

Apéritifs

Kir (Le Blanc) 12cl <i>cassis, mûre ou pêche Cartron</i>	5€
Ricard / Pastis 2cl	5€
Martini Bianco ou Rosso 5cl	5€
Porto Graham's Fine Tawny 6cl	5€

Spiritueux

Gin Gibson's 4cl	7€
Bombay Sapphire 4cl	9€
Rhum Havana Club 3 Ans 4cl	7€
Rhum Don Papa 4cl	9€
Rhum Diplomatico Reserva 4cl	10€
Vodka Absolut 4cl	7€
Tequila Olmeca Silver 4cl	8€
Whisky J&B rare 4cl	7€
Jack Daniel's Bourbon 4cl	8€
Whisky Aberlour 10 ans	9€
Forest Reserve single mal 40° 4cl	9€
Whisky Chivas Regal 12 Ans 4cl	11€

Cocktails

Le Coconut <i>Vodka, vanille, caramel, lait</i>	11€
Jager <i>Jagermaster, vanille, citron, limonade</i>	11€
Mojito <i>Rhum, menthe, citron vert, lemonade</i>	11€

Mocktails

RedCarpet <i>Jus cranberry, jus orange, sirop grenadine, sirop fraise</i>	10€
Tuttifrutti <i>jus pomme, jus ananas, jus abricot, perrier, jus de citron</i>	10€

Digestifs 4cl

Limoncello	6€
Get 31	6€
Get 27	6€
Eau vie Poire William	6€
Eau vie Veille Prune	7€
Baileys Irish Cream	7€
Calvados Drouin 5 ans d'âge	7€
Armagnac Château De Laubade VSOP	9€
Cognac Courvoisier VSOP	10€

Bières

Pressions	25cl	50cl
Heineken	4€	7,5€
Affligem	4,5€	8,5€
Bière du mois	5€	9,5€

Bières bouteilles

	33cl
Chouffe	7€
Chouffe cherry	7€
Desperados	7€
Heineken	7€
La Parisienne brune	8€

Cidre bouteille

Appie	7€
Sans alcool la fête est plus folle !	33cl
Heineken 0.0 <i>fruitée et désaltérante</i>	6€

Boissons fraîches

Eaux minérales	50cl	100cl
Vittel / San Pellegrino	4€	6€
Perrier 33cl		5€

Softs

Sprite 25cl	4,5€
Orangina 25cl	4,5€
Fanta orange 25cl	4,5€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 25cl	4,5€
Schweppes Tonic / agrumes 25cl	4,5€
Fuze Tea Pêche 25cl	4,5€
Jus de fruits Granini 25cl <i>(orange, tomates, pomme)</i>	4,5€
Nectar de fruits Granini 25cl <i>(Abricot, ananas, pamplemousse)</i>	4,5€

Boissons chaudes

Café expresso, déca	3€
Café crème	3€
Chocolat chaud	3€
Thé & infusion Palais des Thés <i>demandez nous notre sélection</i>	3€



Carte restaurant

Débuter

Rémoulade de céleri  8€ <i>moutarde à l'ancienne</i>
Velouté de champignons et croutons  8€
Quiche aux poireaux et curry,  9€ <i>salade mesclum</i>
Tartine de poivrons à l'ail et crottin de chèvre  9€

Poursuivre

Dahl de lentille et halloumi  17€
Pièce du boucher 23€ <i>pomme de terre à l'ail, herbes et piment Espelette</i>
Pêche du jour du marché 23€ <i>poêlée de légumes de saisons</i>

Menus

Entrée/plat ou plat/dessert 25€ <i>hors viande et poisson</i>
--

 Disponible dans le menu

Nos Signatures

Omelette du comptoir 12€ <i>nature, fromage ou complète</i>
Croque Maulny 18€ <i>sauce crème moutarde, reblochon de Savoie, jambon, confit oignons au cidre</i>
Ballotine de volaille 18€ <i>champignons et épinard, riz basmati coriandre et citron</i>
Burger du chef  18€

Finir en beauté

Mousse au chocolat  8€
Panna cotta aux marrons  8€
Ardoise de fromages, confiture et pain  9€
Brioche à la praline rose façon pain perdu,  10€ <i>caramel et glace au beurre salé</i>
Profiterole,  10€ <i>sauce chocolat et amande</i>

Menu enfant

12€
Les mêmes plats que les grands mais à votre taille !

Voir ardoise

Nos Vins

Les Vins Blancs

AOP Luberon 14cl 75cl <i>Les Barrabans</i> 6€ 25€
IGP pays d'OC 7€ 26€ <i>Maison Castel grande réserve "Terra vitis"</i>
AOC Touraine 8€ 29€ <i>Domaine Bellevue</i>

Les Vins Rosés

AOP Côtes de Provence 7€ 29€ <i>360 De Cavalier "Terra vitis"</i>
--

Les Vins Rouges

Le CHE 5€ 25€ <i>Vin Argentin</i>
AOP Côte du Rhône Village 6€ 26€ <i>Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers BIO</i>
AOP Bordeaux 7€ 28€ <i>Château Malbec "Terra vitis"</i>
AOP Brouilly 8€ 30€ <i>Château de Nervers</i>

Tous les vins de la carte sont disponibles en pichet 25cl 50cl 10€ 20€

Champagne

Champagne Castellane brut 12cl 37,5cl 75cl 10€ 50€
Champagne Delamotte brut 30€
Prosecco 6€ 29€



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

Boissons alcoolisées TVA 20% - Boissons non-alcoolisées 10%

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

 BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.