

# MANGER.

Recommandation du chef : Deux à trois assiettes par personnes

## Nos Assiettes

19H - 22H30

Kefta de bœuf, yaourt crèmeux, condiment tomates-poivrons, salade d'herbes & sésame.	14
Stracciatella, caviar de betterave rôtie, crème de balsamique & man'ouché zaatar croustillant	11
Poireaux au court bouillon, yaourt grec & rayu	11
Accras de Haddock & sauce tartare	11
Pleurotes rôties, crème de butternut, pickles de moutarde & jus court au thym	13
Tacos de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle & oignons frits.	14
Gravelax de saumon, crème de raifort, pickles de concombres & dukkha	15.5
Demi Camembert rôti au miel, pommes caramélisées & crumble noisettes – sarrasin	14
Frites maison, mélanges d'épices, coriandre & toum	7.5
Panna cotta végétale au lait d'amandes, coulis d'agrumes & croustillant sarrasin.	8
Mi-cuit au chocolat au cœur matcha & chocolat blanc	9

### Carte complète, hors dessert

107€

Label de restauration durable



Établissement deux écotables

écotable<sup>®</sup>  
www.ecotable.fr

Allergènes



# COCKTAILS.

Happy hours de 17h à 20h

## Signatures

		HH
<b>Bloom</b> - Végétal & acidulé	12	8
Rhum, ananas, bissap, bitter & vermouth		
<b>Velvet</b> - Rond & gourmand	12	8
Gin, mangue, coco, citron vert & feuilles de figuier		
<b>Osmanthus</b> - Vif & floral	13	9
Maker's Mark, fino, riz toasté, feuilles de figue & osmanthus		
<b>Sakura</b> - Acidulé & floral	13	9
Vodka, saké litchi, framboise, queues de cerises & rose		
<b>Amber</b> - Gourmand & boisé	13	9
Maker's Mark, noix de pécan, vermouth & vanille		
<b>Mezcalienté</b> - Herbacé & végétal	13	9
Mezcal, herbes & verjus		
<b>Oliva</b> - Sec & anisé	12	8
Gin, skinos, yaourt grec & vermouth dry		
<b>Mellow</b> - Gourmand & soyeux	13	9
Maker's Mark, double jus, pomme, bitter, cannelle & cardamome		
<b>Pulse</b> - Acidulé & épice	12	8
Vodka, amour matador, poivre de Selim, tamarin & citron vert		

## Sans alcool

<b>Hanami</b> - Floral & acidulé	9.5	7.5
Gin 0%, queues de cerise, citron vert & soda		
<b>Eclipse</b> - Onctueux & gourmand	9.5	7.5
Rhum 0%, coco, riz, mangue, citron vert & feuille de figuier		
<b>Ruby</b> - Epicé & doux	9	7
Bitter 0%, menthe, gingembre & cordial d'hibiscus		



Prix nets en euro et service compris

# BOIRE.

Happy hours de 17h à 20h



# Bières & cidres

25cl 50cl HH

<b>Musa Beer</b>	<b>4</b>	<b>7.5</b>	<b>5.5</b>
Pils légère - 4,9°			
<b>Indigo</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>7</b>
IPA houblonnée et maltée - 6,5°			
<b>Maisel</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>7</b>
Pale ale fraîche et fruitée - 5,2°			
<b>Blanche des neiges</b>	<b>4.5</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
Blanche - 4,9°			
		33cl	
<b>Blanc bec</b> - Bouteille 33cl			<b>8</b>
Bière de blé houblonnée à cru - 4,7°			
<b>Sassy</b> - Bouteille 33cl			<b>8</b>
Cidre brut de Normandie - 6,5°			

## Softs

<b>Thé glacé maison</b>	6.5
Thé pêche	
<b>Jus Alain Millat</b>	6.5
Sélection du moment	
<b>Bang bang</b>	6.5
Bière 0%	
<b>Sassy</b>	6.5
Cidre brut 0%	
<b>Archipel Kambucha</b>	7.5
Brut ou feuille de framboisié	
<b>Sodas</b>	5.5
Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer	

## Vins au verre

## Rouges

Palooza — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024  
Les Saffres — Domaine du Séminaire, Côtes du Rhône 2022  
La Fraich' — Domaine Olga Raffault, Chinon 2020

## Blancs

Blancs  
Champs de Carra – Viognier — Closerie Saint Antoine, IGP 2024  
Palooza — Aubert & Mathieu, Languedoc 2024  
Augustin — Domaine Barreau, Gaillac 2023

## Posés

Bain de Midi — Aurose, Méditerranée 2024

## Oranges

Coucoul — Domaine Pépin, Alsace 2021

## Pétillants

Coucou – Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace  
Déhy — Champagne

12.5c

6

6.5

75

55

3.5  
6

65

6

8.5

1

10.3

12

W  
U  
S  
A

# VI NS VI V A N T S.

Vins en bouteilles 75cl, sélectionnés avec soin.

## Rouges

- Palooza — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024 — 32  
Pinot Noir — Château de Quincay, Touraine 2023 — 30  
Les Saffres — Domaine du Séminaire, Côtes du Rhône 2022 — 33  
La Piffaudière — Domaine de la Piffaudière, Touraine 2023 — 36  
Nuba — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2023 — 39  
Munt — Clos des Vins d'Amour, Roussillon 2022 — 34  
La Fraich' — Domaine Olga Raffault, Chinon 2020 — 37  
Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 41  
Morgon — K. Descombes, Beaujolais 2023 — 43  
Hautes Côtes de Nuits — Château de Premeaux, Bourgogne 2023 — 54

## Blancs

- Champs de Carra — Viognier — Closerie Saint Antoine, IGP 2024 — 29  
Palooza — Aubert & Mathieu, Languedoc 2024 — 32  
Augustin — Domaine Barreau, Gaillac 2023 — 33  
Les Pieds dans le Sable — Domaine de Laballe, Landes 2022 — 36  
MMM — Fournier Père & Fils, Loire 2024 — 39  
Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 41  
Mâcon-Solutré Pouilly — Château de Vergisson, Bourgogne 2022 — 43  
Grand Classique — Domaine Laurent Habrard, Crozes-Hermitage 2021 — 51

## Rosé

- Grenache — Domaine Lou Bassaquet, Provence 2022 — 29  
Bain de Midi — Aurose, Méditerranée 2024 — 31  
Au Bord de l'Aube — Aurose, Côte de Provence 2023 — 34

## Orange

- Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 43

## Pétillants

- Coucou — Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace — 45  
Déhu — Champagne — 70  
EPC — Champagne Blanc de Blancs — 90

