

# 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

Formule  
buffet  
25€\*

### For les Kids : tous les midis

3-6ans : 10€

6-12ans : 15€

(Sirop ou jus de pomme inclus)

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, pickles et amandes

Sélection d'olives, pickles de légumes, amandes enrobées aux épices

#### Velouté butternut

Crème de straciatella, pleurotes, noisettes et croûtons

#### Tentacule de poulpe grillé

Poulpe grillé, crème de piquillos fumé, condiment citron/câpres, zeste de citron jaune

#### Chipirons panés

Chipirons panés, mayonnaise à l'ail noir, citron jaune

#### Burrata potimarron marron

Burrata 120g, potimarron crémeux et rôti, éclats de marron

#### Txistorra grillée

Saucisse basque épicé (pas piquant), crème à l'ail confit, herbes, ail confit

#### Oeuf parfait tartufata

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

#### Houmous de petits pois menthe

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

#### Croquettes de jambon ibérique

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

#### Accompagnement seul

Voir choix accompagnement dans les plats

15€

10€

5€

10€

14€

12€

12€

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 sa sauce

19€

Potato bun, cheddar, 2 steaks de boeuf VF 60g chacun, pickles, oignons rouges, sauce tartufata **ou** piquillos fumé, accompagnement au choix

#### Brochettes kebab feuilletée

21€

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

#### The bowl saumon

18€

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

#### Salade César terre & sea

18€

Salade romaine, cuisse de poulet désossé et pané, crevette panko, oeuf parfait, tomate mi-sechées, parmesan, sauce César, croûtons, pickles

#### Cabillaud sauce vierge exotique

19€

Morceaux de cabillaud, huile d'olive, courgette, citron vert, fruits exotiques, tomates, 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€

### Desserts

#### Crèmeux Citron combawa

Meringue, biscuit façon palais breton, sirop Miel/gingembre/citron vert

9€

#### Tiramisu

Biscuit cuillère imbibé au café, crème tiramisu amaretto, cacao

9€

#### Mousse au chocolat

Langue de chat

9€

#### Flan à l'orientale

Pâte filo, fleur d'oranger

9€

#### Irish Coffee

Irish Whiskey Teeling, crème fouettée, sirop

11€

### 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 supper doux

- Coca Cola 33cl
- Coca Cola Zero 33cl
- Citronnade maison 33cl
- Iced tea Peche maison 33cl
- Iced tea myrtille et jasmin maison 33cl
- Limonade Framboise-Myrtille La Berlue
- Indian Tonic Kaskad 20cl
- Soda pamplemousse rose Kaskad 20cl
- Ginger Beer Kaskad 20cl
- Kombucha Esprit foliz Pêche/verveine 33cl
- Kombucha Esprit foliz Framboise/Rose 33cl
- Corona cero (sans alcool 0,0°)

### 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 | <b>Le Café Shop</b>                                           |   |
| 4 | Espresso                                                      | 2 |
| 4 | Double espresso                                               | 3 |
| 4 | Café allongé                                                  | 2 |
| 4 | Café americano Espresso, eau chaude                           | 3 |
| 5 | Café noisette Espresso, pointe de mousse de lait              | 3 |
| 5 | Mocha Espresso, chocolat, mousse de lait                      | 3 |
| 6 | Cappuccino Espresso, lait chaud, mousse de lait, poudre cacao | 4 |
| 6 | Café latté Café, lait chaud                                   | 4 |
| 6 | Café frappé Café allongé, sirop d'orgeat, lait                | 5 |
| 6 | Iced latté Grand verre de lait, glaçons, espresso             | 4 |
| 5 | Chocolat chaud Cacao, lait chaud                              | 4 |
|   | Chaï Latte Thé noir, épices chaï, lait                        | 5 |
|   | Matcha Latte Matcha, lait                                     | 5 |

Remplacez le lait de vache par un lait végétal

|   |                                           |          |
|---|-------------------------------------------|----------|
| 3 | <b>Lait d'avoine , Lait de coco</b>       | Supp 0,5 |
| 4 | <u>Suppléments</u>                        |          |
|   | <b>Sirop Vanille ou caramel ou Orgeat</b> | Supp 0,5 |

|     |                                                      |   |
|-----|------------------------------------------------------|---|
| 2,5 | <b>Café Specials</b> (+3€ dans la formule Brunch)    |   |
| 2,5 | <b>Pumpkin Latte</b>                                 | 6 |
| 2,5 | Lait au choix, espresso, purée de pumpkin aux épices |   |
| 2,5 | <b>Special du moment</b>                             | 6 |
| 2,5 | Demandez nous la recette :)                          |   |

|     |                              |   |
|-----|------------------------------|---|
| 2,5 | <b>Les thés et infusions</b> |   |
| 4   | Thé vert menthe              | 4 |
| 4   | Thé Earl Grey                | 4 |
| 4   | Thé rose Litchi              | 4 |
| 4   | Verveine                     | 4 |
| 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

### Supper Summer Space

Rhum bcardi carta oro, St Germain, sirop concombre et rose, eau pétillante  
*Fresh bomb ! Floral & végétal, la fraîcheur en liquide !*

### Mule Berry

Vodka Grey goose berry, citron, orgeat, ginger beer Kaskad, bitter vanille  
*Fruité, épicé, un vrai bonbon rafraîchissant*

### Figgy Stardust

Calvados infusé à la figue, ice tea myrtille et Jasmin maison, sweet & sour  
*Un mélange profond, velouté, aux notes fruitées et florales*

## Old school, still cool

*Les grands classiques.. Toujours dans le rythme !*



### Cosmopolitain

Cointreau, vodka, citron, cranberry, solution saline

### Supper sunrise

Sirop de grenade et rhubarbe, crème de cassis, tequila cazadores, citron, jus d'orange

### Mai tai

Citron, cointreau, rhum Bacardi carta oro, sirop d'orgeat, angostura

### Red lagoon

Vodka tagada maison, curaçao maison, citron, limonade

### Margarita

Cointreau, Tequila cazadores, citron, sel à l'hibiscus

### Porn star martini

Vodka grey goose, passoa, sirop de vanille maison, citron, purée de passion, shot de prosecco

### Pina colada (frozen)

Ananas frais, crème de coco, rhum Bacardi carta oro, rhum Plantation 3stars, rhum Coruba, angostura

## Les cocktails classiques

### Spritz apérol

Apérol, prosecco, eau pétillante

### Spritz St germain

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

### Gin to classique

(Bombay sapphire/tonic Kaskad)

### Gin to local (& délicieux)

(Gin 5 oc'clock, maison Victor's (Cassis, myrille, angélique), tonic Kaskad

### Gin to premium

(Gin Mare/ Tonic Kaskad)

### Mojito

Citron, sirop de sucre de canne, Rhum Bacardi 4, eau pétillante, menthe, angostura  
Nature ou Purée mangue/passion/Fraise **(+0,50cts)**

### Mules au choix

(Moscow, London, Jamaican, Mexican, French)  
Spiritueux choisi, ginger beer Kaskad, citron

### Paloma

Tequila Patron silver, soda pamplemousse Kaskad, sel

### Ti punch

Rhum 3 rivières, citron vert, cassonade

### Caipirihna

Citron, sucre, Cachaça Leblon

### Espresso Martini

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

*You like un autre classique ? Nous aussi surement !  
On peut vous le réaliser sur demande, sous réserve d'avoir tous les ingrédients, discutez en avec nos barman.aid*

## Les cocktails sans alchools

12

### Virgin mojito (Nature, mangue, passion ou fraise)

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

13

### Foliz fever

Citron, sirop de rhubarbe & grenade, kombucha rose/framboise, zeste citron vert

13

### Flower spritz

Citron, sirop de rose, soda pomelo rose Kaskad, supper eau pétillante

### Virgin shruberry

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

## Les apéritifs

9

### Ricard (3cl)

9

### Pastis de Toulouse Maison Victor's (3cl)

9

### Martini rubino (6cl)

9

### Martini Ambrato (6cl)

9

### Campari (6cl)

9

### Get 27 (6cl)

10

### Suze to

10

## Les bières

20cl / 40cl

10

### Licorne blonde 4,8°

10

### La berlue Taquine 5° *Blonde moderne locale*

10

### Blanche de Bruxelles 4,5°

10

### Slash IPA 5,9°

11

### Black Licorne 6° *Bière noire aux saveurs plutôt Ambrée*

11

## Les bières bouteilles

11

### La berlue "Lunatique" Ambrée 33cl 6°

10

### La choulette Ambrée 33cl 8°

12

### Corona cero 33cl (*sans alcool 0,0°*)

12

13

11

11

12

9

11

12





## Les spiritueux

### Vodka

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 42 Below.....         | 9  |
| Grey Goose.....       | 11 |
| Grey Goose Berry..... | 13 |

### Tequila

|                      |    |
|----------------------|----|
| Olmecca.....         | 9  |
| Altos repesado.....  | 10 |
| Patron silver.....   | 11 |
| Patron anejo.....    | 12 |
| Patron reposado..... | 13 |

### Mezcal

|             |    |
|-------------|----|
| Benava..... | 11 |
| Mahani..... | 12 |

### Whisky

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Jack Daniel's .....                       | 10 |
| Jack Daniel's single Barrel.....          | 13 |
| Woodford reserve Bourbon.....             | 11 |
| Woodford reserve Rye.....                 | 11 |
| Cap D'ONA (single malt).....              | 12 |
| Evadé (single malt tourbé).....           | 11 |
| Monkey Shoulder.....                      | 10 |
| Smokey Monkey.....                        | 10 |
| Slane Irish whiskey.....                  | 11 |
| Teeling irish whisky, single malt.....    | 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  |
| Hse Rhum vieux - Martinique.....  | 9  |
| Plantation 3 stars.....           | 9  |
| Bacardi carta Oro.....            | 9  |
| Bacardi 4.....                    | 11 |
| Bacardi 8 ans.....                | 13 |
| Diplomatico.....                  | 10 |
| Diplomatico Planas.....           | 10 |
| Santa Teresa 1796 Venezuela.....  | 13 |
| Plantation Dark.....              | 11 |
| Plantation Pineapple.....         | 11 |
| Worthy Park Jamaican.....         | 13 |

### Les Gins

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Bombay Sapphire.....                                     | 9  |
| Bombay Bramble.....                                      | 11 |
| Five o'clock Maison Victors (Cassis, myrille, angélique) | 11 |
| Citadelle.....                                           | 11 |
| Old tom gin maison Victors.....                          | 12 |
| Mare Meditterannean.....                                 | 12 |
| Roku.....                                                | 12 |

|              |   |
|--------------|---|
| Supp tonic : | 1 |
| Supp soda :  | 1 |

# 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

|                                                                                                                                                                                     | 75cl | Verre |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Vieux Carignan</b> <i>Cellier des demoiselles</i><br>IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan<br><b>Léger et fruité avec des tanins délicats</b>                                     | 21€  | 4€    |
| <b>Le P'tit Vaillant</b> <i>Famille Vaillant</i><br>IVDF, Pays de la Loire // Groslot, Cabernet<br><b>Vin frais, juteux, Fruits rouge (cerise, canneberge), et cuir léger</b>       | 21€  |       |
| <b>Côt côt côt</b> <i>Vignoble Pelvilain</i><br>IGP Côte du lot 2023 // Malbec<br><b>Floral &amp; fruité</b>                                                                        | 22€  | 4€    |
| <b>Munt</b> <i>Clos des vins d'amour</i><br>IGP Côtes Catalanes // Grenache noir, carignan<br><b>Un rouge équilibré, fruit rouges (mûre, cassis) et épices</b>                      | 24€  |       |
| <b>La Goulayante</b> <i>Domaine Thierry Bonneton</i><br>AOP Côte Roannaise 2023 // Gamay<br><b>Vin léger et fruité</b>                                                              | 24€  |       |
| <b>Oh ! Ma jolie Syrah</b> <i>Domaine benjamin Talladier</i><br>AOC Minervois 2023 // Syrah<br><b>Tanin fondu et épicés, fruits noirs mûres</b>                                     | 25€  |       |
| <b>Peyras</b> <i>Domaine de la costesse</i><br>AOP Pic Saint Loup 2023 // Syrah, grenache, cinsault<br><b>Généreux et épicé</b>                                                     | 27€  |       |
| <b>100% Pineau d'Aunis</b> <i>Famille Vaillant</i><br>IVDF, Pays de la Loire // Pineau d'Aunis<br><b>Vin frais, juteux, minéralité ferreuse et fruits rouge, Biodynamie</b>         | 29€  |       |
| <b>La Pompadour</b> <i>Domaine Castelmaure</i><br>AOP Corbières 2022 // Syrah, grenache, carignan<br><b>Rouge puissant et généreux, tanins bien présents</b>                        | 29€  |       |
| <b>Grenache noir</b> <i>Tanca els ulls</i><br>Vin d'Espagne, Catalogne // Grenache noir<br><b>Gourmand et belle puissance aromatique, fruits rouges, gourmand</b>                   | 30€  | 6€    |
| <b>Le Faites</b> <i>Domaine Plaimont</i><br>AOP Saint Mont 2020 // Cabernet sauvignon, pinenc, tannat<br><b>Rouge puissant et généreux, tanins bien présents</b>                    | 37€  |       |
| <b>Pinot noir</b> <i>Clos du moulin aux moines</i><br>VDF côte de Beaune 2023 // Pinot noir<br><b>Vin de plaisir et partage, fruits rouges et noir, léger</b>                       | 45€  |       |
| <b>Chateau Pindefleurs</b> <i>Audrey et Pierre Lauret</i><br>AOC Saint Emilion Grand Cru 2020 // Merlot, Cabernet Franc<br><b>Saint Emilion élégant et subtil, légèrement boisé</b> | 45€  |       |
| <b>Cuvée Juliette</b> <i>Dominique grutier</i><br>AOC Bourgogne Epineuil 2023 // Pinot noir<br><b>Pinot noir épicé avec un passage en fut, tanin poudré</b>                         | 49€  |       |

## Les Pétillants

|                                                                                                                                                                                                | 75cl | Verre |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Brut de Joy</b> <i>Domaine de Joy</i><br>IGP Côte de Gascogne // Sauvignon<br><b>Fruits exotique et à noyau, petite sucrosité gourmande</b>                                                 | 22€  | 5€    |
| <b>Macabeu Ancestral</b> <i>Tanca els ulls</i><br>Vin d'Espagne, Catalogne // Macabeu<br><b>Tendu, frais, parfait pour l'apéro, comme un pétillant naturel</b>                                 | 28€  |       |
| <b>Premier cru</b> <i>Champagne Philbert</i><br>AOC Champagne // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir<br><b>Notes d'agrumes et de fleur d'oranger, miel &amp; citron en bouche</b>            | 60€  | 11€   |
| <b>Accord Majeur</b> <i>Lancelot-Pienne</i><br>AOC Champagne blanc // Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir<br><b>Ample et généreux, belle tension, fraîcheur agréable avec un final épicé</b> | 80€  |       |

## Les Blancs

|                                                                                                                                                                                                | 75cl | Verre |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Mar</b> <i>Clos des vins d'amour</i><br>IGP Côtes Catalanes // Grenache blanc, macabeu<br><b>Un blanc minéral et frais aux notes salines</b>                                                | 24€  | 4€    |
| <b>Cartoixa popular</b> <i>Tanca els ulls</i><br>Vin d'Espagne, Catalogne // Cartoixa<br><b>Un blanc facile avec petite macération</b>                                                         | 25€  |       |
| <b>Les rassembleurs</b> <i>Wayne Danza Sieurs d'Arques</i><br>IGP Pays d'Oc 2024 // Vieux carignan<br><b>Chardonnay plus structuré, frais et gourmand</b>                                      | 26€  |       |
| <b>Bon ju</b> <i>Domaine de la graveirette</i><br>VDF Rhône meridionale 2021 // Clairette, grenache blanc, roussane, bourboulenc<br><b>Vin gourmand aux note de fruits et légère sucrosité</b> | 27€  |       |
| <b>Yura</b> <i>Domaine Plaimont</i><br>AOP Jurançon sec 2022 // Petit et gros manseng<br><b>Sec et fruité avec un belle acidité, arôme passion</b>                                             | 28€  | 5€    |
| <b>Vive chinon</b> <i>Domaine Plouzeau - La bonnelière</i><br>AOC Chinon 2023 // Chenin<br><b>Réconfortant, frais et élégant, fruits jaune et blanc</b>                                        | 28€  |       |
| <b>La Lleona</b> <i>Tanca els ulls</i><br>Tarragona // Cartoixa<br><b>Iodé, belle tension et vif</b>                                                                                           | 28€  |       |
| <b>Idylle</b> <i>Clos des vins d'amour</i><br>AOP Côtes du Roussillon, Maury // Grenache blanc, gris, macabeu<br><b>Complexe, minéral, digeste, et agréablement boisé.</b>                     | 29€  | 5€    |
| <b>Cigalus</b> <i>Domaine de Cigalus</i><br>IGP Aude Hauterive // Chardonnay, sauvignon blanc, viognier<br><b>Vin complexe, fruité et légèrement épicé, belle longueur</b>                     | 45€  |       |
| <b>La vieille maison</b> <i>Domaine Kévin Garon</i><br>Condrieu 2022 // Viogner<br><b>Vin équilibré, belle fraîcheur et jolie minéralité, profond</b>                                          | 51€  |       |

---

## Les Rosés

|                                                                                                                                                                                                                               | 75cl | Verre |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>L'instant rose,</b> <i>Les charmettes</i><br>IGP Côtes de Thau // Grenache noir<br><b>Rosé gris, polyvalent légèrement fruit</b>                                                                                           | 20€  | 4€    |
| <b>Au fil des vignes rosé,</b> <i>Famille Vaillant</i><br>VDF, Pays de la Loire // Groslot, Cabernet<br><b>Rosé gourmand et ample, sec &amp; fruité, biodynamie</b>                                                           |      | 4€    |
| <b>Pure,</b> <i>Domaine Mirabeau</i><br>AOP Côtes de Provence // Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Carignan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre<br><b>Puissant et raffiné, fruits rouges, agrumes et citron vert. Très élégant</b> | 39€  |       |

