

HAPPY HOURS

16H - 20H

LES PINTES

MAES	5,5 €
AFFLIGEM	7 €
GALLIA	7,5 €
AFFLIGEM BLANCHE	6,5 €
LAGUNITAS IPA	7,5 €
HAPKIN	8 €

LES COCKTAILS

SPRITZ	6,5 €
MOJITO	6,5 €
MOSCOW MULE	6,5 €
BRAMBLE	6,5 €

LES MOCKTAILS

VIRGIN FAVORITE	5,5 €
MANGO MULE	5,5 €

COCKTAILS

MAI TAI DOUX - FRUITÉ
4cl de rhum, sirop d'orgeat, jus de citron pressé,

OLD FASHION CHARPENTÉ - DOUX - FUMÉ
4 cl de Bourdon whiskey, angostura, sirop de sucre, Perrier

AMARETTO SOUR DOUX - GOURMAND
5 cl d'Amaretto, blanc d'œuf, angostura, jus de citron

BLOODY MARY GOURMAND, ÉPICÉ, PIMENTÉ
4cl de Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, poivre, sel de céleri

NEGRONI PUISSANT, AMER, SEC
3cl de Gin, 3cl de Campari bitter, 3cl de Dolin Rouge

EXPRESSO MARTINI ÉLÉGANTE, FRAIS, DOUX
4cl de Vodka, 2cl de liqueur de café, expresso, sirop de sucre

COSMOPOLITAN ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ
4cl de vodka, triple sec, jus de citron pressé, jus de cranberry

APÉROL SPRITZ APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT
4cl d'Apérol, 6cl de Prosecco, un trait de Perrier

BELLINI FRAIS, PÉTILLANT
Prosecco, liqueur de pêche, crème de pêche

BRAMBLE PARFUMÉ, RAFFRAÏCHISSANT
4cl de Gin, 1.5 cl de crème de mure, jus de citron, sirop de sucre

MOSCOW MULE ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT
4cl de Vodka, jus de citron vert, Ginger beer, bitters

GARDEN SOUR PUISSANT, FUMÉ, DÉTONANT
4cl de Mezcal Se Busca, purée de rhubarbe, Perrier, sirop de sucre de canne, bitters

MOJITO CLASSIQUE, RAFFRAÏCHISSANT, ESTIVAL
4cl de Rhum Havana Club 3 ans, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, bitters

CAIPIRINHA FRUITÉE PUISSANT, FRUITÉ
4cl de cachaça, purée de fruits du moment, sirop de sucre de canne



TOUS NOS PLATS, SAUCES, DESSERTS, TAPAS ... SONT FAITS MAISON.
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC

TAPAS

10 € **ACCRAIS DE POISSONS**, citron vert 7 €

HOUMOUS, pois chiches crispy et coriandre 6,5 €

11 € **CROQUETTES DE CHEDDAR AU PIMENT**
servies par 4 6,5 €

STRACCIATELLA DI BUFALA, très crémeuse 6,5 €

11 € **FALAFELS**, servis par 4, sauce tahini 6,5 €

ASSIETTE DE FRITES, crème de cheddar 6,5 €

11 € **TARAMA MAISON** condiment citron rôti et baies roses, pain toasté 9 €

CROQUETTES AU JAMBON, servies par 3, emmental fondant, panure croustillante 7,5 €

ENTRÉES

11 € **SOUPE À L'OIGNON**, gratinée au cantal 8 €

BURRATA ARTISANALE DE RAMBOUILLET, huile d'olive des Pouilles, endives, poire slicées 12 €

11 € **STRACCIATELLA DI BUFALA**, très crémeuse 7 €

PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE, de la Maison Bories 9 €

9 € **ŒUF POCHÉ BIO**, crémeux de potimarron, graine de courge, chips de jambon 9 €

SALADES

10 € **CESAR** 16,5 €
Filets de poulet fermier croustillant, coeur de romaine, œuf mollet bio, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison

16,5 € **LA FERMIÈRE**
Salade frisée, œuf mollet bio, toast de chèvre au miel, tomates confites, champignon de Paris, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Supplément gésiers de poulet +1€

16,5 € **BOWL VEGAN**
Chou fleur rôti, champignons et kasha sautés, salade de cresson, noisettes du Piémont, chips de poire, haricots azuki, sauce pralinée

PLANCHES

17 € **CHARCUTERIE**
assortiment de charcuterie de la maison Bories Aveyron

17 € **FORMAGÈRE**
cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tome fermière, confitures de tomates

17 € **MIXTE**
charcuterie et fromage

PLATS

COQUILLETTES À LA CRÈME DE TRUFFE, jambon braisé et fumé au bois de hêtre, grillé à la plancha 16,5 €

PAVÉ DE THON MI CUIT, risotto noir à l'encre de seiche, puntarella sautée, Gremolata 19 €

PAVÉ DE HADDOCK JC DAVID, poché au lait de coco, céleri rave rôti, condiment pomme granny - vinaigre de cidre 20 €

LE VRAI CORDON BLEU MAISON, (dinde, jambon, morbier), purée au beurre doux AOP Charentes-Poitou 17 €

PAVÉ DE CABILLAUD, champignons et kasha sautés, marrons, noisettes du Piémont, cresson et sauce pralinée 19 €

DAHLS DE LENTILLES CORAIL, aux épices tandoori, aubergines grillées, riz basmati, noix de cajou, coriandre 15 €

BROCHETTE DE KEFTA, boulgour, caviar d'aubergines, chermoula, bouillon chorba 16 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU préparé ou non, frites, mesclun 18 €

BAVETTE D'ALOYAU, frites, mesclun et sauce au poivre 16 €

ENTRECÔTE AUBRAC 300G, frites, mesclun, sauce au poivre 25 €

BURGER, steak haché Black Angus 150g, cheddar, bacon grillé, compotée d'oignons confits, frites et mesclun 17 €

VEGGIE BURGER, champignon portobello pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun 16 €

CHICKEN AVOCADO BURGER, filet de poulet pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun 17 €

DESSERTS

PAVLOVA poire et crème de marron 8 €

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar 7,5 €

COULANT AU CHOCOLAT de la Manufacture Michel Cluizel, glace artisanale vanille macadamia 8 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON 7 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, caramel beurre salé ou nocciolata 8 €

PARIS-BREST gros chou, craquelin, crème pralinée, éclats de noisettes caramélisées 8,5 €

DAME BLANCHE, glace vanille artisanale, crème chantilly au mascarpone, sauce chocolat, amandes effilées 8 €

CAFÉ GOURMAND, coulant au chocolat, crème brûlée à la vanille et salade de fruits 9 €

ASSIETTE DE FROMAGES, servie avec une confiture de tomate 8,5 €