

# BOISSONS

## APÉRITIFS

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 10 cl.	12 €
<b>KIR PÉTILLANT</b> 10 cl.	9,80 €
<b>KIR VIN BLANC</b> 10 cl.	5,10 €
<b>PINEAU DES CHARENTES</b> 6 cl.	5,10 €
<b>MARTINI BLANC <u>OU</u> ROUGE / CAMPARI</b> 6 cl.	5,10 €
<b>RICARD</b> 2 cl.	4,50 €
<b>J&amp;B BLENDED</b> 4 cl.	7,10 €
<b>NIKKA PURE BLENDED, JAPAN</b> 4 cl.	9,50 €
<b>JACK DANIEL'S</b> 4 cl.	8 €

## BIÈRES

<b>LEFFE Pression</b> 25 cl.	4,60 €
<b>LEFFE Pression</b> 50 cl.	8,50 €
<b>HOEGAARDEN Pression</b> 25 cl.	4,60 €
<b>HOEGAARDEN Pression</b> 50 cl.	8,50 €
<b>CORONA 0,0% Bouteille</b> 33 cl.	5,10 €

## HEALTHY DRINKS

<b>DUMATOS</b> 33 cl. Limonade Citron, Gingembre	4,60 €
<b>LEMONAID</b> 33 cl. Passion ou Citron vert	4,60 €
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 33 cl. Pêche et Framboise	5,50 €

## EAUX MINÉRALES

<b>EVIAN</b> 75 cl.	6 €
<b>BADOIT</b> 75 cl.	6 €
<b>BADOIT ROUGE</b> 33 cl.	4 €

## SOFTS & DRINKS

<b>COCA COLA ROUGE</b> ou <b>ZÉRO</b> 33 cl.	4,30 €
<b>FUZE TEA</b> 25 cl.	4,30 €
<b>LIMONADE</b> 25 cl.	3,50 €
<b>JUS DE FRUITS PAGO</b> 20 cl. Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot	3,90 €
<b>DIABOLO</b> 25 cl. Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,50 €
<b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl. Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche	3,10 €

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Badoit <b>Framboise (+1€)</b> <b>Passion (+1€)</b>	9 €
<b>VIRGIN BERRY</b> Purée de framboise, sirop de gingembre, jus de citron vert, tonic	9 €
<b>VANILLA EXOTIC</b> Jus d'ananas, jus de litchi, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Badoit	9 €



## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ / DÉCA</b>	2,60 €
<b>THÉ / INFUSION</b>	4,30 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	4,30 €
<b>CAPPUCCINO</b>	5,50 €
<b>IRISH COFFEE</b>	12 €

# COCKTAILS

## COCKTAIL GINGER

Vodka  
Curaçao  
Jus d'ananas  
Crème de coco  
Sirop de gingembre  
Jus de citron vert

11 €



## SANGRIA DU GINGER

Jus d'orange  
Cointreau  
Crème de pêche  
Vin rouge

11 €

## BLACKBERRY KISS

Vodka  
Jus d'ananas  
Jus de fraise  
Jus de citron vert  
Sirop de rose et de mûre

11 €

## PORNSTAR MARTINI

Vodka  
Liqueur de vanille  
Liqueur de passion  
Purée de passion  
Champagne

13 €

## GIN'GER PECHE

Gin  
Purée de pêche  
Limoncello  
Poivre de Timut  
Badoit

11 €

## LE PASSIONNÉ

Gin  
Purée de passion  
Sirop de gingembre  
Jus de citron vert  
Badoit

11 €



## GUAVA PUNCH

Rhum  
Jus de goyave  
Liqueur de pêche  
Jus de citron vert

11 €

## PINK LADY

Vodka  
Purée de framboise  
Sirop de rose  
Jus de citron vert  
Badoit

11 €

## HENNESSY GINGER

Cognac Hennessy VS  
Ginger Ale Fever-Tree

13 €

## MOJITO

Rhum  
Citron vert  
Cassonade  
Menthe fraîche  
Badoit  
Framboise (+1€)  
Passion (+1€)

11 €

## APEROL SPRITZ

Aperol  
Prosecco  
Badoit

10 €

## LIMENCELLO SPRITZ

Limencello  
Prosecco  
Badoit

11 €

## HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau  
Prosecco  
Badoit

11 €



## AMÉRICANO MAISON

Martini blanc  
Martini rouge  
Campari

8 €

## EXPRESSO MARTINI

Vodka  
Café  
Liqueur de café  
Sirop de vanille

12 €



## GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE

Gin  
Tonic Fever Tree  
(+1€ Hendricks)

11 €

# BULLES, DIGESTIFS

## VINS ROSÉS

### VENDÉE

FIEFS VENDÉENS MAREUIL - Cuvée Éléance - Château de Rosnay

14 cl. 46 cl. 75 cl.

7 € 18 € 28 €

### SUD-EST

IGP SABLES DE CAMARGUE - Domaine du Petit Chaumont

— — 26 €

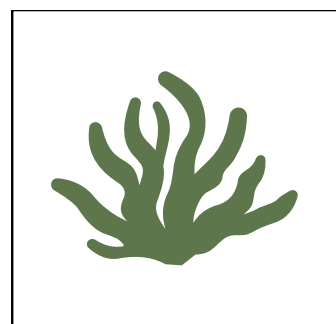
CÔTES DE PROVENCE - Minuty Prestige

8 € 27 € 43 €

### BORDEAUX

BORDEAUX ROSÉ - Château Moulin de Rioucreux

— — 26 €



## CHAMPAGNES

	75 cl.
MERCIER BLANC DE NOIRS	70 €
MOËT ET CHANDON	80 €
RUINART BRUT	85 €
RUINART ROSÉ	90 €
RUINART BLANC DE BLANC	135 €
DOM PERIGNON - VINTAGE 2008	230 €

## DIGESTIFS

DIGESTIF MAISON 4 cl.	7 €
ARMAGNAC / CALVADOS / COGNAC VS 4 cl.	7,50 €
MIRABELLE / POIRE WILLIAMS 4 cl.	7,50 €
BAILEY'S / GET 27 / GET 31 4 cl.	7,50 €
COGNAC VSOP GODET 4 cl.	12 €
COGNAC XO GODET 4 cl.	24 €
COGNAC HENNESSY VS 4 cl.	15 €
RHUM DIPLOMATICO ANEJO 4 cl.	10 €
PORTO 6 cl.	7,50 €
LIMONCELLO 4 cl.	7,50 €
NIKKA PURE BLENDED, JAPAN 4 cl.	9,50 €



Tous nos plats sont faits maison

MENU EN 6 TEMPS - 60€

ACCORD METS & VINS - 25€  
Apéritif / 2 verres de Vins / Café / Digestif

# MENU DÉGUSTATION

## MISE EN BOUCHE

### CAPPUCINO D'ASPERGES

Mouillette et beurre aux herbes

## ENTRÉES

### CEVICHE DE DORADE

Leche de tigre citron vert-passion, avocat & concombre  
et

### NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS

## PLATS

### FILET DE BAR À LA PLANCHA

Crémeux d'artichaut au basilic et artichauts grillés, salsa verte  
et

### PRESSÉ DE POULET AU PESTO MAISON

Écrasé de pomme de terre à la tomate confite

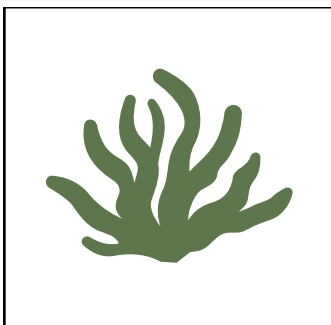
## FROMAGE OU DESSERT

### ASSIETTE DE FROMAGES

Et confiture du moment

OU

### CAFÉ GOURMAND





Tous nos plats sont faits maison

# CARTE

## ENTRÉES

**OEUF PARFAIT** - Cappuccino d'asperges, mouillette et beurre aux herbes 

**TATAKI SAUMON** - Sauce karashi

**CEVICHE DE DORADE** - Leche de tigre au citron vert-passion, avocat et concombre

**COUTEAUX GRATINÉS** - Beurre d'ail noir & citron confit

**TATAKI DE BOEUF** - Légumes croquants et sauce poire ponzu

**NIGIRI DE THON ÉPICÉ & ESCALOPE DE FOIE GRAS** (+2,50€)

## PLATS

**GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR** - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés

**TENTACULE DE POULPE GRILLÉ** - Polenta onctueuse au chorizo, oignons confits et coulis de piquillos (+ €!)

**FILET DE BAR À LA PLANCHA** - Crémeux d'artichaut au basilic et artichauts grillés, salsa verde

**ESPADON GRILLÉ EN CROÛTE DE CACAHUÈTES** - Purée de céleri au chocolat blanc et confiture de piment doux

**PRESSÉ DE POULET AU PESTO MAISON** - Écrasé de pomme de terre à la tomate confite

**MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST RÔTI** - Mille-feuille de patate douce et jus corsé à la framboise (supplément foie gras poêlé +5€)

**ENTRECÔTE 250G. VBF MARINÉE** - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri (+ €!)

**PARMIGIANA D'AUBERGINES AU PARMESAN** - Burratina et sauce tomate au basilic 

### HORS MENU

**CÔTE DE BOEUF VBF GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG)**

75€/KG

Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

## POKE BOWL

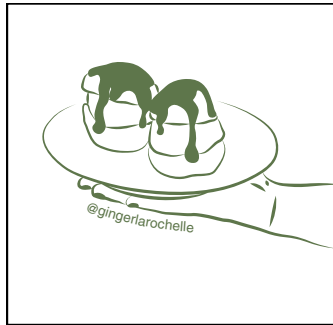
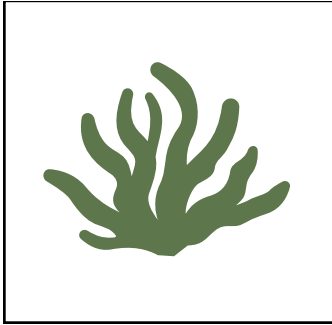
**POKE BOWL SAUMON** – Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

**POKE BOWL BOEUF** – Riz parfumé, boeuf cru, légumes croquants, fruits exotiques & coriandre

**POKE BOWL VEGGIE** – Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants & fruits exotiques marinés 

# DU GINGER

---



## DESSERTS

### CARRÉMENT CHOCOLAT

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

### TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ

Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café

### MOELLEUX FRAISE ET RHUBARBE

Biscuit moelleux à la fraise, rhubarbe confite et crème légère à la fève de tonka

### VACHERIN POIRE ET THÉ

Meringue croquante, compote de poire au miel, ganache infusée au thé et sorbet poire

### ABRICOT & PISTACHE

Abricots rôtis au romarin, crémeux pistache, crumble & mousse légère au yaourt

### TRILOGIE DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS

### ASSIETTE DE FROMAGES

Et confiture du moment

**CAFÉ GOURMAND** (+2,60€)

**CHAMPAGNE GOURMAND** (+6€)

# MENU ENFANT

---

**PLAT + BOULE DE GLACE + SIROP - 14€**

Plat au choix :

**NUGGETS DE POULET MAISON** ou **FILET DE BAR**

Accompagnement au choix :

Frites maison ou riz nature ou coquillettes et salades de jeunes pousses

---