

 Vegetarien /  Bun artisanal /  Hallal

TAPAS

AUBERGINES BRULÉES / 7

Croquettes d'aubergines & crème de sésame

GALETTES DE COURGETTES / 7

Au Grana Padano & crème de ciboulette

HOUMOUS / 7

Légumes croquants, grenade & Foccacia grillée

CIGARES CROUSTILLANTS / 7

Feta, miel & menthe, sauce thaï

CHICKEN TENDERS / 7

Mayonnaise au miel

CROQUETTES DE PORC / 7

Effiloché de porc confit pané & sauce bbq

FRITES MAISON CHEDDAR FONDANT / 7

FRITES DE PATATE DOUCE / 7

Grana Padano & mayonnaise au miel

ARDOISE DE FROMAGES / 14,5

Emmental, Cantal, Edam, Bleu d'Auvergne, Pain Foccacia grillée & oignon caramélisé

ENTRÉES

ŒUF MIMOSA & CIBOULETTE / 8

BURRATA PERDUE / 12,5

Brioche façon pain perdu, mozzarella di Burrata, avocat tranché, poivron tricolore confit, pesto

TARTARE SAUMON / 9,5

Saumon frais coupé au couteau, dès d'avocat, graine de grenade & sésame, mesclun, citron vert

TARTARE ANGUS / 9,5

Onglet de boeuf cru coupé au couteau, échalotte, pickle, jeune pousse de salade, moutarde de Dijon

AVOCADO TOAST / 12

Pain Foccacia grillée, avocat tranché, cream cheese & ciboulette, oignon pickle, grenade, oeuf poché (extra Bacon fumé +2)

SALADES

POKE SALMON / 18,5

Dès de saumon cru, avocat, maïs rôti, concombre, grenade, romaine, citron vert

HABIBI BOWL / 18

Aubergine frit, houmous, poivron confit, carotte grenade, oignon pickle, romaine, huile d'olive

CESAR SALADE / 18,5 H

Poulet pané au corn-flakes, avocat, maïs rôti, Grana Padano, oeuf poché, croûton, romaine, moutarde

MYKONOS SALAD / 18

Pastèque, feta, concombre, carotte, oignon pickle, olive noire, croûton, menthe & romaine, huile d'olive

PLATS

LE SAUMON / 19,5

Tataki de saumon mi-cuit, sésame doré, jeune pousse de salade, sauce thaï, servi avec frites de patate douce ou gratin dauphinois

LE BOEUF / 20,5

Emincé d'onglet de bœuf Angus snacké et mariné à la sauce soja Yamato, mesclun, sauce au poivre, servi avec gratin dauphinois ou pomme de terre grenaille

LES PATES / 18,5

Gnocchi Rummo, sauce tomate et Grana Padano, mozzarella di Burrata, basilic, pesto (extra Bacon fumé +2)

BURGERS

SIGNATURE / 20,5

Bœuf Angus coupé au couteau, cheddar affiné, champignon de Paris, oignon rouge pickle, pommes de terre grenaille ou frites maison

FRENCH BACON / 18,5

Steak haché de boeuf, fromage st nectaire, bacon fumé, pickle, oignon caramélisé, pommes de terre grenaille ou frites maison

CRISPY CHICKEN / 18,5 H

Poulet pané, crème de cheddar fondant, avocat tranché, oignon caramélisé, pickle, frites maison & mayonnaise au miel

VEGGIE CREAMCHEESE / 18

Steak d'aubergine brulé, cream cheese & ciboulette, avocat, poivron confit, oignon rouge pickle, frites de patate douce & mayonnaise au miel

BURGER CONFIT / 18,5

Effiloché de porc, crème de cheddar fondant, oignon rouge pickle, poivron confit, frites maison & mayonnaise au miel

DESSERTS

TARTE TINTIN & MASCARPONE / 9

Aux pommes caramélisées

MOELLEUX AU CHOCOLAT / 9

Caramel beurre salé

CHEESE CAKE / 9

Zeste de citron vert et coulis

TIRAMISU / 9

Vanille & speculoos

DESSERT DU JOUR

Demandez le programme!



CAFÉS & SOFTS

EXPRESSO / ALLONGÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ NOISETTE	3
CAFÉ CRÈME	4
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	4,5
SELECTION DE THÉS & INFUSIONS	4
EVIAN 1l / BADOIT VERTE 1l	6
COCA-COLA / ZERO / CHERRY 33cl	5,5
LIMONADE 25cl	5,5
FUZE TEA / GINGER BEER 25cl	5,5
PERRIER 33cl	5,5
JUS PRESSÉS 25cl	7
Orange / Citron / Pastèque	7
JUS DE FRUITS 25cl	
abricot/ananas/pomme/tomate/passion	5,5

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO / ROSSO - 8CL	
KIR / KIR ROYAL - 12CL	6
CHAMPAGNE - 12CL / 75CL	5,5 / 9
PROSECCO - 12CL / 75CL	8 / 45
RICARD - 2CL	6 / 35
	5

ALCOOLS

WHISKY J&B RARE SCOTCH	8
WHISKY JACK DANIEL'S	9
WHISKY NIKKA JAPAN	11
VODKA SMIRNOFF	8
GIN GORDON'S	8
TEQUILA SAN JOSÉ	9
RHUM L'ORATOIRE	8
RHUM DIPLOMATICO	11
RHUM DON PAPA	12
GET 27	7
MANZANITA	7
SUPPLEMENT SODA	+2
SHOOTER DU MOMENT	4
12 SHOOTERS DU MOMENT	40

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
BIÈRE BLONDE HARPER'S		
BIÈRE BLANCHE BELZEBUTH	4	6
BIÈRE MONACO	5	8
BIÈRE PÊCHE	4,5	7
BIÈRE PICON	4,5	7
BIÈRE INDIA PALE ALE	5	8
BIÈRE DU MOIS	5	8
	5,5	9

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	9€
Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	
CAIPIRINHA	
Cachaça, citron vert, cassonade	
MOSCOW MULE	
Vodka, citron vert, ginger beer	
APEROL SPRITZ	
Prosecco, aperol, orange, eau gazeuse	
ROSE SPRITZ	
Prosecco, sirop rose, menthe fraîche, eau gazeuse	
LA MIFF	
Tequila, citron, sirop pêche, ginger beer	

COCKTAILS CRÉATIONS

PONCE DE LEON	11€
Rhum, jus mangue & passion, citronnelle & citron vert	
MOJIMOUSS	
Gin, sirop rose, citron jaune, menthe fraîche, tonic	
POMME D'AMOUR	
Vodka, crème de framboise, jus de pomme, citron vert, ginger beer	
PASTITO	
Rhum brun, jus de pastèque frais, citron vert, menthe, sucre de canne	
PASSION BELLINI	
Prosecco, purée pêche, jus passion, eau gazeuse	
TEQUILA HOMBRE	
Tequila, sirop concombre, citron vert, miel	

MOCKTAILS

WATERMELON FRESH	8€
Pastèque fraîche, citron vert, menthe fraîche, pomme	
EXOTIC FRESH	
Ananas, mangue, fruit de la passion, tonic	
VIRGIN FRESH	
Citron vert, menthe, sucre de canne, pomme pétillante	
GREEN FRESH	
Concombre, citron vert, menthe, limonade	

VINS DE PROPRIÉTÉ	12,5 CL	25 CL	50 CL	75 CL
ROUGE				
Merlot IGP Pays d'Oc, 9 clés	5	9	17	25
Côte du Rhone AOP Bouquet du Comtat	5,5	10	19	28
Chinon AOP Pierre & Bertrand Couly	6	11	21	31
Saint-Emilion Puisseguin AOP Les Margelles	7	13	25	36
Brouilly AOP Pardon & Fils Domaine Tavian	8	15	29	40
BLANC				
Chardonnay IGP Pays d'Oc, Maison Castel	5,5	10	19	28
Viognier IGP Pays d'Oc, Maison Castel	5,5	10	19	28
White Wine O'Clock IGP Méditerranée	7	13	25	36
Vouvray Chenin AOP Les Bosquets	8	15	29	40
ROSÉ				
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,5	10	19	28