon cuit et mariné soja, fromage blanc au sweet chili, kimchi doux/chou blanc, mangue, edamame, oignons rouges, vinaigrette soja

Salade au jarret

17€

Mélange de mâche et frisée, jarret de porc, croûtons, pommes, grana padano, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Cabillaud ponzu

20€

Mousseline de patate douce, polenta frite, brocoli à la flamme, sauce ponzu

Basse côte de boeuf VF (400G)

25€

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

Magret de canard (400g)

1/2 16€

Jus de viande // Accompagnement au choix

Entier 28€

Assiette de légumes d'hiver rôtis (VG)

15€

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

Desserts

Pavlova fruits exotiques

9€

Tiramisu

9€

Mousse au chocolat, langue de chat

9€

Croustade pomme, pâte filo croustillante

9€

Menu enfant du soir

Sirop au choix / Haut de cuisse de poulet désossé **ou** merlu / accompagnement au choix
Mousse au chocolat **ou** fromage blanc miel

12€

SUPPER

The boissons

ALL DAY

LES
SOFTS

Les supper doux

Coca Cola 33cl	4€
Coca Cola Zero 33cl	4€
Citronnade maison 33cl	4€
Iced tea Peche maison 33cl	4€
Iced tea myrtille et jasmin maison 33cl	4€
Limonade Framboise-Myrtille La Berlué	5€
Indian Tonic London Essence 20cl	5€
Soda pamplemousse rose London essence 20cl	6€
Soda pêche jasmin London essence 20cl	6€
Ginger Beer London essence 20cl	6€
Kombucha Esprit foliz Passion vanille 33cl	6€
Kombucha Esprit foliz Framboise/Rose 33cl	6€
Corona cero (sans alcool 0,0°)	5€
Cap d'ona (sans alcool, 0,5°)	6€

Les Supper eaux

La plate	3€
La pétillante	4€

Les sirops

Fraise	2,5€
Pêche	2,5€
Grenadine	2,5€
Menthe	2,5€
Citron	2,5€
Violette	2,5€
Orgeat	2,5€

Les jus 20cl

Orange	4€
Pomme	4€
Tomate	4€
Nectar Mangue	4€
Nectar abricot	4€

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€
Matcha Latte Matcha, 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€

Café Specials (+3€ dans la formule Brunch)

Ube Latte myrtille (À commander chaud ou froid) Lait au choix, Ube (poudre d'igname violet), espresso, purée de myrtille	6€
Coffee du moment demandez nous la recette :)	6€

Les thés et infusions

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

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

13€

APERITIVO

Spritz mécanique

Sirop de fleurs d'oranger, Salers, Armagnac Joy VSOP, soda pomelos rose London Essence, prosecco

Un spritz patriote ensoleillé et plein de caractère

12€

Kumquatattak !

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 !

12€

FLOWER POWER

Rosebud Memory

Gin Bombay Bramble, Italicus, citron, rose, tonic Pink Pepper London Essence

Floral, frais, avec une touche épicée qui stay alive

13€

Figgy Stardust

Calvados infusé à la figue, ice tea myrtille et Jasmin, sweet & sour

Un mélange profond, velouté, aux notes fruitées et florales

13€

LET'S SURPRISE

Baby Plum

Umeshu (liqueur de prune japonaise), confiture pêche/abricot, citron, whisky Monkey Shoulder, mousse de matcha

Douceur fruitée, velours acidulé, un groove en bouche

13€

Olive disco Warrior

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

13€

Les cocktails classiques

Supper Mimosa

Jus d'orange infusé au mélilot, vin pétillant JOY Brut (Sauvignon blanc), Bitter clémentine, Angostura

9€

Suze to & cacahuètes

Suze, Schweppes tonic, cacahuètes salés à grignoter

7€

Spritz apérol

Apérol, prosecco, eau pétillante

9€

Spritz St germain

Liqueur Saint Germain (fleur de sureau), prosecco, eau pétillante

11€

Gin to classique

(Bombay sapphire/Schweppes tonic)

10€

Gin to premium

(Gin Mare/ London essence, pêche & jasmin crafted soda)

13€

Mojito

Citron, sirop de sucre de canne, Rhum Bacardi 4, eau pétillante, menthe, angostura

11€

Le Supper Punch coco de Christmas

Rhum agricole, Lait de coco, lait concentré, clou de girofle, cardamome, poivre, graine de coriandre, badiane, gingembre, cannelle

10€

Mules au choix

(Moscow, London, Jamaican, Mexican, French)

Spiritueux choisi, ginger beer London Essence, citron

11€

Tommy's Margartia (Classic/smokey)

Citron, sirop d'agave, tequila Patron/mezcal Mahani, sel

12€

Paloma

Tequila Patron silver, soda pamplemousse London Essence, sel

12€

Cuba Libre

Rhum Bacardi Carta Oro, Coca cola, citron vert, angostura

10€

Ti punch

Rhum 3 rivières, citron vert, cassonade

9€

Mai tai

Citron, cointreau, rhum Bacardi cuatro, sirop d'orgeat, angostura

12€

Caipirihna

Citron, sucre, Cachaça Leblon

11€

Espresso Martini

Espresso, Kħalua, vodka Grey Goose, (soluton saline)

12€

Negroni

Gin Bombay Sapphire, campari, martini rubino

12€

Les cocktails sans alcools

Virgin mojito

Citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe

8€

Virgin Shrubbery

Shrub Fraise/balsamique, ananas, jus d'orange, eau pétillante

8€

Esprit Foliz

(Citron, sirop kumquat & vanille, Foliz kombucha framboise-rose, zeste de citron vert)

8€

Lovely Spritz

Martini Vibrante, yuzu, sirop de fleur d'oranger, Tonic London essence, menthe, Supper eau pétillante

8€

Les apéritifs

Ricard (3cl)

3€

Ouzo (Anisée grecque) (3cl)

4€

Pink Pastaga Maison Victors (Pastis local) (3cl)

4€

Martini rubino (6cl)

6€

Martini Ambrato (6cl)

6€

Campari (6cl)

4€

Italicus (6cl)

6€

Get 27 (6cl)

7€

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€





Les spiritueux

Vodka

Fair.....	9€
Absolut.....	11€

Tequila

Olmecca.....	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€

The alchools

ALL DAY

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 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

	75cl	Verre
Vieux Carignan Cellier des demoiselles IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan Léger et fruité avec des tanins délicats	21€	4€
Côt côt côt Vignoble Pelvilain IGP Côte du lot 2023 // Malbec Floral & fruité	22€	4€
Munt Clos des vins d'amour IGP Côtes Catalanes // Grenache noir, carignan Un rouge équilibré, fruit rouges (mûre, cassis) et épices	24€	
La Goulayante Domaine Thierry Bonneton AOP Côte Roannaise 2023 // Gamay Vin léger et fruité	24€	
Les amandiers Domaine Usseglio VDF Rhône 2023 // Grenache, alicante, merlot, fleurette Gourmand aux notes de fruits noirs avec une pointe d'épices	25€	5€
Oh ! Ma jolie Syrah Domaine benjamin Talladier AOC Minervois 2023 // Syrah Tanin fondu et épicés, fruits noirs mûres	25€	
La Pompadour Domaine Castelmaure AOP Corbières 2022 // Syrah, grenache, carignan Rouge puissant et généreux, tanins bien présents	29€	
Peyras Domaine de la costesse AOP Pic Saint Loup 2023 // Syrah, grenache, cinsault Généreux et épicé	27€	
Grenache noir Tanca els ulls Vin d'Espagne, Catalogne // Grenache noir Gourmand et belle puissance aromatique, fruits rouges, gourmand	30€	
Solis Domaine Labastidum AOC Fronton 2019 // Négrette Vin nature, fruité et floral	35€	
Le Faites Domaine Plaimont AOP Saint Mont 2020 // Cabernet sauvignon, pinenc, tannat Rouge puissant et généreux, tanins bien présents	37€	
Pinot noir Clos du moulin aux moines VDF côte de Beaune 2023 // Pinot noir Vin de plaisir et partage, fruits rouges et noir, léger	45€	
Chateau Pindefleurs Audrey et Pierre Lauret AOC Saint Emilion Grand Cru 2020 // Merlot, Cabernet Franc Saint Emilion élégant et subtil, légèrement boisé	45€	
Cuvée Juliette Dominique grutier AOC Bourgogne Epineuil 2023 // Pinot noir Pinot noir épicé avec un passage en fut, tanin poudré	49€	

Les Pétillants

	75cl	Verre
Brut de Joy Domaine de Joy IGP Côte de Gascogne // Sauvignon Fruits exotique et à noyau, petite sucrosité gourmande	22€	5€
Macabeu Ancestral Tanca els ulls Vin d'Espagne, Catalogne // Macabeu Tendu, frais, parfait pour l'apéro, comme un pétillant naturel	30€	
Premier cru Champagne Philbert AOC Champagne // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir Notes d'agrume et de fleur d'oranger, miel & citron en bouche	60€	11€
Accord Majeur Lancelot-Pienne AOC Champagne blanc // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir Ample et généreux, belle tension, fraîcheur agréable avec un final épicé	80€	

Les Blancs

	75cl	Verre
Chardonnay Cellier des demoiselles IGP Pays d'Oc 2024 // Chardonnay Chardonnay simple et frais avec des notes de fruits blancs	21€	4€
Parcelles Domaine des Vals IGP Pays d'Oc 2024 // Grenache, maccabeu Sec et minéral, légèrement citronné	22€	
Mar Clos des vins d'amour IGP Côtes Catalanes // Grenache blanc, macabeu Un blanc minéral et frais aux notes salines	24€	4€
Les Amandiers Domaine Usseglio VDF Rhône 2023 // Grenache, clairette Floral & fruité	25€	5€
Cartoixa popular Tanca els ulls Vin d'Espagne, Catalogne // Cartoixa Un blanc facile avec petite macération	25€	
Les rassembleurs Wayne Danza Sieurs d'Arques IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan Chardonnay plus structuré, frais et gourmand	26€	
Bon ju Domaine de la graveirette VDF Rhône meridionale 2021 // Clairette, grenache blanc, roussane, bourboulenc Vin gourmand aux note de fruits et légère sucrosité	27€	
Yura Domaine Plaimont AOP Jurançon sec 2022 // Petit et gros manseng Sec et fruité avec un belle acidité, arôme passion	28€	
Vive chinon Domaine Plouzeau - La bonnelière AOC Chinon 2023 // Chenin Réconfortant, frais et élégant, fruits jaune et blanc	28€	
La Lleona Tanca els ulls Tarragona // Cartoixa Iodé, belle tension et vif	28€	
Idylle Clos des vins d'amour AOP Côtes du Roussillon, Maury // Grenache blanc, gris, macabeu Complexe, minéral, digeste, et agréablement boisé.	30€	
Cigalus Domaine de Cigalus IGP Aude Hauterive // Chardonnay, sauvignon blanc, viognier Vin complexe, fruité et légèrement épicé, belle longueur	45€	
La vieille maison Domaine Kévin Garon Condrieu 2022 // Viogner Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond	51€	

Les Rosés

	75cl	Verre
Domaine des Vals AOP Languedox 2023 // Cinsault, grenache Polyvalent Sec et fruité	21€	4€
Domaine Coste Moynier AOP Languedoc Sainte Christie 2022 // Cinsault, grenache Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond	25€	

