

VINS

ROSÉS

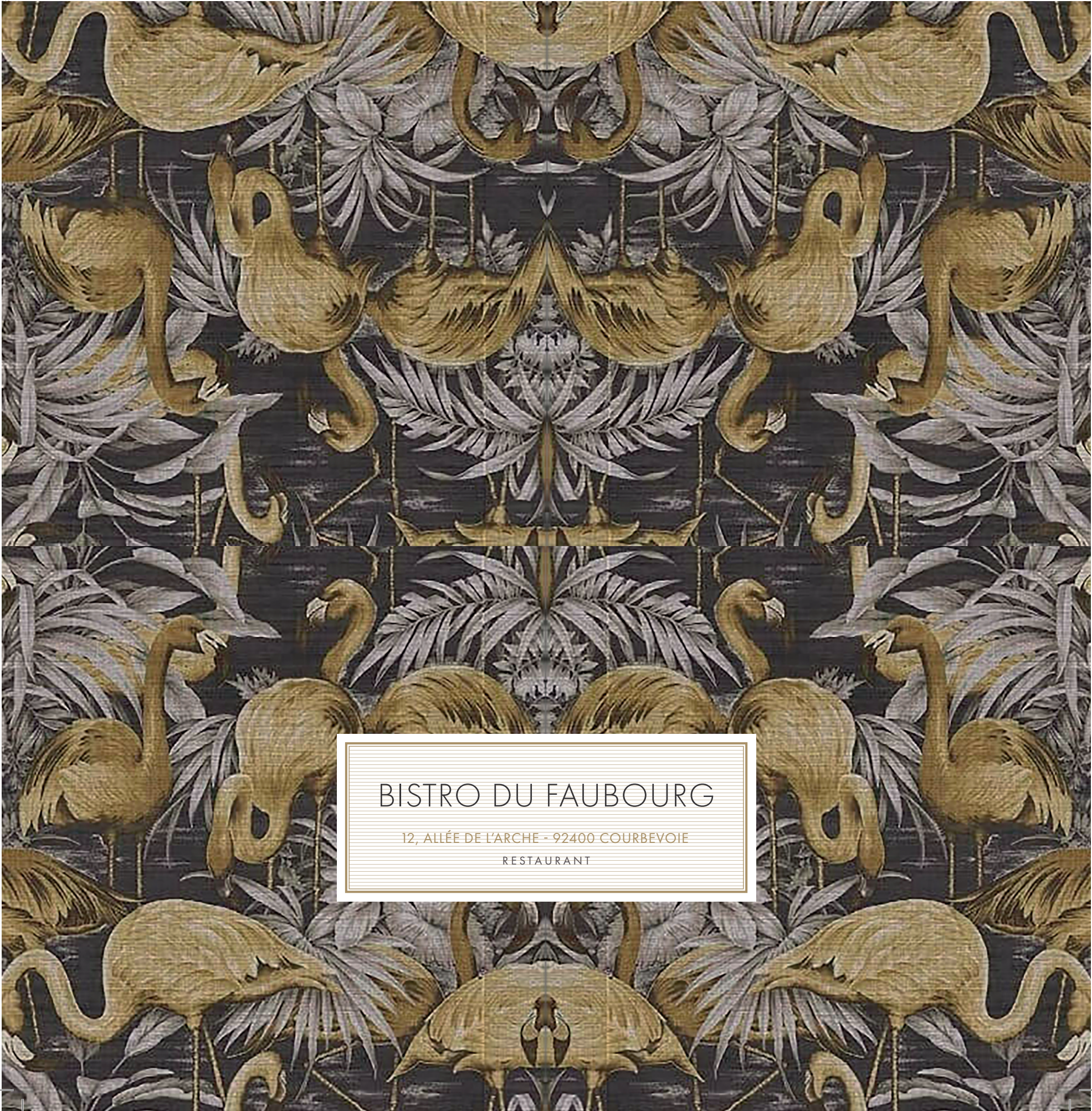
	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP MÉDITERRANÉE				
DEMOISELLE SANS-GÊNE	6,80	11,90	23,20	34,00
VDP ILE DE BEAUTÉ RACINU	6,00	10,20	21,80	32,00
CÔTE DE PROVENCE				
AOC MINUTY PRESQU’ILE	9,00	14,90	29,80	45,00

BLANCS

AOP BORDEAUX-CHATEAU				
BALLAN LARQUETTE	6,50	11,60	23,20	34,00
IGP PAYS D’OC CHARDONNAY				
LES AMANDIERS	6,80	11,80	24,00	35,00
POUILLY FUMÉ AOC				
BLONDELET	9,00	14,90	29,80	45,00
PROSECCO PIU	6,50	11,60	23,20	34,00
CHABLIS AOC DOMAINE D’ELISE	-	-	-	49,00
AOP SAINT-AUBIN 1 ^{ER} CRU SUR GAMAY 2020				
DOMAINE PHILIPPE GERMAIN . .	-	-	-	120,00

ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
GRAVES AOC CHÂTEAU ROQUETAILLADE				
LA GRANGE	9,00	14,90	29,80	45,00
CÔTES DE BOURG AOC				
CHÂTEAU L’HOSPITAL	7,00	11,90	23,90	35,00
HAUT MÉDOC AOC CHÂTEAU				
VICTORIA II	8,50	14,30	28,50	42,00
CHINON CUVÉE GABRIEL-				
DOMAINE BEL AIR	7,00	11,90	23,90	35,00
AOP CÔTES DU RHÔNE - COMBE				
DES AVAUX CHÂTEAU SIMIAN . .	7,90	13,50	27,00	39,00
BOURGOGNE HAUTES COTES DE				
NUITS DOMAINE BILLARD PÈRE ET FILS	-	-	-	75,00
AOP CROZES-HERMETAGES				
LES TERRIENS	-	-	-	70,00
PAUILLAC AOC RÉSERVE DE				
LA COMTESSE SECOND VIN				
DU CH. PICHON LONGUEVILLE . .	-	-	-	120,00
AOP CHÂTEAU NEUF DU PAPE 2020				
CHATEAU LA NERTHE	-	-	-	110,00



ENTRÉES OU À PARTAGER		
GUACAMOLE	chips tortillas	15,50
ŒUFS,	mayonnaise maison	8,50
PETITS NEMS DE POULET BASILIC THAÏ		18,00
menthe fraîche, sucrine		
JAMBON PATA NEGRA,	pan con tomate	30,00

SALADES

BO BUN DU FAUBOURG	19,90
Vermicelles de riz, nems, cacahuètes, émincé de poulet mariné, soja, carotte, cébette, coriandre, concombre, menthe fraîche, poivrons, citron vert, oignons frits	
BURRATA	21,90
Tomates Côtelées, burratina, Jambon de pays, basilic, copeaux de parmesan, aubergine caramélisée	
AVOCADO TOAST	22,00
Avocat, saumon fumé, fromage frais, radis, tartare de tomates, salade	
SALADE CESAR	21,00
Salade romaine, poulet croustillant, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce caesar	
SALADE VEGE	18,50
Pousse d'épinard, quinoa, pois chiche, grenade, avocat, tomates cerise, datte, fêta	

VIANDES

TARTARE DE BŒUF,	frites	21,00
CARPACCIO DE BOEUF,	roquette, pesto et parmesan, frites maison	21,50
BELLE ENTRECÔTE		30,00
(300g environ), sauce béarnaise, frites maison		
BAVETTE D'ALOYAU,	sauce échalote, purée maison	21,00
SUPRÊME DE POULET		22,00
Caviar d'aubergine, tartare de tomates et olives, parmesan, purée maison		
PICANHA DE VEAU CONFIT AU SIROP D'ÉRABLE ET BIERE		24,00
Carottes fanes, purée maison		

CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Btle 75cl
DE CASTELLANE	13,00	70,00
LAURENT PERRIER BRUT	15,00	90,00
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC	-	130,00

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE, BLANC ou DRY	5 cl	5,80
RICARD, PASTIS, CASANIS	2 cl.	5,80
CAMPARI, SUZE, MUSCAT	5 cl	5,80
PORTO blanc ou rouge	5 cl	5,80
AMERICANO MAISON	8 cl	8,50
KIR	14 cl	5,80
KIR AU POUILLY FUMÉ	14 cl	8,50
KIR ROYAL	12 cl	13,00
SPRITZ APEROL	25 cl	11,00
Aperol, prosecco, eau gazeuse		
SPRITZ SAINT GERMAIN	25 cl	13,00
Saint Germain, prosecco, eau gazeuse		

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
1664	5,20	10,40
GRIMBERGEN blonde ou blanche	5,50	11,00
IPA DEMORY	5,90	11,80
LA BÊTE.	5,80	11,60

Le service en salle et terrasse est réservé à la restauration entre 12h et 15h. Prix nets en euros service compris (11% sur le TTC) CB minimum 15€ - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La maison n'accepte plus le paiement par chèque. La direction n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement. La liste des allergènes est disponible au bar. La direction

PÂTES

PENNE À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC, ET BURRATA	19,50
Coulis maison de tomates fraîches légèrement épicées, burrata, parmesan	
RIGATONI A LA CRÈME PISTACHE	22,90
Pistache grillées, Jambon de pays	

POISSONS

FILET DE BAR GRILLÉ	sel fumé, ratatouille fondante	24,50
PAVÉ DE SAUMON MISO	riz pilaf aux aromates	23,00
TATAKI DE THON		25,00
aux graines de sésame et sa sauce, boulgour aux petits légumes		
TARTARE DE SAUMON THAI.		23,00
frites maison		

BURGERS

CHEESE EXTRA DU FAUBOURG	21,00
Bun artisanal, viande hachée, oignons confits, salade iceberg, cheddar, pickles, frites	
BACON CHEESEBURGER	22,00
Bun artisanal, viande hachée, sauce barbecue, poitrine de porc fumée, oignons confits, salade iceberg, cheddar, pickles, frites	

DESSERTS

CAFÉ / THÉ GOURMAND	11,50
SALADE DE FRUITS FRAIS	13,00
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	12,00
Meringue fruits exotiques , crème fouettée, coulis de fruits de la passion	
VÉRITABLE TIRAMISU	10,00
TARTE AUX FRUITS ROUGES mascarpone vanillée	11,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	9,50
FROMAGE BLANC, Miel ou coulis de fruits rouges	8,00

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES	15,50
Camembert, Cantal, Bleu d'Auvergne, Comté	

GLACES ARTISANALES FRANÇAISES PHILIPPE FAUR

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 100% naturels, sans colorant, ni conservateur

SORBETS EN POT 100ml	7,50
Mangue, Framboise, Citron, Fraise	

CRÈMES GLACÉES EN POT 100ml	7,50
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel salé	

BOISSONS FROIDES

SODAS		
Coca-Cola, Coca Zero 33 cl		
5,50		
Fuze Tea Pêche, Sprite, Tropic, Fanta orange, Orangina, Schweppes 25 cl		
5,20		
Ginger Beer (FEVER TREE) 20 cl		
5,20		
THÉ GLACÉ MAISON.		8,50
PERRIER	33 cl	5,20
VITTEL	25 cl	5,00
VITTEL, SAN PELLEGRINO	50 cl	7,00
11	9,50	
JUS DE FRUITS	25 cl Pomme, ananas, orange, tomate, fraise	5,50
NECTARS DE FRUITS	25 cl Abricot, Mangue, Goyave	5,50
JUS DE FRUITS FRAIS	25 cl Orange ou citron ou ½ orange et ½ citron	7,50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ.....	3,20
DOUBLE EXPRESSO	6,40
CAFÉ CRÈME.....	5,50
THÉS	5,50
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Vert à la menthe, Vanille-Caramel, Fruits rouges	
INFUSIONS Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Camomille ..	5,50
CAPPUCCINO.....	8,50
LAIT CHAUD à la vanille/au miel.	6,50
CHOCOLAT CHAUD	5,50
JUS DE CITRON CHAUD AU MIEL	7,50
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	7,50