



KIR

Coupe de champagne	14cl
Kir royal champagne	13.5 €
Kir Prosecco	14.5 €
Kir vin blanc	7.5 €
	6.5 €

COCKTAIL

Spritz Aperitivo / Hugo Spritz / Spritz Lillet Rosé / Limoncello Spritz	10 €
Spritz Italicus (Bergamotte, Cedra)	12.5 €
Spritz Saint-Germain	12.5 €
Mojito (Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse)	10 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
Piña Colada (Rhum, jus d’ananas, noix de coco)	10 €
Gin Tonic / Gin Tonic piscine	10 €
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate)	10 €
Americano (Vermouth rouge, Campari, Perrier)	10 €
Negroni (Gin, Cinzano rouge, Campari)	10 €
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, jus de citron)	10 €
Margarita (Tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne)	10 €
Cuba Libre (Rhum, Coca-Cola, citron vert)	10 €
Cuba Libre Rhum 8 ans (Rhum, Coca-Cola, citron vert)	11 €
Planter’s Punch (Rhum, jus d’orange, jus d’ananas, grenadine)	10 €
Martini Gin	10 €
Miss Violette (Sirop de poire, citron vert, crème de violette, Prosecco, chantilly)	11 €
Caïpirinha aux fruits de la passion	11 €
Irish Coffee (Whisky, café, crème fouettée)	11 €
Expresso Martini (Vodka, Kahlua, sucre de canne, espresso)	11 €
Audrey Porn Star (Vodka, Passoã, citron vert, sirop de vanille, 1 shot de Prosecco)	12.5 €
Ti’Punch (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne)	9 €

LES ALCOOLS

Jameson, Ballantine’s, J&B	4cl
Chivas Regal, Jack Daniel’s, Aberlour	8.5 €
Lagavulin, Talisker, Aberlour 12 ans	9.5 €
Ricard	13.5 €
Ricard Tomate, Mauresque, Perroquet	5.5 €
Pastis Bardouin	6.5 €
Cinzano / Martini (Rosso, Bianco, Dry)	7 €
Campari, Muscat, Suze, Porto	7 €
Gin, Vodka, Rhum, Tequila	7 €
Gin Bombay Saphir, Gin Citadelle	8 €
Chartreuse verte / jaune	10 €
Chartreuse verte - VEP	11 €
	25 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

Chose (Pamplemousse pressé, Fever-Tree Tonic)	8.5 €
Orange Fizz (Orange pressé, Fever-Tree Tonic)	8.5 €
Virgin Piña Colada (Jus d’ananas, lait de coco)	8.5 €
Virgin Passion Mule (Fruit de la passion, citron vert, gingerbeer)	8.5 €
Virgin Mojito	8.5 €
Virgin Spritz (Sirop orange Spritz, Perrier)	8.5 €

À PARTAGER

Planche de charcuterie Corse, Pascal Flori - Murato	22 €
Planche de charcuterie et de fromage	24 €
La boîte de sardines (Millésimées sans arêtes)	10.5 €
Les 6 nems au poulet ou aux légumes	13.5 €
Calamars frits	12.5 €
Terrine maison	8.5 €
Foie gras mi-cuit	13.5 €

BIÈRES

Bière Pression				
Tuborg	25 cl :	5.5 €	50 cl :	9 €
Demory IPA	25 cl :	6 €	50 cl :	9.5 €
Bière Bouteille				
Carlsberg - Brooklyn Special Effect(sans alcool)			33 cl :	6 €

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino (50 cl)	6 €
Vittel, San Pellegrino (100 cl)	8 €
Perrier 33 cl, Vittel 25 cl, Fever-tree Tonic Water 20 cl	6 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuze Tea	6 €
Jus de fruits 25 cl (Tomate, orange, pomme, ananas, abricot)	6 €
Diabolo	5.5 €
Sirop (Grenadine, Menthe, Citron, Pêche)	2 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2.9 €
Noisette	3 €
Café crème, Infusion, Thé	4.5 €
Viennois	5 €
Chocolat chaud	5 €

Prix TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.



ENTRÉES

Assiette de charcuterie Corse, Pascal Flori - Murato	12 €	
Tartare de poisson (selon arrivage) au citron et herbes fraîches	12 €	22 €
 La terrine de campagne de Manu	8.5 €	
Compotée d'oignons confits au vinaigre de cidre		
 Œufs mayonnaise et son bouquet fraîcheur 	8 €	
Tartine de chèvre chaud au miel, poire rôtie	9.5 €	18.5 €
Salade César Poulet (Salade romaine, œuf, poulet, croûtons, parmesan)		19.5 €
Salade César Saumon (Salade romaine, œuf, saumon, croûtons, parmesan)		19.5 €
Foie gras mi-cuit (avec son verre de Tariquet +6,5€)	13.5 €	
Saumon fumé d'Écosse 	13.5 €	25 €
	Les 6	Les 12
Escargot de Bourgogne	9.8 €	18 €
Huîtres Fines de Claires Marennes-d'Oléron N°3 (selon saison)	13 €	24 €

PLATS

 Pièce du Boucher	20.5 €	
Frites maison, salade		
Bavette d'Angus	22.5 €	
Frites maison, salade		
Tartare de bœuf au couteau	21 €	
Frites maison, salade		
Noix d'Entrecôte d'Angus (environ 300 g)	33 €	
Gratin dauphinois, sauce poivre		
Dos de Cabillaud sur peau	22.5 €	
Sauce vierge, légumes du moment		
 Bacon Cheese Burger d'Aubrac	19.5 €	
Sauce cocktail, frites maison		
L'Andouillette de Troyes AAAAA	23.5 €	
Pommes de terre au four, salade		
Magret de canard	25.5 €	
Pommes de terre au four		
Sauces maison au choix : échalote, poivre, moutarde à l'ancienne, béarnaise		

DESSERTS



Île flottante	9 €
Assiette de fromages affinés	9.5 €
 Riz au lait caramel beurre salé	8.5 €
Crème brûlée	9 €
 Mousse au chocolat	8 €
Moelleux au chocolat	9.5 €
 Glaces ou sorbets : vanille, chocolat, fraise, cassis, citron vert, café, caramel beurre salé	
• 2 boules	7.5 €
• 3 boules	9.5 €
• Supplément chantilly	2 €
Baba au rhum, crème fouettée	10 €
Coupe Colonel (glace citron vert, vodka)	11.5 €
Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, chantilly)	9.5 €
Café gourmand	10 €
Chocolat ou café liégeois	9.5 €
Irish Coffee (Whisky, café, crème fouettée)	10 €

DIGESTIFS

Rhum arrangé maison	9 €
Rhum Diplomatico, Bumbu	9.5 €
La Hechicera Réserve, vieux rhum Colombie	12 €
Cognac VSOP, Calvados, Armagnac VSOP	9 €
Vieille Prune de Souillac	10.5 €
Noyau de Poissy	8.5 €
Eau de vie : Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9 €
Limoncello, Menta, Bailey's, Amaretto, Patxaran, Cointreau	8 €
Bumbu crème de rhum	10 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune	11 €
Armagnac Armin 10 ans	12 €
Ti'Punch	9 €
Liqueur de myrte - Corse	9 €
Chartreuse verte - VEP	25 €

MENU ENFANT

(-12 ans)



14 €

PLATS : Steak haché ou nuggets (poulet ou poisson), frites maison

DESSERTS : Mousse au chocolat, boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) ou riz au lait

BOISSONS : Diabolo, jus de fruits (20cl), Coca Cola, Fuze Tea, Sirop à l'eau

La liste des allergènes est disponible sur demande.



Bulles

	14cl	20cl	75cl	150cl
Roger Manceaux Brut 1er cru	13.5 €		69 €	
LANGLET 100 % Brut Nature Pinot Noir			85 €	160 €
LANGLET « Œil de Perdrix » Extra Brut (légèrement rosé)			95 €	
LANGLET « Blanc de Blanc 1 ^{er} cru »			98 €	
PROSECCO Borgo Imperiale	6.5 €		29 €	

Rosés

	14cl	20cl	75cl	150cl
IGP MÉDITERRANÉE La Collection de la Lune Rosé	6 €	8.5 €	28 €	
IGP PAYS D'OC « Argali » Puech-Haut	7 €	10 €	32 €	62 €
CÔTE DE PROVENCE « Folly by Mascaronne » Château Mascaronne			35 €	

Blancs

	14cl	20cl	75cl	150cl
CHARDONNAY PAYS D'OC Les Turitelles d'Altugnac	5.5 €	7.5 €	25 €	
TARIQUET « Premières Grives » Domaine Tariquet	6.5 €	9.5 €	30 €	
POUILLY FUMÉ Loire AOC Domaine Dominique Guyot	7.5 €	10.5 €	38 €	
SANCERRE AOC Jean Marc & Mathieu Crochet	8.7 €	12.5 €	43 €	
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Domaine du Clos Val Seille	8.7 €	12.5 €	43 €	85 €
HAUTES CÔTES DE BEAUNES Bourgogne Domaine Philippe le Hardi			45 €	
CHABLIS AOC Domaine de Gautheron			49 €	
LANGUEDOC « Les Cocalières » Domaine d'Aupilhac			55 €	
MERCUREY Domaine Michel Juillot			59 €	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Vieilles Vignes » Domaine du Clos Val Seille			79 €	
PULLIGNY-MONTRACHET Domaine de Montille, 2018			155 €	
BEAUNE CLOS DES MOUCHES Domaine Drouhin, 2018			225 €	
CORTON-CHARLEMAGNE Domaine Giroud, 2018			295 €	

...D'autres vins d'exception peuvent
vous être proposés...



Rouges

	14cl	20cl	75cl	150cl
CÔTES DE BOURG Château Brulescaille	6.5 €	9.5 €	31 €	
FLEURIE La Madone Gilles Copéret	7 €	10 €	33 €	65 €
PIC-SAINT LOUP « Le Loup du Pic » Puech-Haut	7.5 €	10.5 €	35 €	
ARGENTINE - MALBEC Hedera	8 €	11.5 €	38 €	
CÔTES DU RHÔNE « Cuvée St-Georges Vieilles vignes » Domaine Clos Val Seille	8.7 €	12.5 €	43 €	85 €
SAUMUR CHAMPIGNY « Le Prince » Domaine de Rocheville			34 €	
CROZES-HERMITAGE « L'Étincelle » Domaine Saint Clair			42 €	
SANCERRE AOC Domaine Jean Marc & Mathieu Crochet			42 €	
CORSE-SARTÈNE Domaine San Micheli			44 €	
LES CREISSES Domaine des Creisses			44 €	86 €
PESSAC-LÉOGNAN Château Lamothe-Bouscalt			49 €	
PINOT NOIR DE BOURGOGNE « Les Morvends » Domaine Quentin Jeannot			55 €	
TÊTE DE BÉLIER Languedoc AOC Puech-Haut, 2022			55 €	
MERCUREY « Vignes de Maillonge » Domaine L. Juillot			59 €	
MARGAUX « Les Plantes » Château Dufort-Vivens, 2019			59 €	
CANON FRONSAC « Château Gazin » - 2020				65 €
MARSANAY Domaine Huguenot			69 €	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU « Château La Confession » - 2020			76 €	
CÔTE DU RHÔNE « L'Excelsior » Domaine Clos Val Seille, 2022			78 €	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « l'Alliance » Domaine Clos Val Seille			78 €	
LES BRUNES Domaine des Creisses			79 €	150 €
GEVREY CHAMBERTIN « Les Crais » Domaine Huguenot			89 €	
MARGAUX « Le Baron de Brane » - 2018				125 €
CÔTE-RÔTIE « Rozier » Domaine Christophe Pichon			130 €	
DELAS HERMITAGE Domaine des Tourettes, 2017			140 €	
CLOS VOUGEOT Domaine Daniel Rion, 2018			180 €	
CORTON-PERRIÈRES Grand Cru Domaine Juillot, 2016			188 €	
SAINT-ÉMILION EMILION Grand Cru « Petit Figeac » - 2017				195 €
PAUILLAC LYNCH BAGES - 2015			260 €	
CÔTE-RÔTIE « Delas la Landonne » - 2021			260 €	