



## Menu

### TAPAS solo ou à partager

|   |      |
|---|------|
| Planche de charcuterie                      | 18 € |
| Planche de fromages                         | 18 € |
| Camembert rôti à la truffe                  | 17 € |
| Feuilleté de feta rôtie au miel             | 16 € |
| Croque-monsieur, frites, salade             | 18 € |
| Guacamole et tortillas, concassé de tomates | 14 € |
| Pinsa avocat                                | 18 € |
| huile d'olive, crème aux herbes             |      |

### ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Saumon gravlax  | 22 € |
| betterave, jeunes pousses d'épinards et crème aux agrumes |      |
| <b>Coach Charlotte approuve !</b>                         |      |
| Os à moelle   | 18 € |
| gratiné au parmesan, toast aux champignons et oignons     |      |
| Tempura de broccolini                                     | 18 € |
| crème de fromage blanc au zaatar, pois chiches frits      |      |

### FORMULE MENU DU JOUR

du lundi au vendredi, le midi uniquement (hors jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 28 €\*  
Entrée + Plat + Dessert – 33 €\*\*

\*Tarif membre : 22€ | \*\*Tarif membre : 27 €

### SALADES

|   |      |
|---|------|
| Salade César  | 22 € |
| poulet, concombre, bacon et tomates cerises, œuf dur                          |      |
| Poke Bowl du moment   | 23 € |
| Salade du set   | 26 € |
| 120 g de féculents complets, 300 g de légumes du moment et 150 g de protéines |      |
| <b>Coach Charlotte approuve !</b>   |      |

### PLATS

|   |      |
|---|------|
| Magret de canard  | 28 € |
| crémeux de céleri, carottes glacées, jus de viande à la cranberry |      |
| Maire rôti aux herbes et rouille                                  | 29 € |
| broccolini, crémeux de chou-fleur et huile d'herbes               |      |
| Saumon gravlax  | 29 € |
| betterave, jeunes pousses d'épinards, crème aux agrumes           |      |
| St-Jacques snackées   | 29 € |
| risotto de fenouil, fenouil rôti et soupe de poisson crémée       |      |
| Pièce du boucher du moment  |      |
| pommes de terre grenaille, champignons rôtis, sauce au poivre     |      |
| Prix selon la pièce du jour                                       |      |
| Supplément foie gras poêlé : 8 €                                  |      |

### À PARTAGER

Épaule d'agneau confite (pour 2) 69 €  
petits légumes, pommes de terre ratte, harissa

### MINOTS - 16 € -10 ans

Un sirop ou une boisson 33 cl

Un steak haché du boucher ou tenders de poulet ou saumon snacké accompagné de frites ou tomates à la provençale

Un pot de glace ou un entremets chocolat

### LES CLASSIQUES

|   |      |
|---|------|
| Ravioles épinard-ricotta, crème de gorgonzola | 26 € |
| Burger bœuf accompagné de frites              | 24 € |
| Burger poulet accompagné de frites            | 24 € |

### SUPPLÉMENTS - 5 €

Frites | pommes de terre ratte rôties | légumes du moment | salade verte

### DESSERTS

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Entremets chocolat                | 9 €  |
| Assiette de fruits frais          | 9 €  |
| <b>Coach Charlotte approuve !</b> |      |
| Baba au rhum aux agrumes          | 10 € |
| Pot de glace                      | 7 €  |
| vanille, chocolat, framboise      |      |



## Boissons

### JUS DE FRUITS

4,50 €

Abricot, ananas, banane, cranberry, fraise, mangue, passion, pomme, tomate

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

6 €

Orange, citron, pamplemousse

### SOFT

4,50 €

London Essence Tonics : Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale

Orangina

Fuze Tea

Sprite

Limonade

Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes

Coca-cola, Coca-cola Zéro

### EAU MINÉRALE

Purrezza plate (75 cl) 3 €

Purrezza gazeuse (75 cl) 3,50 €

Evian, Perrier (33 cl) 3,50 €

Evian, Badoit (1 L) 5,50 €

### BIÈRE

|                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| <b>Pression</b> | <b>25 cl</b> | <b>50 cl</b> |
|-----------------|--------------|--------------|

|          |     |     |
|----------|-----|-----|
| Heineken | 5 € | 8 € |
|----------|-----|-----|

|                                  |     |      |
|----------------------------------|-----|------|
| Brasserie des cailloux (Blanche) | 6 € | 10 € |
|----------------------------------|-----|------|

|                  |              |  |
|------------------|--------------|--|
| <b>Bouteille</b> | <b>33 cl</b> |  |
|------------------|--------------|--|

|                                 |  |     |
|---------------------------------|--|-----|
| Brasserie des cailloux (Ambrée) |  | 7 € |
|---------------------------------|--|-----|

### AU VERRE

#### Blanc

Domaine Saint Aix 7 €

Domaine de Tariquet (demi sec) 2024 8 €

Sainte Marguerite Fantastique 12 €

#### Rosé

Domaine Saint Aix 7 €

Sainte Marguerite Fantastique 12 €

#### Rouge

Domaine Pey Blanc Instant 2024 7 €

Bargemone Bascule 12 €

#### Champagne

Prosecco Riccadonna 9 €

Mumm Brut 15 €

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso 3 €

Café ristretto 3 €

Café allongé 3 €

Macchiato 3 €

Double expresso 4 €

Latte 5 €

Cappuccino 5 €

Chocolat chaud 5 €

Thé 5 €

Matcha latte 9 €

Ube latte 9 €