



Le Restaurant

ENTRÉES

- Velouté de châtaignes .8
Parfumé à la truffe, crème au vinaigre de Xérès
- Risotto d'orzo au petit Paris .9
Infusé à la truffe, jus de persil
- Tartare de veau .12
Herbes maraichères
- Mulet noir à cru .12
Consommé d'algues, céleri-branche, Granny Smith
- Burrata des Pouilles (125 g) .14
Artichauts poivrade, citron confit, cazette

PLATS

- Gnocchis maison .19
Girolles, crème de parmesan, noisettes
- Aïoli .21
Légumes de saison, oeruf mollet
- Burrata des Pouilles (200 g) .22
Artichauts poivrade, citron confit, cazette
- Jarret de veau confit .25
Grand roux du Pays Basque, cépes
- Lotte rôtie au beurre demi-sel .27
Pommes de terre rattes, fenouil, salicornie

DESSERTS

- Fromages affinés Beillevaire .9
- Mousse au chocolat .10
Crème glacée café, caramel au tamarin, cacahuètes
- Baba à la vieille prune .10
Mirabelles, sorbet citron
- Figues confites .10
Madeleines, amandes caramélisées, crème glacée au yaourt

SOFT & EAU

- Abatilles plate ou gazeuse, 33 cl .4, 75 cl .6
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, 33 cl .4
- Orangina, Limonade, Fuzetea, 25 cl .4
- Redbull, 25 cl .5
- Jus Pago 20 cl .4
(orange, pomme, abricot, tomate)
- Jus Detox Kookabarra 20 cl .6
(légumes rouges gingembre, carottes citron, légumes verts citron, fruits rouges citron, mangue gingembre)
- Tonic Hysope 20 cl .5
(tonic, concombre, citron, sureau, ginger beer)

CAFÉTERIE

- Café expresso, décaféiné .3
- Café double expresso .4
- Cappuccino, latte, café glacé .5
- Chocolat chaud .5

THÉ WHITTINGTON

- Thé Earl Grey, vert menthe, jasmin, fruits rouges .5
- Thé vert pur gunpowder bio,
Rooibos caramel vanille bio,
Thé noir citron bio .5
- Infusion verveine, verveine menthe, camomille .5

BIÈRES

BOUTEILLE, 33 cl

- Louise La Rebelle (*sans gluten*) .8
- Marcel (*brune*) .8

PRESSION, 25 cl, 50 cl

- La Blonde du TiTi .3 .6
- Paname Œil de Biche Pale Ale .5 .8
- Paname Barge du Canal IPA .5 .8
- Paname L'Arme Blanche .5 .8

COCKTAILS

Le Lillet Tonic .10
Lillet blanc ou rosé (6 cl) Tonic Hysope

Le Spritz Normand .10
Double jus 50/50 (4 cl), Tonic Hysope

Le Basilic .11
Gin Beeleater (4 cl), citron, sucre, basilic

La Mule .11
Cachaca Janeiro (4 cl), citron vert, ginger beer, sucre, Augostura

Le Milk Punch .11
Havana Club spiced (4 cl), Amaretto (2 cl), ananas, passion, lait, citron vert

La Pomme d'amour .11
Vodka Wyborowa (4 cl), jus de pomme, crème de framboise, citron vert, gingembre, ginger beer

Le Concombre .12
Cointreau (4 cl), concombre, citron, sucre, basilic, Perrier

Cocktail du jour .12

MOCKTAILS

Le Concombre & Basilic .8
Concombre, citron, sirop d'agave, sucre, basilic, Perrier

Le Fraise & Ananas .8
Ananas, orange, fraise, sirop d'agave

Le Nolow Tonic .9
N°4 spiritueux sans alcool, tonic, citron

VINS

12 cl, 75 cl

ROUGE

El Pino, Les Eclaireurs .6 .25
UDF sans soufre Bio, 2020

Qui est Yin et qui est Yang .6 .25
Château Cazebonne, UDF Bio, 2020

Cuvée des voyageurs, Saint Sauveur .6 .25
IGP Varoise Bio, 2020

Le P'tit Tue Bœuf .7 .35
UDF, Gamay, 2021

Lo petit Fantet d'Hippolyte .35
UDF sans sulfite nature, 2020

Morgon Vieilles Vignes .39
Mélanie & Daniel Bourland, 2021

Cuvée Kéké, Kevin Descombes .39
Beaujolais, 2020

Un Petit Grain de Mamour .39
Domaine du Bartassou, UDF

À Bicyclette .39
Ribiera, UDF Bio et nature, 2021

Rosalcy .49
Lalande Pomerol, 2017

Renaissance .49
Philippe Viret, UDF, 2017

Chorey Les Beaune .55
Domaine George Roy et fils, 2019

Clos Roussots, Marange 1^{er} cru .79
Aurore Bachelet, 2019

BLANC

El Chardo, Les Eclaireurs .6 .25
UDF, Chardonnay sans soufre Bio, 2020

Plein la vue by Jeff Carrel .6 .25
UDF, Sauvignon, 2021

Entre amis, Château Cazebonne .6 .25
Graves Bio, 2020

L'Homme de Cœur, Saint Sauveur .6 .25
Ventoux AOP Bio, 2020

Lo petit Fantet d'Hippolyte .30
UDF sans sulfite nature Bio, 2021

Le Blanc du Tue Bœuf .35
Clos du Tue Bœuf, UDF, 2021

Complantation, Marcel Deiss .49
Alsace bio, 2020

Sancerre .49
Clément et Florian Berthier, 2021

Chablis AOC .49
Louis et Catherine Poitout, 2020

Les Parcelles, Galets de Cazebonne .49
Cazebonne 2019 (blanc de macération)

La Colline Rouge .55
Marcel Deiss, Alsace Rotenberg, 2020

Kevin Descombes .55
Beaujolais, 2020

Montagny 1^{er} cru .55
Millebruis, Bourgogne AOP, 2019

ROSÉ

Le TiTi, Christophe Aguilar .5 .19
Cinsault, IGP Pays d'Oc 2021, Bio vegan

Peyrassol .6 .25
IGP Méditerranée, 2021

VIN ORANGE

Skin-Contact, Fabien Jouves .49
Vin Orange, UDF, 2021

BULLES

Gaz' bonne, Château Cazebonne .8 .39
Petnat UDF biodynamie, 2020

GH Mum Cordon Rouge .12 .70

GH Mum Grand Cordon .90

Perrier Jouet .110

Perrier Jouet rosé ou Blanc de blanc .150

« Prix nets, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Origine des viandes : France et Europe »