

# 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  
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

Kalamata, picholine & taggiasche, pickles de légumes maison

#### Amandes enrobés comme des cacahuètes

Amandes enrobés d'un mélange d'épices 80g ou mix avec les olives

#### Crevette panko & wasabi

Crevette panée panko x5, coleslaw soja et citron vert, mayo wasabi

#### Burrata, fraise et ail des ours

Burrata 120g, tartare de fraise, pesto ail des ours, huile d'olive, fleur de sel

#### Brochette d'aiguillette de canard

Aiguillette de canard 125g, jus de viande au vinaigre de framboise

#### Assiette de chorizo grillés

Crème à l'ail confit, persil, ail confit

#### Oeuf parfait tartufata

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

#### Fresh halloumi

Halloumi grillé, roquette, coeur d'artichauts frits, tartare de tomates cerise, croûtons de pinsa, origan et fleur de sel

#### Houmous de petits pois et fève

Houmous, panisse, petits pois croustillants, huile de persil et estragon

#### Croquette de jambon ibérique

Croquette x5, coulis de piquillos fumé, pesto ail des ours

#### Accompagnement seul

Voir choix accompagnement dans les plats

15€

10€

5€

5€

12€

12€

11€

11€

11€

11€

9€

10€

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

#### Salade de ventrèche de thon

17€

Salade romaine, ventrèche de thon, haricots verts, tomates cerises, olive taggiasche, copeaux de parmesan, sauce balsamique/fraise, croûtons

#### Cabillaud sauce pilpil

20€

Morceaux de cabillaud, sauce jus de poisson émulsionnée comme une mayonnaise, accompagnement au choix

#### 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€

#### Côtelettes d'agneau (210g)

21€

Jus de viande // Accompagnement au choix

#### Escalivade de légumes à la provençale

15€

Parmesan, crème balsamique, tomates cerises rôties

### Desserts

Fraises, chantilly, sirop miel/gingembre/citron vert, meringue

9€

Tiramisu

9€

Mousse au chocolat, langue de chat

9€

Flan à l'orientale, fleur d'oranger

9€

### Menu enfant du soir

Sirop au choix / Haut de cuisse de poulet pané désossé **ou** poisson blanc / 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)

<b>Ube Latte myrtille</b> (À commander chaud ou froid) Lait au choix, Ube (poudre d'igname violet), espresso, purée de myrtille	6€
<b>Coffee du moment</b> 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€
<small>VSOP 5ans</small>	
Joy Bas Armagnac	12€
<small>HORS D'AGE, 15ans</small>	
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
<b>Vieux Carignan Cellier des demoiselles</b> IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan <b>Léger et fruité avec des tanins délicats</b>	21€	4€
<b>Côt côt côt Vignoble Pelvilain</b> IGP Côte du lot 2023 // Malbec <b>Floral &amp; fruité</b>	22€	4€
<b>Munt Clos des vins d'amour</b> IGP Côtes Catalanes // Grenache noir, carignan <b>Un rouge équilibré, fruit rouges (mûre, cassis) et épices</b>	24€	
<b>La Goulayante Domaine Thierry Bonneton</b> AOP Côte Roannaise 2023 // Gamay <b>Vin léger et fruité</b>	24€	
<b>Les amandiers Domaine Usseglio</b> VDF Rhône 2023 // Grenache, alicante, merlot, fleurette <b>Gourmand aux notes de fruits noirs avec une pointe d'épices</b>	25€	5€
<b>Oh ! Ma jolie Syrah Domaine benjamin Talladier</b> AOC Minervois 2023 // Syrah <b>Tanin fondu et épicés, fruits noirs mûres</b>	25€	
<b>La Pompadour Domaine Castelmaure</b> AOP Corbières 2022 // Syrah, grenache, carignan <b>Rouge puissant et généreux, tanins bien présents</b>	29€	
<b>Peyras Domaine de la costesse</b> AOP Pic Saint Loup 2023 // Syrah, grenache, cinsault <b>Généreux et épicé</b>	27€	
<b>Grenache noir Tanca els ulls</b> Vin d'Espagne, Catalogne // Grenache noir <b>Gourmand et belle puissance aromatique, fruits rouges, gourmand</b>	30€	
<b>Solis Domaine Labastidum</b> AOC Fronton 2019 // Négrette <b>Vin nature, fruité et floral</b>	35€	
<b>Le Faites Domaine Plaimont</b> AOP Saint Mont 2020 // Cabernet sauvignon, pinenc, tannat <b>Rouge puissant et généreux, tanins bien présents</b>	37€	
<b>Pinot noir Clos du moulin aux moines</b> VDF côte de Beaune 2023 // Pinot noir <b>Vin de plaisir et partage, fruits rouges et noir, léger</b>	45€	
<b>Chateau Pindefleurs Audrey et Pierre Lauret</b> AOC Saint Emilion Grand Cru 2020 // Merlot, Cabernet Franc <b>Saint Emilion élégant et subtil, légèrement boisé</b>	45€	
<b>Cuvée Juliette Dominique grutier</b> AOC Bourgogne Epineuil 2023 // Pinot noir <b>Pinot noir épicé avec un passage en fut, tanin poudré</b>	49€	

## Les Pétillants

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

## Les Blancs

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

---

## Les Rosés

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

