

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Française :	17€
Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	
Océane :	16€
Accras de poisson (6 pièces), yaourt aux herbes et échalotes	
Italienne :	17€
Burratina, tomates cerises, pistou et focaccia aux olives et herbes de Provence	
Asiatique :	17€
Nems de poulet (7 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	
Végétale :	16€
Beignets de fleurs de courgette (6 pièces), fondue de tomates au basilic	
Nordique :	18€
Tataki de saumon au sésame, sauce soja, wasabi et gingembre confit	
Romaine :	17€
Pinsa garnie de mortadelle pistachée et stracciatella, parsemée d'éclats de noisette	

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Salade César au saumon fumé, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	En entrée 18€ En plat 24€
Tartare de saumon à l'aneth, échalotes et citron vert, crème de ciboulette et vinaigre de framboise, chips de légumes verts	17€
Panna cotta aux petits pois, mousse de feta et crumble de noix	17€

Plats Végétariens

Burrata crémeuse, tomates anciennes de couleur, pistou et focaccia aux olives et herbes de Provence	22€
Polenta croustillante, ratatouille et flan de légumes de saison sauce chimichurri	22€

Poissons

Tartare de saumon (150gr) à l'aneth, échalotes et citron vert, frites maison et salade verte	24€
Filet de bar, vierge à l'abricot, au melon et au romarin, ratatouille et riz vénéré au citron confit	25€
Tentacules d'encornets grillées à la plancha, sauce provençale (tomates, olives noires et herbes de Provence), pommes dauphine	29€

Viandes

Tartare de bœuf au couteau (180g), frites maison et salade verte, Classique : jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres César : le classique sans jaune d'œuf, poêlé aller-retour	22€
Piccata de veau au pesto rosso, jus corsé aux agrumes, flan de légumes de saison et écrasé de patate douce aux cébettes confites	25€
Escalope de veau (180gr) panée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate	29€
Pluma de cochon confite, sauce chimichurri, ratatouille et polenta croustillante	29€
Filet de bœuf français (180g) grillé à la plancha, sauce béarnaise, pommes dauphine et salade verte	36€
Côte de bœuf Simmental (1 Kg), sauce béarnaise, pommes dauphine et salade verte	85€ (pour 2 personnes)

Fromages

Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses	6€ le demi 10€ l'entier
Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel	6€
Assiette 3 fromages : demi Saint-Marcellin, Comté affiné 18 mois, chèvre et mesclun	10€

Desserts

Verrine citron meringuée : sablé breton, crème citronnée et meringue italienne	10€
Pavlova aux fruits rouges : disque de meringue, fraises et framboises, coulis de fruits rouges et chantilly	10€
Abricot rôti au miel, financier au sarrasin, crème diplomate à la fève de tonka et glace au yaourt	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Bar à glaces :	2 boules : 7€ 3 boules : 10€
vanille, chocolat, café, rhum raisin, yaourt bulgare, citron, mandarine, fraise, poire	
Café ou thé gourmand : verrine citron meringuée, pavlova aux fruits rouges et gaufre maison	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : verrine citron meringuée, pavlova aux fruits rouges et gaufre maison	18€

Menu de Saison à 42€

Tartare de saumon à l'aneth, échalotes et citron vert,
crème de ciboulette et vinaigre de framboise, chips de légumes verts

OU

Panna cotta aux petits pois,
mousse de feta et crumble de noix

Filet de bar, vierge à l'abricot, au melon et au romarin,
ratatouille et riz vénéré au citron confit

OU

Piccata de veau au pesto rosso, jus corsé aux agrumes,
flan de légumes de saison et écrasé de patate douce au cébettes confites

OU

Polenta croustillante, ratatouille, flan de légumes de saison,
sauce chimichurri (plat végétarien)

Fromage ou Dessert

choix à la carte

(Supplément : café ou thé gourmand 2€ / assiette 3 fromages 4€ /
champagne ou chartreuse gourmande 8€)

Menu jeunes convives (moins de 10 ans) : 19€

1 boisson (sirop à l'eau, soda ou jus de fruits)
Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison
Coupe glacée : sorbet fraise et glace yaourt bulgare

Menu de la semaine

Servi pour le déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée : 7€ / Plat : 15€ / Dessert : 7€
Formule complète (entrée + plat + dessert) : 27€

Vins au verre ou en pichet

	12cl	25cl	46cl
Blanc IGP Viognier	6,50€	9,50€	14,50€
Rouge AOP Côtes-du-Rhône	6,50€	9,50€	14,50€
Rosé IGP Pays de Var	6,50€	9,50€	14,50€
Blanc AOP Saint-Véran	7,50€		
Blanc AOP Viré-Clessé	8,50€		
Blanc AOP Saint-Joseph	10,00€		
Rouge AOP Bourgogne Pinot Noir	8,50€		
Rouge AOP Pic-Saint-Loup	9,00€		
Rouge AOP Saint-Joseph	10,00€		
Rosé IGP Pays d'Oc Puech-Haut	7,50€		

Champagne

La coupe de champagne	12cl	12,00€
La « piscine » de champagne	15cl	15,00€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Mauresque, Tomate, Perroquet 4cl	4,50€
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne) 12cl	6,50€
Kir royal 12cl	12,50€
Apéritif maison (kir vin blanc pétillant crème de mûre) 12cl	7,00€
Martini (rouge, blanc), Porto (rouge, blanc), Campari, Suze 5cl	7,00€
Americano 7cl	9,50€

Bières

Pression Meteor Pils	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Pression Meteor IPA	25cl : 5,00€	50cl : 9,50€
Panaché, Monaco	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Bouteille La Blanche du Mont-Blanc	33cl	7,00€
Bouteille Corona	35.5cl	7,00€
Bouteille Meteor 0.0% (sans alcool)	33cl	6,00€

Boissons fraîches

Evian / Badoit - 1l	6,00€
Evian / Badoit - 50cl	4,50€
Sirop à l'eau - 33cl	3,70€
(menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, ...)	
Jus de fruits - 25cl	4,20€
(orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate)	
Soda 25cl/33cl	4,50€
(coca-cola, coca-cola zéro, perrier, limonade, tonic, ginger beer, Ice Tea, Diabolo...)	

Boissons végétales (sans alcool et finement pétillante) — Henri Marie

Fleur de sureau, sève de bouleau et framboise	7,60€
Gingembre, achillée millefeuille	7,60€
Bourgeon de pin, myrtille	7,60€

Cocktails

French Spritz (Lillet rosé, Proseco, eau gazeuse, citron vert)	11,00€
Limoncello Spritz (Limoncello, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	11,00€
Apérol Spritz (Apérol, Proseco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Campari Spritz (Campari, Proseco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Hugo Spritz (Fleur de Sureau, Proseco, eau gazeuse, menthe)	12,00€
Italicus Spritz (Bergamote de Calabre et Cédrot de Sicile, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	12,00€
Royal Spritz (Apérol, champagne, orange)	14,00€
Lillet Rosé Tonic (Lillet rosé, tonic, citron vert)	11,00€
Mojito (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	12,00€
Mojito Fraise (Havana 3 ans, sucre de canne, fraise, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	12,00€
Mojito Royal (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, champagne, menthe, citron vert)	15,00€
Gin Tonic (Gin, tonic, citron jaune)	12,00€
Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari, orange)	12,00€
Bistro Mule (Vodka, Ginger Beer, Angostura, citron vert)	12,00€
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, worcestershire, tabasco)	12,00€
Cuba Libre (Havana 3 ans, Coca, Angostura, citron vert)	12,00€
Pina Colada (Havana 3 ans, ananas, crème de coco)	12,00€
Caipirinha (Cachaça, sucre et citron vert)	11,00€
Dark & Stormy (Rhum Kraken, Ginger Beer, sucre de canne, citron vert)	12,00€

Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin Bistro (orange, ananas, pamplemousse, grenadine)	7,00€
Virgin Mojito (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)	9,00€
Virgin Colada (jus d'ananas et crème de coco)	9,00€

Alcools

	4cl	Boissons chaudes	
Rhum (Havana 3 ans)	8,00€	Café (expresso, ristretto)	2,50€
Rhum supérieur (Don Papa, Presidente, Diplomatico, Kraken, Bumbu)	10,00€	Décaféiné	2,50€
Whisky (Clan Campbell)	8,00€	Café allongé, déca allongé	2,90€
Whisky classique (Jack Daniel's, Monkey Shoulder)	10,00€	Petit crème	2,90€
Whisky supérieur (Glenfiddich 12 ans, Glenlivet 12 ans, Sequoia)	12,00€	Grand crème	3,30€
Gin (Beefeater)	8,00€	Double expresso	4,90€
Gin supérieur (World Explorer)	10,00€	Thé, infusion, verveine	3,50€
Vodka (Absolut)	8,00€		

Prix nets TTC en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération