OUVERT 7/7

BRASSERIE

Brasserie

SERVICE CONTINU

Assiettes à partager

ASSIETTE AUTOUR DU MONDE _____ 23,50 €
Assortiment de charcuterie, falafels, houmous, guacamole et nachos, croustillants de crevettes , beignets de calamars,

BURRATA 120G _____ 10,90 €
tomates et pistou

NACHOS ET GUACAMOLE _____ 10,90 €
À partager

CHARCUTERIES & FROMAGES _____ 17,50 €
À partager

CROUSTILLANTS DE CREVETTES ____ 15,80 €
À partager

BEIGNETS DE CALAMARS _____ 15,80 €
À partager

HOUMOUS & FALAFELS _____ 15,80 €
À partager

CAMEMBERT RÔTI _____ 10,80 €
À partager
Supplément charcuterie 9€

COCKTAILS 9,90 €

PALOMA
Tequila 4cl, jus de pamplemousse, citron vert, Perrier

MOSCOW MULE
Vodka Eristoff 4cl, Ginger Beer, citron vert, feuilles de menthe

DAIQUIRI FRAISE
Rhum Bacardi 4cl , coulis de fraise, jus de citron vert, limonade

SEX ON THE BEACH
Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

AMERICANO
Martini blanc 4cl, Martini rouge 4cl, Campari 4cl, Gin Bombay 2cl

PIÑA COLADA
Rhum Bacardi 4cl, crème de coco, jus d'ananas

PORNSTAR MARTINI
Vodka Eristoff 4cl, jus de fruit de la passion et une touche de vanille

CAIPIRINHA
Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre de canne

17cl

SPRITZ 9,90 €

THE ORIGINAL
Apérol 6cl, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

SAINT GERMAIN
Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, tranche de citron

LIMONCINI
Limoncello 5cl, Prosecco, Perrier, tranche de citron

SPRITZ FRAMBOISE
Apérol 6cl, purée de framboise, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

SARTI SPRITZ
Sarti rosa 6 cl, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

GIN 9,90 €

GIN FIZZ
Gin Bombay 4cl, jus de citron, sucre de canne, tonic

LONDON MULE
Gin Bombay 4cl, citron vert, sucre de canne, Ginger Beer

PINK HIBISCUS
Gin Bombay 4cl, tonic Hibiscus, purée de fraise, feuilles de menthe

SO LITCHI
Gin Bombay 4cl, jus de litchi, Ginger Beer, citron vert

MOJITO 9,90 €

MOJITO
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, citron vert

MOJITO FRUITY
Rhum Bacardi 4cl , feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, citron vert
Parfums au choix :
framboise • fraise • fruit de la passion • pêche

DESPEJITO
Rhum Bacardi 4cl, bière Desperados, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert

MOJITO ROYAL
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Prosecco, citron vert

*sans alcool 30cl

Mocktails 8,90 €

PUNCH PARADIS
Mélange subtil de fruits exotiques, une touche de vanille et sirop de grenadine

VIRGIN TIKI
Mélange subtil de fruits exotiques, crème de coco, touche de vanille

VIRGIN COLADA
Crème de coco, jus d'ananas

VIRGIN LONDON GIN
« London dry » de Mathieu Teisseire, Schweppes Tonic , tranche de citron

VIRGIN MULE
Citron vert, Ginger Beer, sucre de canne

PINK SUNSET
Jus de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas et coulis de fraise

VIRGIN MOJITO
Sirop de mojito, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe
ou parfums au choix :
framboise • fraise • fruit de la passion • pêche

VIRGIN SPRITZ
« Italian Rosso » de Mathieu Teisseire, Perrier, tranche d'orange

VIRGIN PORNSTAR
Mélange subtil de jus de fruit de la passion et touche de vanille

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » - «L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Bières

PRESSION

	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0°	5,80 €	8,10 €
AFFLIGEM «BLANCHE» 4.8°	6,10 €	8,50 €
AFFLIGEM «BLONDE» 6.8°	6,10 €	8,50 €

BOUTEILLE



- **DESPERADOS 5.9° -** 33cl — 6,90 €
- **GALLIA WEST "IPA" 6° -** 33cl — 7,30 €
- **HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° -** 33cl — 4,30 €
- **MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° -** 33cl — 7,30 €
- **MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° -** 33cl — 7,30 €

LES FRAPPÉS surprenants

- **CAFÉ FRAPPÉ** 25cl — 5,50 €
  by Cafés Richard
- **THÉ VERT GLACÉ** 33cl — 5,10 €
  parfum au choix :
  framboise • fraise • fruits de la passion • pêche
- **CITRONNADE MAISON** 33cl
  - **CLASSIQUE** — 4,90 €
  - **PARFUM AU CHOIX :**
    pêche • framboise • fruits de la passion • fraise — 5,10 €

APÉRITIFS

- **RICARD, PASTIS 51 -** 2cl — 3,90 €
- **MARTINI, PORTO, MUSCAT -** 4cl — 4,90 €
  Rosé, rouge ou blanc
- **MARTINI TONIC** — 6,90 €
- **CAMPARI TONIC** — 6,90 €
- **KIR -** 16CL — 4,80 €
  au choix : cassis • mûre • framboise • pêche
- **KIR ROYAL CHAMPAGNE -** 10CL — 13,50 €
  au choix : cassis • mûre • framboise • pêche

WHISKIES

- **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** — 11,50 €
- **JACKS DANIEL'S** — 11,50 €
- **BUFFALO TRACE BOURBON** — 11,50 €
- **ARDBEG 10 ANS** — 13,80 €
- **GLENMORANGIE 10 ANS** — 13,80 €
- **WHISTLE PIG 10 ANS** — 13,80 €

RHUMS

- **EMINENTE AMBAR CLARO 3 ANS** — 10,50 €
- **EMINENTE RESERVA 7 ANS** — 14,50 €
  Eminente Hors d'âge
- **GRAN RESERVA 10 ANS** — 21,50 €

ALCOOL

	4cl	70cl
GIN, VODKA, RHUM, TEQUILA, GET 27	8,50 €	89,00 €

COGNAC

- **HENNESSY «VS»** — 15,50 €
- **HENNESSY «XO»** — 32,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

	25cl	50cl
SIROP À L'EAU	3,90 €	6,20 €
DIABOLO	4,10 €	7,40 €

- **PERRIER** 33cl — 4,80 €
- **COCA-COLA** 33cl classic, sans sucre ou cherry — 4,80 €
- **FUZETEA, FANTA, SPRITE** 25cl — 4,80 €
- **SCHWEPPES** 25cl tonic ou agrumes — 4,80 €
- **ORANGINA, OASIS** 25cl — 4,80 €
- **JUS DE FRUITS GRANINI** 25cl — 4,80 €
  Parfum au choix :
  orange, ananas, abricot, pamplemousse, pomme, ACE, tomate , fraise, litchi
- **FRUITS PRESSÉS** orange et citron — 6,80 €

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » - «L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

NOS CHAMPAGNES



	coupe 10cl	bouteille 75cl	magnum 1.5l
Moët et Chandon Brut Impérial	13,50 €	89,00 €	198,00 €
Mercier « Blanc de Noirs » Brut	11,50 €	79,00 €	
Veuve Clicquot Carte Jaune		95,00 €	240,00 €

NOTRE CAVE

VINS ROUGES

	verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl	Magnum 1,5L
Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,50 €	16,50 €	24,50 €	
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina	6,10 €		31,50 €	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"	5,90 €	17,30 €	29,50 €	
Brouilly AOP "Château de Corcelles"	6,40 €		34,50 €	
Haut Medoc Cru Bourgeois AOP "Chateau Puy Castera"	6,90 €		38,90 €	
Saint Estephe AOP "Les Hauts de Pez"	9,50 €		54,90 €	
Haute Cote de Nuits AOC "Cave Haute"	7,90 €		42,90 €	
Savigny Les Beaune AOP "Domaine Ecard"			72,00 €	
Menetou Salon AOC "Thureaux Joseph Mellot”	7,50 €		39,90 €	
Sancerre AOP "Demoiselle Joseph Mellot”	8,90 €		49,90 €	
Chinon AOP "Chateau de la Grille"	9,50 €		54,90 €	109,90 €
Chateauneuf Pape AOP "Barbelas"	12,90 €		74,90 €	
Saint Joseph AOC "Grand Pompee Jaboulet"	8,90 €		49,90 €	

VINS BLANCS

Bordeaux AOP " Château Gantonnet"	6,20 €		32,50 €	
Bourgogne Aligoté AOP" les Planchants"	6,90 €	19,80 €	34,50 €	
Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"	6,90 €		34,50 €	
Sancerre AOP "Les Broux"	7,40 €		39,50 €	
Cotes de Gascogne IGP "sauvignon" Les Fumées blanches	5,80 €		24,80 €	
Argentin blanc "Chardonnay Torrontes " Finca La Niña"	6,10 €		31,50 €	
Chablis AOP "Domaine Gueguen"	8,50 €		44,90 €	
Pouilly Fume AOP "Chant des Vignes Joseph Mellot"	7,90 €		42,90 €	
Coteaux du Layon AOP "Château de la Roulerie BIO"	7,50 €		39,90 €	

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP “Minuty Prestige”	8,10 €		45,00 €	99,90 €
Côtes de Provence AOP “Cellier de Ramatuelle”	5,90 €	17,50 €	26,80 €	
Méditerranée IGP “Studio by Miraval”	7,80 €		42,50 €	
Méditerranée IGP " Le Roi Soleil"	5,80 €		25,50 €	

Club SALADES

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL Bricks de croustillant de chèvre au miel, jambon Serrano, tomates — 15,60 €

CROUSTI CHICKEN CAESAR Émincés de poulet croustillants, sauce caesar, Grana Padano AOP, tomates, croûtons, œufs — 15,30 €

SALADE CRISPY CHEESE Beignets de camembert, toast de reblochon, jambon serrano, tomates — 16,90 €

SALADE THAÏ CREVETTES Queues de crevettes décortiquées, vermicelles de riz, sauce Thai, légumes croquants — 19,80 €
cacahuètes et sésame torréfiés, oignons frits, herbes (avec coriandre)

SALADE THAÏ POULET Émincé de poulet mariné, vermicelles de riz, sauce Thaï, légumes croquants — 14,80 €
cacahuètes et sésame torréfiés, oignons frits, herbes (avec coriandre)

POKE HAWAI Riz, légumes croquants, avocat, concombres, tomates, mangue, herbes, graines
- Saumon — 17,50 €
- Crevettes — 18,80 €

POKE VEGGIE Riz, légumes croquants, mangue, concombres, falafels, houmous, avocat, tomates, herbes et graines — 14,50 €

Côté TERRE

+ sup sauce 0,70€

PAILLARD DE POULET - 160g Crème à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et linguine — 19,80 €

MAGRET DE CANARD - 180g Sauce au poivre, frites et salade — 23,50 €

ANDOUILLETTE DE JARGEAU - 200g Frite, salade et sauce moutarde à l'ancienne — 18,30 €

TIGRE QUI PLEURE - 160g Émincé de bœuf mi-cuit «sauce tigre», légumes croquants et riz basmati parfumé — 20,80 €

TARTARE DE BOEUF - 180g **+ sup poêlé 1,00€** Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru, frites et salade — 17,80 €

MIXED GRILL Frites et salade - Assortiment de grillades : Bœuf (90g), magret de canard (60g), filet de poulet grillé (60g) — 22,50 €

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ - 180g Accompagné de frites et salade — 20,50 €
sauce au choix : Béarnaise • Blue cheese • Moutarde à l'ancienne • Échalotes • Poivre

Côté MER

FILET DE DAURADE ROYAL Sauce beurre blanc estragon et riz basmati — 21,80 €

TARTARE DE SAUMON accompagné de frites et salade — 21,90 €

BEIGNETS DE CALAMARS Sauce Salsa accompagné de frites et salade — 16,80 €

Club PASTA

LINGUINE TRUFFE ET PROSCIUTTO Crème de truffe, jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et Grana Padano AOP — 19,80 €

LINGUINE GAMBAS Queues de Gambas décortiquées, sauce homardine et Grana Padano AOP — 22,50 €

LINGUINE AL SALMON Saumon et sa sauce crème de ciboulette au citron — 16,80 €

Club BURGER

Servi avec frites **Double steak + 4.90 € • Sup. Bacon + 1 € • Sup sauce + 0,70 €**

AMERICAN Steak haché (150g), moutarde, ketchup, cheddar, oignons rouges et frits, tomates, salade — 15,90 €

LE ROYAL Steak haché (150g), crème de truffe d'été, cheddar, oignons rouges et frits, tomates, salade — 19,80 €

LE MONTAGNARD Steak haché (150g), bacon grillé, reblochon, sauce blue cheese, cheddar, oignons frits , tomates, salade — 16,90 €

FISH BURGER Filet de cabillaud pané, salade, tomates, oignons rouge, cheddar, sauce tartare — 18,50 €

LE CRISPY CHICKEN Filet de poulet pané(120g), sauce curry, cheddar, oignons frits, tomates, salade — 15,40 €

VEGGIE BURGER Falafels, houmous, cheddar, légumes croquants, tomates, oignons rouges et frits, sauce blanche — 15,90 €

Club PIZZA

Supplément BURRATA 120g + 5 €

LA REINE Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella — 13,90 €

LA QUATRO FROMAGIO Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre — 15,90 €

LA TARTIFLETTE Crème fraîche, lardons, mozzarella, reblochon, pomme de terre, oignons — 15,90 €

LA CANNIBALE Sauce BBQ, viande hachée, mozzarella, jambon, champignons, merguez, chorizo, oeuf — 17,90 €

LA NAPOLITAINE Tomates, mozzarella, anchois, olives, tomates fraîches — 17,90 €

BURRATA AU SERRANO Tomate, mozzarella, burrata, serrano, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive — 20,90 €

BURRATA AU SAUMON Tomate, mozzarella, burrata, saumon, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive — 21,90 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 8,50 €
LE CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises 7,90 €
ANANAS FRAIS et sa fondue de chocolat 8,90 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon 8,50 €
IRISH COFFEE
4cl - Irish Whiskey «PADDY», café, sucre de canne et crème fraîche 9,90 €

PÂTISSERIES 9,50 €

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace vanille
PAVLOVA exotique
"NOTRE GROS" PROFITEROLE chocolat chaud et sa glace vanille
MOELLEUX AU CHOCOLAT au cœur fondant et sa crème anglaise
BRIOCHE FAÇON «PAIN PERDU»
Glace caramel et coulis de caramel beurre salé
BABA au rhum, crème fouettée

Nos CRÊPES

SUCRE 4,10 €
NUTELLA / CHOCOLAT / CONFITURE **au choix :** fraise - abricot 5,80 €
CRÊPE GOURMANDE Glace Vanille de Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée 7,50 €
ORÉO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée 7,90 €
BOUNTY Glace Lait de coco, chocolat chaud, crème fouettée 7,90 €
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé 7,90 €
CRÊPE FLAMBÉE AU «GRAND MARNIER» 8,90 €

COFFEE Shop

CLASSIQUES

EXPRESSO 2,30 €
DOUBLE EXPRESSO 4,60 €
CHOCOLAT CHAUD 5,80 €
CAFÉ LATTÉ 4,80 €

TEA 4,60 €

THÉS NOIRS
Au choix : Ceylan • Darjeeling
THÉS PARFUMÉS
Au choix : fruits rouges • Earl Grey
THÉS VERTS
Au choix : Sencha • Jasmin • Menthe
THÉ BLANC • Rose Litchi

INFUSIONS 4,60 €

Verveine • Verveine menthe • Tilleul • Camomille

Lait végétal +0.80 €
Dôme de chantilly +0.80 €

LATTE

CAPPUCCINO
Café, recouvert d'une onctueuse mousse de lait 4,90 €
MATCHA LATTE
Thé vert matcha fouetté, lait chaud velouté 5,30 €
STEAMER Lait chaud 4,90 €
+ 0,80 € saveurs au choix : Vanille • Caramel • Cookies • Noisette
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS
Servi avec son dôme de chantilly 5,80 €

COLD

CAFÉ FRAPPÉ 5,50 €
THÉ VERT GLACÉ 5,10 €
Au choix : framboise • fraise • fruit de la passion • pêche
FRAPPÉ LATTÉ 5,30 €
Mélange d'expresso et de lait froid, rafraîchissant
MATCHA LATTÉ FRAPPÉ 5,80 €
Thé vert matcha et lait frappé
+ 0,80 € saveurs au choix : framboise • noix de coco
ICE STEAMER Lait frappé aromatisé 5,30 €
+ 0,80 € saveurs au choix : Vanille • Caramel • Cookies • Noisette

Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Plaisirs
GLACÉS

PALETTE DE 3 BOULES — 7,50 €

PARFUMS AU CHOIX

SORBETS

Fraise Senga • Citron vert • Framboise • Ananas • Chocolat noir • Fruit de la passion impérial • Poire

CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar • Café expresso Guatemala • Rocher • Caramel beurre salé • Oréo • Lait de Coco

COUPES CLASSIQUES — 8,90 €

CAFÉ LIÉGEOIS

Glaces café expresso Guatemala, un trait de café expresso, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbets chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée

DAME BLANCHE

Glaces vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

COUPES CRÉATIONS — 9,90 €

POIRE BELLE HELENE

Glace poire, vanille Madagascar, poire, chocolat chaud, crème fouettée

COUPE OREO

Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée

COUPE ANANAS

Glace ananas, coulis caramel beurre salé, ananas frais, crème fouettée

COUPE CARAMEL

Glaces caramel beurre salé et vanille Madagascar, coulis caramel beurre salé, crème fouettée

COUPE NUTELLA

Glaces vanille Madagascar et rocher, Nutella, noisettes, crème fouettée

COUPE BOUNTY

Glaces lait de coco, coulis chocolat, noix de coco râpée, crème fouettée

Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Assiette APÉRO À PARTAGER

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE"
Falafels, houmous, guacamole et nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie, croustillants de crevettes — 23,50 €

CAMEMBERT RÔTI à partager — 10,90 €
Supplément charcuterie + 9€

BURRATA 120G
Tomates et pistou — 10,90 €

NACHOS ET GUACAMOLE à partager — 10,90 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES à partager — 17,50 €

CROUSTILLANTS DE CREVETTES à partager — 15,80 €

BEIGNETS DE CALAMARS à partager — 15,80 €

HOUMOUS “POIS CHICHE” ET FALAFELS à partager — 15,80 €

MENU Privilège

AUTOUR D’UN PLAT
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DOUCEUR
29,50 €

COMPLET
ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR
36,90 €



50cl — 5,10 € | 1 Litre — 6,20 €

VITTEL OU SAN PELLEGRINO

ENTRÉES
SALADE THAÏ POULET

BURRATA
120g, tomates et pistou

PLATS
FILET DE DAURADE
Sauce beurre blanc estragon

ONGLET DE BŒUF 180g
Sauce échalotes, frites et salade

PAILLARD DE POULET 160g
Crème de truffe d’été (Tuber Aestivum) et linguine

DESSERT
PAVLOVA
exotique

TARTE FINE AUX POMMES
et sa glace vanille de Madagascar

VERRINE GLACÉE
« Dame Blanche » ou «Chocolat liégeois »

Menu ENFANT

*Valable uniquement pour les enfants de moins de 10ans

14,90 €

PLATS
AU CHOIX :

PIZZA BAMBINO - Jambon, tomate, fromage
ou
STEAK HACHÉ - 150g Frites ou pâtes
ou
BEIGNETS DE CALAMARS Frites ou pâtes

DESSERTS
AU CHOIX :

CRÊPE AU NUTELLA
ou
GLACE 2 BOULES
Fraise, Citron vert, Framboise, Ananas, Chocolat noir, Fruit de la passion, Vanille, Café , Rocher, Caramel beurre salé, Oréo, Lait de Coco

1 BOISSON
SOFT AU CHOIX



Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.