

Boissons

Drinks

Softs & Eau / Softs & water

Jus de pomme, nectar d'orange, nectar d'ananas, nectar de cranberry (20cl)	4€
<i>Apple juice, orange nectar, pineapple nectar, cranberry nectar</i>	
Sprite (20cl)	4€
Orangina (20cl)	4€
Ice Tea (20cl)	4€
Coca / Coca Zéro (20cl)	4€
Eau pétillante Castalie (75cl)	3€
<i>Sparkling Water Castalie</i>	

Bières / Beers (33cl) 6€

Bière du moment *Featured beer*

Bière blonde ou blanche *Blonde Beer or White Beer*

Apéritifs

Martini (8cl)	5€
Pastis, Ricard (4cl)	5€

Cocktails

Spritz (20cl) Prosecco, Apérol, eau gazeuse.....	10€
<i>Prosecco, Apérol, Sparkling Water</i>	
Edelweiss (16cl) Vin blanc, liqueur de sureau, citron vert.....	10€
<i>White Wine, Elderflower liqueur, Cane Sugar, Lime</i>	
Lagon (16cl) Rhum Blanc, sucre de canne, nectar d'ananas, Curacao)	10€
<i>White Rum, Sugar Cane, Pineapple Nectar, Curacao</i>	
Rosso Berry (16cl) Vodka, Martini rouge, jus de cranberry.....	11€
<i>Vodka, Red Martini, Cranberry Juice</i>	
Tokyo Sunrise (12cl) Cognac, jus de yuzu, sucre de canne.....	11€
<i>Cognac, Yuzu Juice, Cane Sugar</i>	
Cocktail Maison (12cl) Champagne, Cointreau, liqueur fruit de la passion	12€
<i>Champagne, Cointreau, Passion Fruit Liqueur</i>	



La Carte

Menu Enfant

Kids' menu

15€

- Steak haché ou poisson ou nuggets+ frites
Ground beef patty or fish or nuggets
- Frites ou légumes de saison ou purée maison
French fries or seasonal vegetables or homemade mashed potatoes
- Glace ou moelleux au chocolat ou mini-pannacotta vanille
Ice cream or chocolate fondant or vanilla pannacotta

À partager (ou pas...) / To share (or not...)

Saucisson de campagne.....	8€
<i>Country-style dry sausage</i>	
Planche de fromages	18€
<i>Cheese board</i>	
Planche de charcuteries	18€
<i>Cold cuts board</i>	
Planche mixte (fromages et charcuteries).....	18€
<i>Mixed board (cold cuts and cheeses)</i>	
Assiette campagnarde (fromages, charcuteries et pâté de campagne).....	25€
<i>Country Platter (cheeses, cold cuts and country-style paté)</i>	

*Toutes nos planches peuvent être servis en plats avec un supplément
All our boards can be served as a main dish for an extra charge*

Entrées / Starters

Cromesquis de chèvre frais et chips de jambon, pesto basilic-miel.....	13€
<i>Fried fresh goat cheese bites with crispy Ham and basil-honey pesto</i>	
Salade Caesar (poulet grillé, croûtons, sauce Caesar, œuf mollet) + jambon de pays +3€	14€/20€*
<i>Caesar salad (grilled chicken, croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing) + Extra Country Ham+3€</i>	
Carpaccio de bœuf (sauce du jour, parmesan, câpres, pickles).....	16€/23€*
<i>Beef carpaccio (Chef's sauce, Parmesan cheese, capers and pickles)</i>	
Cheesecake au saumon (herbes fraîches, tûile aux salicornes).....	18€/25€*
<i>Salmon cheesecake (fresh herbs, sea asparagus crisps)</i>	

** entrées servies en plats avec des frites
starters served as a main dish with French fries.



Menu Pièce du boucher / Butcher's cut menu

(pour deux personnes, For 2 people)

69€

- Pièce du boucher du jour et sa sauce *Butcher's cut of the day with Chef's sauce*
- Pommes de terre grenaille *Baby potatoes*
- Salade *Salad*

Plats / Main courses

Pâtes du moment au gorgonzola (+ jambon de pays ou poulet mariné +3€)	17€
<i>Pasta with Gorgonzola cheese sauce (extra ham or marinated chicken +3€)</i>	
Travers de porc marinés, pomme au four et crème ciboulette	19€
<i>Marinated pork ribs with baked potato and chives cream</i>	
Burger du Chef (salade, frites)	21€
<i>Chef's burger (salad and French fries)</i>	
Poisson du jour, garniture du Chef	25€
<i>Fish of the Day with Chef's garnish</i>	
Pièce du boucher (salade, frites, sauce du jour)	28€
<i>Butcher's cut (salad, French fries and Chef's sauce)</i>	

Desserts / Desserts

Gateau au chocolat, coeur fruits rouges (Chantilly)	9€
<i>Chocolate Cake with red fruits jelly (Whipped Cream)</i>	
Coupe glacée Demander la sélection à nos serveurs	10€
<i>Ice cream cup - Please ask your server for today's selection</i>	
Profiteroles (sauce chocolat , glace vanille)	9€
<i>Profiteroles (chocolate sauce, vanilla ice cream)</i>	
Paylova (coulis de fruits maison)	11€
<i>Pavlova (homemade fruit coulis)</i>	
Café gourmand	12€
<i>Coffee with Sweets</i>	

Digestifs

Baileys (6cl)	8€
Get 27 (6cl)	8€
Proposition du mois <i>Digestif of the month</i> (4cl)	10€
Whisky Japonais <i>Japanese whisky</i> (4cl)	10€
Bas Armagnac (4cl)	12€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso	3,5€
Double café - Thé <i>Double espresso - Tea</i>	6€
Chocolat - Cappuccino <i>Chocolate - Cappuccino</i>	4€
Irish Coffee	12€



Vins

Wines



Les Bulles / Champagne

Chardonnay / Pinot noir / Pinot meunier Champagne 1er Cru Monmarthe..... 12€... 56€

Les Rosés / Rosés

Terrasses de Tamary (Cinsault, Grenache, Syrah – AOP Côtes de Provence) 9€... 39€

Pink Butterfly (Syrah, Grenache – IGP Var) 9€... 42€

Les Blancs / Whites

Riesling (Alsace – AOC Alsace, Dom. Ginglinger)..... 9€... 42€

Sauvignon blanc (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier)..... 9€... 41€

Chenin blanc (Loire – AOC Anjou, Dom. FL – Les Bergères) 9€... 41€

Chenin blanc (Loire – AOC Coteaux du Layon, Dom. Cady)..... 10€... 45€

Chardonnay (Bourgogne – AOC Bourgogne, Dom. Milan-Le Goty)..... 11€... 52€

Viognier (Rhône – IGP Collines Rhodaniennes, F. Villard)..... 10€... 46€

Marsanne (Côtes du Rhône – AOP Valréas, La Ferme du Mont) 9€... 42€

Les Rouges / Reds

Pinot noir (Bourgogne – AOC Hautes Côtes de Beaune, Dom. Montchovet)..... 12€... 56€

Cabernet franc (Loire – AOC Chinon, Dom. de la Noblaie)..... 9€... 42€

Gamay (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier) 9€... 41€

Merlot (Bordeaux – AOC Bordeaux, Olivier Cazenave – L'échappée Bel) 10€... 46€

Syrah (Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône, Clos Bellane) 10€... 45€

Mourvèdre (Languedoc – AOC Corbières Boutenac, Château Fabre Gasparet) 11€... 52€



Les Flights blancs / *White flights*25€

Dégustation de trois de nos vins blancs sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected white wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

VIFS *FRESH*

Sauvignon blanc (*Loire-Touraine*)

Riesling (*Alsace-Alsace*)

Chenin Blanc (*Loire-Anjou*)

CHALEUREUX *WARM*

Marsanne (*Rhône-Côtes du Rhône*)

Chardonnay (*Bourgogne-Bourgogne*)

Viognier (*Rhône - Collines Rhodaniennes*)

Les Flights rouges / *Red flights*25€

Dégustation de trois de nos vins rouges sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected red wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

LEGERS *LIGHT*

Pinot noir (*Bourgogne-Bourgogne*)

Gamay (*Loire-Touraine*)

Syrah (*Rhône-Côtes du Rhône*)

BIG BOYS

Cabernet franc (*Loire-Chinon*)

Mourvèdre (*Corbière - Boutenac*)

Merlot (*Bordeaux*)

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

IGP – Indication Géographique Protégée

AOP – Appellation d'Origine Protégée

VIN DE FRANCE

