




La carte

Entrées

Entrée du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)

Œuf poché, asperges vertes crues en salade  11 €

Poached egg, raw green asparagus in salad

Tartelette de légumes du soleil  8,5 €

Vegetable tart

Salade de nems croustillants au poulet, sauce aigre-douce 8,5 €


Vegetables nems Salad with Sweet and Sour Sauce

Ravioles de saumon, crème citron ciboulette 10.5 €

Salmon ravioli, lemon chive cream

Rémoulade de crabe au wasabi & avocat 11 €


Crab remoulade with wasabi and avocado

Déclinaison de tomates anciennes & mozzarella au pesto et basilic  11 €

Variation of heirloom tomatoes & mozzarella with pesto and basil

Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de kiwi 14€

Terrine of foie gras with kiwi chutney

 Végétarien / Vegetarian

La maison n'accepte plus les chèques /prix net



Plats

Plat du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)


Magret de canard rôti, sauce soja caramel balsamique et tomates confites 21 €
Roasted duck breast, balsamic caramel soy sauce and candied tomato

Pavé de rumsteak aux échalotes caramélisées et romarin, roquette, parmesan 19,5 €
Rump steak with caramelized shallots and rosemary, arugula, parmesan

Le véritable California cheeseburger sauce thousand island, frites, salade 19,5 €
The real Cheeseburger, French fries, salad


Filet de bar frais, sauce vierge à l'avocat, huile d'olive et herbe fraîche 25.5 €
(Selon arrivage)
Fresh fillet of sea bass with avocado olive oil and fresh herb sauce (depending on arrivals)


Risotto de gambas au curry et champignon 21.50 €
Risotto of prawns with curry and mushroom

Aubergines au four, tomates, mozzarella & pesto  16 €
Baked aubergines, tomato, mozzarella & pesto(vegetarian)

Wok d'émincé de bœuf sauté aux 2 oignons & 3 poivrons 18,5 €
Sliced beef wok fried with 2 onions & 3 peppers

Wok de crevettes, riz sauté aux légumes croquants 21,5 €
Shrimp wok, stir-fried rice with vegetables

Poké bowl saumon mi-cuit avocat, radis, concombre, sésame, riz, mangue)  16,50 €
Poke bowl semi-cooked salmon, avocado, radish, cucumber, sesame, rice, mango)

 Végétarien / Vegetarian

La maison n'accepte plus les chèques /prix net



Desserts

Dessert du chef

Chef's Dessert

Assiette de fromages

Cheese plate

12,5€

Moelleux chocolat noir Valrhona, crème pistache

Soft dark chocolate cake Valrhona with pistachio cream

9,5€

Baba au rhum

Rum baba

9€

Cheesecake à la crème miso au coulis de passion

Miso cream cheesecake with passion fruit coulis

9,5€

Tiramisu

Tiramisu

9€

Pain perdu brioché, glace vanille et caramel au beurre salé

Brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel

9,5 €

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

9.5€

Nougat glacé au coulis de framboise

Iced nougat with raspberry coulis

9 €

Café gourmand ou thé avec sa touche chocolat

Gourmet coffe or tea with a chocolate touch

9,5€

Glace ou sorbet artisanal

Homemade ice cream or sorbet

9€

La maison n'accepte plus les chèques /prix net



APERITIFS

▪ Kir	6.50
▪ Kir Royal	12.50
▪ Porto	6
▪ Pastis / Ricard	5.20
▪ Suze	5
▪ Martini Blanc / Rouge	5.30
▪ Champagne Brimoncourt Brut/Rosé	12 /14
▪ Prosecco	8
▪ Pastis	7

COCKTAILS

▪ Spritz	10�
▪ Gin Tonic	10�
▪ Bloody Mary	10 �

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
▪ Leffe	5	8
▪ Hoegaarden	5	8
▪ Monaco	4.50	8.60
▪ Panaché	4.50	8.60

SOFT

▪ Badoit /Evian 50cl	4.50
▪ Badoit /Evian 1l	6.40 / 6.50
▪ Coca-cola / Coca zéro / Cherry	5.50
▪ Schweppes tonic	5.50
▪ Perrier/ Ginger Beer	5.50
▪ Sprite	5.50
▪ Fuze tea pêche	5.50
▪ Tropic Tropical	5.00
▪ Jus de Fruits :	4.50
<i>(Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate)</i>	

VINS

Blancs :

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
▪ Domaine Le Renard <i>IGP Principauté d'Orange BIO</i>	5	18	25
▪ Eric Louis <i>VDF Chardonnay</i>	6	19	25
▪ Emmanuel Jambon <i>VDF Viognier</i>	6	22	29
▪ Les lavandières du vieux Lavoir <i>IGP Vin du Pays du Gard</i>	5.5	21	28
▪ Béatrice et Pascal Lambert, Le Droit Chenin <i>Chinon, AOC BIO</i>	7.50	26	38
▪ Vieille Vignes, cuvée l'Aurore <i>Bourgogne blanc, domaine Gueugnon Rémond</i>	8	28	40

Rouge :

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
▪ Eric Louis <i>VDF Pinot Noir 2019</i>	5	18	25
▪ Emmanuel Jambon <i>AOC Moulin à Vent 2019</i>	6	22	29
▪ Domaine Le Renard <i>IGP Principauté d'Orange BIO 2019</i>	5	18	25
▪ Les Indomptables <i>AOC Terrasses du Larzac 2019</i>	7,5	26	38
▪ Promesse de Dourthe <i>Blaye, Côte de Bordeaux BIO 2019</i>	7,5	26	38
▪ Château La Coste, Les Pentes Douces <i>AOC Côteau de Provence BIO 2016</i>	7,5	26	38
▪ Domaine Le vieux lavoir, Black Grap's <i>IGP Vin du Pays du Gard</i>	6	22	29.5
▪ Leynes Vieilles vignes <i>Côteau Bourguignon, Domaine des carreaux 2018</i>			38
▪ Domaine Stella Nova <i>Cassiopee AOC, Vin Nature 2018</i>			29
▪ Domaine Huguerot <i>AOC Marsannay 2017</i>			50

Rosés :

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Btl 75cl
▪ Maison Brotte, Esprit Barville <i>Côte du Rhône</i>	5	18	25
▪ Domaine des Haut Plateaux <i>Côte de Provence</i>	6	22	29
▪ Château Saint-Hilaire <i>Aix de Provence</i>	6,5	25	32

Bulles :

▪ Taittinger, Brut	12	70
▪ Brimontcourt, Rosé	14	80

LES ALCOOLS

Rhum :

- Rhum vieux Clément	12
- Don Papa	12
- Diplomatico	12

Gin :

- Gibson	9
----------	---

Whisky :

- Monkey shoulder	14
- Talisker	14
- Marker's Mark	14

Cognac :

-ABK6	10
-------	----

Vodka :

- Eristoff	9
------------	---

Tequila :

- Camino Real	8
---------------	---

DIGESTIFS

▪ Beausejour Calvados	8
▪ ABK6 Cognac	10
▪ Samalens Armagnac	12
▪ Disareno Amaretto	8
▪ Vieille Prune	9.50
▪ Poire William	9.50
▪ Get 27 / 31	8
▪ Limoncello	8

BOISSONS CHAUDES

▪ Café / Déca	2.50
▪ Noisette	2.90
▪ Café Crème	4.50
▪ Capuccino	5.50
▪ Café Frappé	4.90
▪ Thé / Infusion	4.90

Prix en euros TTC