

Entrées

Selon vos envies...

Gaspacho tomates et poivrons jaunes * 6€ / 12 €

Tomates cerises Ananas et poivrons jaunes marinés, graines de courge, huile d'olive, vinaigre de cidre

Cherry tomatoes Pineapple and marinated yellow peppers, pumpkin seeds, olive oil, cider vinegar

Quinoa veggie "Bowl" * 6€ / 12 €

Graines de quinoa, avocat, fêta, herbes fraîches, poivrons rouges, vinaigrette sésame

Quinoa seeds, avocado slices, feta cheese, fresh herbs, red peppers, sesame vinaigrette

Caesar salade 8 € / 14 €

Escalope de poulet, sauce caesar maison, croutons, pousses de salade, chips de lardons, copeaux de parmesan

Chicken salad, house caesar sauce, croutons, salad leaves, bacon crisps, parmesan slices

Tartare de Saumon d'Ecosse 8 € / 14 €

Saumon label rouge, céleri branche, ciboulette, pomme verte, zestes de citron vert, vinaigrette de lait de coco, bouquet de salade

Scottish salmon tartar, celery, chives, green apple, lime zest,

coconut milk dressing, salad leaves

Burratina 8 € / 14 €

Carpaccio de tomates couleurs et sa burratina des Pouilles AOP roquette, vinaigrette balsamique

Colorful Tomatoes carpaccio and Apulian cheese burratina, arugula salad

balsamic dressing

Tapas aperitifs 8 €

Assortiments du moment - 6 pièces

Formules du midi

Plat du jour 12,5€

Entrée* + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert* 18,5€

Entrée* + Plat du jour + Dessert * 22,5€

Menu enfant 12,5€

du lundi au vendredi midi- Monday to Friday lunch only

La plupart de nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée.

Tous nos plats sont cuisinés sur place à la minute.

Vegan 

Gluten Free 

Vegetarian 

Plats

Fusillotti * 10.5 €

Pâtes sèches artisanales, crème d'aubergines parfumée au basilic, tomate cerise, parmesan

Artisanal dry pasta, eggplant cream flavored with basil, cherry tomato, parmesan

Poulet Passion * 12.5 €

Ballotine de blanc de poulet français et sa purée de patates douces, carottes de couleurs, jus de veau corsé au Timut

French chicken ballotine, mashed sweet potatoes, colorful carrots, Timut veal sauce

Burger Charolais Bio 17.5 €

Pain Kaiser artisanal, bœuf Charolais Bio (France), tomates, oignons rouge, cheddar, salade, chips de lardon, frites country, sauce tartare maison

Beef burger, tomatoe, cheddar cheese, red onions, bacon chips, country fries and tartar sauce

Burger Saumon d'Ecosse 19.5 €

Pain Kaiser artisanal, saumon label rouge, mayonnaise, avocat, concombre

pousses de salades

Scottish salmon burger, mayonnaise, avocado, cucumber and salad shoots

Bar 17.5 €

Filet de bar poêlé, courgettes rondes farcies de riz "Venere", sauce au chorizo

Hairy sea bass fillet with round zucchini stuffed with "Venere" rice, chorizo sauce

Picanha Angus 19.5 €

Picanha de boeuf rôti, jus de veau corsé parfumé au soja et miel, pastèque marinée snakée, courgettes pûelées

Roast beef picanha, full-bodied veal jus flavored with soy and honey

snaked marinated watermelon, pan-fried zucchini

Desserts

Cheesecake au Kalamansi * 6€

Coulis aux agrumes du soleil: orange, pamplemousse, orange sanguine de Kalamansi

Kalamansi's cheesecake with citrus coulis

Nectarine * 6€

Nectarines blanches pochées au sirop d'hibiscus, gingembre, citron vert, sorbet fraise

White nectarines poached in hibiscus syrup, ginger, lime, strawberry ice cream

Glaces artisanales * 6€

2 parfums au choix dans notre selection artisanale de glaces et sorbets

2 choices of our premium selection of sorbets and ice creams

Mi-Cuit Chocolat Saint Domingue 8 €

Sauce caramel beurre salé et glace noisette

Chocolate fudge with salted butter caramel sauce and hazelnuts ice cream

Merveilleux 8 €

Meringue crème chantilly, fruits rouges, coulis fruits rouges, glace pistache

Ice berg of meringue, red fruits, red fruits coulis, pistachio ice cream

Assiette de fromages AOP 8 €

Comté 18 mois, camembert au lait cru, chèvre St Maure de Touraine cendré

18th months old Comté, Camember, St Maure goat cheese

Vins

ROUGE	14cl	75cl
Beaujolais-Villages "Domaine des Jumelles"	6 €	24 €
Saumur - Cabernet franc "Les Nivières"	6 €	24 €
Côtes du Rhône AOP - Prieurs de St Julien	6.5 €	26 €
Pinot noir "Lorentz" - Woerlen	7.5 €	32 €
Château Cure-Bourse Margaux 2014	-	57 €
BLANC	14cl	75cl
Saumur Tuffeau 2015	6 €	24 €
Chardonnay - Pays d'Oc - Domaine Fournas	7 €	26 €
Pinot gris AOP - Réserve Lorentz	7.5 €	32 €
Chablis AOP Domaine de Vauroux	8 €	45 €
Meursault Les Corbins AOP Domaine Bitouzet-Prieur 2014	-	89 €
ROSE	14cl	75cl
Costières de Nîmes AOP Château Beaubois AB Vegan	6 €	24 €
Côtes de Provence AOP Terres Nobles Cuvée Prestige	7.5 €	29 €

Eaux

	50cl	100cl
Vittel	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	6 €
Perrier Fines Bulles	4.50 €	6.5 €

Jus & Sodas

Jus: orange, abricot, ananas, pommes - 25cl	4.5 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes tonic - 25cl	4.5 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Sprite, Perrier - 33 cl	4.5 €

Boissons Chaudes

Expresso	2.0 €
Noisette	2.5 €
Décaféiné	2.5 €
Allongé/Americano	2.5 €
Double Espresso	4.5 €
Cappuccino	4.5 €
Chocolat Chaud	4.5 €
Latte	4.5 €
Thé Ronnefeldt	4.0 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 - 4cl	6 €
Campari - 7cl	6.50 €
Martini blanc, Martini rouge - 7cl	6.50 €
Kir mûre, pêche, cassis, framboise - 12cl	6.50 €

Bulles

	12cl	75cl
Prosecco Goto - Brut	6 €	25 €
Champagne Pannier - Brut sélection	10 €	39 €
Champagne Pannier - Brut Millésimé	12 €	45 €

Cocktails

Mojito <i>rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	9.5 €
Sex on the Beach <i>vodka, orange, ananas, pêche, fraise</i>	9.5 €
Caïpirinha <i>cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	9.5 €
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	9.5 €
Cuba Libre <i>Rhum, coca cola, citron</i>	9.5 €

Mocktails

Virgin Mojito <i>citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	7.5 €
Virgin Sex on the Beach <i>orange, ananas, pêche, fraise</i>	7.5 €

Bières

	25cl	50cl
Ginette Pression <i>Bouteille 33cl</i>	5.5 €	8.5 €
Heineken	5.5 €	
Corona	6.5 €	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération