



PLANCHES APÉRO

PLANCHE FROMAGE	18€
COMTÉ, BRIE, CHÈVRE, BLEU D'AUVERGNE	
PLANCHE CHARCUTERIE	19€
JAMBON CRU, JAMBON BLANC, ROSETTE, CHORIZO	
MIX CHARCUTERIE ET FROMAGE	25€
PLANCHE MER	28€

PLATS TERRE

CHEESE BURGER	20€
STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHEDDAR FONDANT, SALADE, TOMATE, OIGNON, DANS UN PAIN BRIÔCHÉ.	
BURGER POULET	21€
POULET CROUSTILLANT, CHEDDAR FONDANT, SALADE, TOMATE, OIGNON, DANS UN PAIN BRIÔCHÉ.	
BURGER DU CHEF	25€
STEAK HACHÉ DE BŒUF, RACLETTE FONDANTE, LARD, SALADE, TOMATE, OIGNON, DANS UN PAIN BRIÔCHÉ.	
TARTARE DE BŒUF (FRAIS, PRÉPARÉ À LA MINUTE)	21€
ASSAISONNEMENT MAISON : (CÂPRES, CORNICHONS, OIGNON ET PERSIL)	
SERVI AVEC JAUNE D'ŒUF ET FINITION FLEUR DE SEL.	
DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE & POLENTA	23€
BŒUF MIJOTÉ LONGUEMENT DANS UNE SAUCE PROVENÇALE, PARFUMÉ AUX HERBES, SERVI AVEC UNE POLENTA CRÈMEUSE	
FEUILLETÉ BRÉSSAN	24€
FEUILLETÉ CROUSTILLANT GARNI DE POULET ET DE CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME ONCTUEUSE	
MAGRET DE CANARD	28€
RÔTI, TENDRE ET SAVOUREUX, ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DE PATATE DOUCE ONCTUEUSE ET D'UNE SAUCE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET AU MIEL	
COEUR DE RUMSTEACK GRILLÉ	29€
SAUCE AUX CHOIX, GRATINS DAUPHINOIS, LÉGUMES DE SAISON	



SALADES

SALADE CÉSAR	20€
SALADE ROMAINE, POULET CROUSTILLANT, BACON GRILLÉ, ŒUF, CROÛTONS, TOMATES CERISES ET PARMESAN. SAUCE CÉSAR MAISON SERVIE À PART.	
SALADE DE CHÈVRE	24€
CHÈVRE CHAUD RÔTI AU MIEL, JAMBON CRU, MESCLUN, CROÛTONS CROUSTILLANTS ET VINAIGRETTE MAISON	
SALADE DE FIGES ET ROQUEFORT	26€
MESCLUN DE JEUNES POUSSES, FIGES NOIRES FRAÎCHES, ROQUEFORT FONDANT, CROÛTONS DORÉS AU MIEL ET VINAIGRETTE MAISON	



PLATS VÉGÉTARIEN

Aubergine Houmous sauce oignon	18€
Risotto champignons girolles	21€
Champignons sautés à la persillade, parmesan	

ENTRÉES

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE	14€
SAUCE TARTARE	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	16€
FEUILLETÉ BRÉSSAN	18€
FEUILLETÉ CROUSTILLANT GARNI DE POULET ET DE CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME ONCTUEUSE.	
FRITTO MISTO	20€
SAUCE TARTARE	

PLATS MER

Moules Marinières	20€
Moules fraîches cuisinées au vin blanc, oignon, céleri	
Moules Crème	21€
Moules fraîches mijotées dans une sauce crémeuse, au vin blanc, oignon, céleri	
Moules Curry	22€
Moules fraîches mijotées dans une sauce crémeuse, nappées d'une sauce curry, au vin blanc, oignon, céleri.	
Moules Roquefort	23€
Moules fraîches nappées d'une sauce onctueuse au roquefort, au vin blanc, oignon, céleri	
Soupe de poisson maison	18€
Servie avec croutons dorés, emmental et sa rouille	
Risotto de gambas au citron confit	24€
Risotto crémeux aux gambas, relevé d'une touche de citron confit et de parmesan	
Pavé de saumon pesto	26€
Burger de poulpe	27€
Poulpe à la plancha servi dans un pain à l'encre de seiche, accompagné d'une sauce maison	
Poulpe à la plancha, sauce tomate persillade	27€
Poulpe à la plancha parfumé à la persillade, accompagné de sa sauce tomate maison	
Filet de loup	28€
Filet de loup rôti, accompagné d'un coulis de poivrons doux et d'une purée de patate douce maison	



PIZZAS ou PINSAS (PIZZAS À PÂTE ÉPAISSE)

Margherita	15€
Mozzarella, base sauce tomate	
Végétarienne	15€
Légumes du moment	
Reine	17€
Jambon, champignons, base sauce tomate	
Romana	18€
Burrata & basilic base sauce tomate	
Pepperoni	19€
Chorizo, poivron, base sauce tomate	
Chèvre miel	20€
4 Fromages	21€
Chèvre, Roquefort, Conté, Brie	
Savoyarde	22€
Lardon, pomme de terre, raclette, oignon	

PÂTES



Rigatoni à la carbonara crème	18€
Rigatoni burrata, pesto	20€
Rigatoni Saumon	22€

MENU ENFANTS

-12ans 14€

Steak
ou
Poulet croustillant
ou
Pâtes sauce tomate ou beurre
Accompagnement au choix
1 sirop
1 boule de glace

MENU (Aux Choix) 30€

ENTRÉE

Velouté aux champignons
Beignet de fleur de courgette
Salade d'hiver

PLAT

Demi magret de canard
Moules marinière
Saucisse et lentille du Puy

DESSERT

Crème brûlée
Tartes aux pommes
2 Boules de glaces



Boissons

BIERES

	25CL	50CL	1L
PRESSION			
HEINEKEN	4€	7€	13€
AFFLIGEM	5€	9€	16€
PANACHÉ	5€	9€	16€
MONACO	6€	10€	17€
PICON	6€	10€	17€

BOUTEILLE

33CL

HOEGAARDEN	6€
DESPERADOS	7€
CORONA	7€
PIETRA	7€

DIGESTIFS

5CL

LIMONCELLO	7€
CALVADOS	9€
COGNAC HENNESSY VS	11€



ROUGE

	15CL	50CL	75CL
PLANS NOBLES	5€	25€	
CHACHEUX AUX AROMES DE FRUITS ROUGES ET PÊCHE GRILLÉE VANILLE ET NOIX DE COCO			
JEAN CLAUDE BOISSET	13€	62€	
VINTES CÔTES DE NÔT AOP 100% PINOT NOIR			
	8€	21€	28€
AOP CÔTES DE PROVENCE SYRAH, CINSAUT ET CARIGNAN			
MINUTY PRESTIGE		30€	42€
AOP CÔTES DE PROVENCE SYRAH, GRENACHE ET MOURVÈRE			

VINS

ROSÉ

	15CL	50CL	75CL
COTÉ MER	5€	15€	
CHÂTEAU PARADIS	6€	17€	24€
AOP CÔTES D'AUZ EN PROVENCE GRENACHE NOIR, CABERNET SAUVIGNON, CARIGNAN			
TASQUIER	8€	21€	28€
AOP CÔTES DE PROVENCE GRENACHE, CINSAUT, SYRAH ET CARIGNAN			
MINUTY PRESTIGE		30€	42€
AOP CÔTES DE PROVENCE GRENACHE, TIBOURNEN ET CINSAUT			

BLANC

	15CL	50CL	75CL
PLAN NOBLES	5€	25€	
CHARDONNAY CHACHEUX AUX AROMES DE FRUITS ROUGES ET PÊCHE GRILLÉE VANILLE ET NOIX DE COCO			
DOMAINE LES HÉRITIÈRES			43€
AOP CHABIS CHARDONNAY			
TASQUIER	8€	21€	28€
AOP CÔTES DE PROVENCE DOLE			
MINUTY PRESTIGE		30€	42€
AOP CÔTES DE PROVENCE DOLE ET CLAIRETTE			

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON BRUT	75€
40% PINOT NOIR, 40% PINOT MEUNIER ET 20% CHARDONNAY	

SOFT

RICARD	3CL	4€	51 PASTIS	3CL	4€	VITTEL	(50CL)	3€
MARTINI BIANCO	6CL	6€	MARTINI ROSSO	6CL	6€	VITTEL	(1L)	5€
CAMPARI	6CL	6€	SUZE	6CL	6€	SAN PELLEGRINO	(50CL)	3€
						SAN PELLEGRINO	(1L)	5€
						SIROP	(25CL)	2.5€
						DIABOLO	(25CL)	3€
						GRANINI	(25CL)	5€
						ICED MATCHA TEA LATTE		6€
						ICED CHAI TEA LATTE		6€

APÉRITIFS

MALIBU COCO	6€	SAINT GERMAIN	8€
JÄGERMEISTER	6€	BAILEY'S	8€
MANZANA	6€	PASSOA	8€
GET 27	7€	COINTREAU	8€
GET 31	7€	GRAND MARNIER	9€

SPIRITUEUX

4CL

WHISKY		RHUM	
BALLANTINE'S	7€	HAVANA 3 ANS	7€
JACK DANIEL'S	8€	HAVANA AMBRÉ	7€
JACK FIRE	8€	3 RIVIÈRES BLANC	7€
JACK HONEY	8€	DON PAPA	11€
CHIVAS	11€	BUMBU	11€
VODKA		GIN	
ERISTOFF	6€	BOMBAY ORIGINAL	8€
ABSOLUT	7€	BOMBAY SAPPHIRE	9€
GREY GOOSE	11€	TEQUILA	
		SAN JOSÉ	8€

ACCOMPAGNEMENT SOFT +3€

MOJITO

MOJITO (ROYAL +4€)	10€
(VARIANTES + 1€)	
RHUM, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE	
TIPUNCH	10€
RHUM, SIROP DE CANNE, CITRON VERT	
CUBA LIBRE	10€
RHUM, JUS DE CITRON, COCA-COLA	
PIÑA COLADA	11€
RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO	
PLANTERS PUNCH	13€
CAMPARI, RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS	
CAPIRINHA	10€
CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
JÄGERBOMB	10€
JÄGERMEISTER, RED BULL	

VIRGIN MOJITO (VARIANTES + 1€)	8€
SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE	
VIRGIN COLADA	8€
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO	

SODA

PERRIER	(33CL)	3€
COCA-COLA	(33CL)	4€
COCA-COLA ZERO	(33CL)	4€
ORANGINA	(25CL)	4€
OASIS	(25CL)	4€
SPRITE	(25CL)	4€
SCHWEPPES TONIC	(25CL)	4€
SCHWEPPES AGRUMES	(25CL)	4€
LIPTON	(33CL)	4€
RED BULL	(25CL)	5€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	11€
APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
CAMPARI SPRITZ	11€
CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
SAINT GERMAIN SPRITZ	15€
SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
HUGO SPRITZ	11€
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
LIMONCELLO SPRITZ	11€
LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
EXPRESSO MARTINI	12€
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXPRESSO, SIROP DE SUCRE DE CANNE	
PORN STAR MARTINI	12€
VODKA, PASSOA, LIQUEUR DE PASSION, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE LA PASSION, PROSECCO	

MOCKTAILS

VIRGIN PORNSTAR	8€
SIROP DE VANILLE, JUS D'ANANAS, PURÉE DE PASSION, LIMONADE	
VIRGIN LORD	8€
CRÈME DE PASSION, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAFÉ FRAPPÉ	4€
DÉCAFÉINÉ	2€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
CAFÉ NOISETTE	3€
CAFÉ CRÈME	4€
CHOCOLAT	4€
CAFÉ LIEGEOIS	5€
CAPPUCCINO	5€
MACCHIATTO	6€
CHOCOLAT LIEGEOIS	6€
THÉ & INFUSION	4€
MATCHA TEA LATTE	6€
CHAI TEA LATTE	6€

SEX ON THE BEACH	11€
VODKA, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, CRANBERRY	
MOSCOW MULE	11€
VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT	
BLUE LAGOON	13€
VODKA, CURAÇAO BLEU, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE	
COSMOPOLITAN	12€
VODKA, COINTREAU, CRANBERRY, JUS DE CITRON VERT	
MARGARITA	12€
TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT	
TEQUILA SUNRISE	11€
TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	
AMERICANO	11€
MARTINI ROSSO, CAMPARI, EAU GAZEUSE	

Prix nets TTC, service compris. Eau potable gratuite.
Allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.