



## LES ENTRÉES

HISTOIRE DE LANCER LES HOSTILITÉS

**Œufs Mimosa classiques 6**

**Œufs Mimosa saumon 7**

**Croquetas x4 jambon de Bayonne IGP 7**

**Burrata crémeuse, tomates cerises, et pesto 15**

**Pâté de campagne 7**

**Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés 15**

**Foie gras, confiture de figues et toasts grillés 15**

**Carpaccio de bœuf 9**

**Assiette de charcuterie 8**

**Planche à partager 14**

Charcuteries et fromages

## TARTARE, CARPACCIO & SALADES

NE JAMAIS REMETTRE À DEMAIN CE QUE L'ON PEUT MANGER AUJOURD'HUI

**Tartare de bœuf 19**

Tartare de bœuf, accompagnement au choix

**Carpaccio de bœuf pesto 19**

Tomates cerises, copeaux de parmesan, citron, accompagnement au choix

**Avocado Toast 17**

Pain, écrasé d'avocat, avocat, fromage frais, gressins, pousses de poireaux

**Salade César 18**

Salade, tenders de poulet, œufs, parmesan, croûtons, sauce césar

**Salade saumon 18**

Salade, saumon fumée, féta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

**Salade burratina 19**

Salade, burrata, jambon de parme, tomates cerises, avocat, fromage frais,

## LES PÂTES

ON N'INVENTE RIEN, MAIS ON LE FAIT BIEN

**Spaghetti à la crème de parmesan 18**

Poulets frits et crème de parmesan

**Linguine chorizo et Saint-Jacques 20**

Chorizo, petites noix de St-Jacques, poivrons, crème

**Linguine carbonara 17**

Lardons, vin blanc et crème

**Linguine à la Normande 19**

Émincé de volaille, champignons, crème

**Spaghetti aux légumes 19**

Sauce tomate, légumes de saison et feuilles de basilic

## LES BURGERS & VIANDES

L'ORIGINE DES VIANDES EST DIPONIBLE AU COMPTOIR

**Burger Burrata 19**

Tenders de poulet, burrata, salade, tomate, oignon, pesto, cornichon

**Smash Burger 17**

Steaks haché, cheddar, oignons caramélisés, sauce cocktail, cornichon

**Magret de canard 25**

Au miel et vinaigre balsamique

**Filet de bœuf 28**

**Côtelettes d'agneau 21**

**Escalope de volaille 18**

Sauce Normande

**Steak haché 14 (œuf +1)**

**Jambon grillé 14**

**Bavette d'loyau 21**

**Entrecôte 26**

**Jarret de porc rôti 19**

**Andouillette AAAAA 17**



**Fish & Chips 18**

Cabillaud pané et sauce tartare

**Dos de cabillaud 19**

À la crème de chorizo

**Pavé de saumon 21**

À la véritable sauce crémeuse au beurre et au citron

## ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

*au choix*

Salade verte, frites maison, légumes provençaux, haricots verts, pomme purée ou gratin dauphinois à la crème de truffe (+1)

Sauce normande, chorizo, poivre, parmesan, béarnaise, cocktail

## CÔTE DE BOEUF

**À partager pour deux personnes 64**

Garniture à volonté, sauce au choix

30 min. de cuisson



## MENU ENFANT

MOINS DE DIX ANS

**9,9**

**Plat**

Jambon blanc, tenders poulet ou steak haché

Accompagné de frites ou spaghettis

**Dessert**

2 boules de glace ou fromage blanc

**Boisson au choix 25cl**

Sirop à l'eau, jus Granini ou Coca-Cola

## LES COUPES GLACÉES

LE MEILLEUR POUR LA FIN

### Fruits rouges 9

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule citron, coulis fruits rouges, crème fouettée

### Pistache t'as deux tâches 9

2 boules pistache, 1 boule fraise, éclats de pistaches, crème fouettée

### Dame blanche 9

3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

### Colonel 9,5

3 boules citron, vodka, crème fouettée

### Chocolat ou Café Liégeois 9

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, crème fouettée

### Coupe 2 boules 5

### Coupe 3 boules 7

Parfum au choix : Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, pistache, caramel beurre salé

Supplément crème fouettée 2



## LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU

### Pain perdu 9

Pain, glace vanille, caramel, pralin

### Fromage blanc 7

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

### Profiterole artisanale 9

Un chou, une boule vanille, crème fouettée, sauce chocolat et pralin

### Tiramisu framboise 8

Mascarpone, boudoirs, framboises

### Tiramisu spéculoos 8

Mascarpone, spéculoos

### Panna Cotta 7

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

### Café/Thé gourmand 9

Assortiment de 4 gourmandises

### Mousse au chocolat 8

La véritable Mousse de Mimosa

### Tarte aux pommes 9

Boule de glace vanille et caramel



Mimosa

Mimosa

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Mojito</b> <small>25cl</small>	9.5
<i>Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier</i>	
<b>Saint Germain Spritz</b> <small>16cl</small>	10
<i>Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante, citron</i>	
<b>Aperol Spritz</b> <small>16cl</small>	9.5
<i>Aperol, prosecco, perrier</i>	
<b>Gin Tonic</b> <small>16cl</small>	9.5
<i>Bombay saphir, tonic, citron</i>	
<b>Mimosa</b> <small>16cl</small>	11
<i>Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange</i>	

## LES COCKTAILS CRÉATIONS

<b>Le Mimo</b> <small>16cl</small>	11
<i>Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion</i>	
<b>Drugstore</b> <small>16cl</small>	11
<i>Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco</i>	
<b>Flora Dora</b> <small>30cl</small>	10
<i>Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges</i>	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

<b>Virgin Mojito</b>	8
<i>Cassonade, citron vert, perrier, menthe fraîche</i>	
<b>Chipie</b>	9
<i>Jus de fraise et mangue, feuille de basilic, purée fruits de la passion, jus de citron</i>	
<b>Parfum des îles</b>	8
<i>Nectar de maracuja, jus de citron, sucre brun</i>	

## LES DIGESTIFS 4cl

<b>Limoncello</b>	6
<b>Get 27/31</b>	
<b>Armagnac / Cognac</b>	
<b>Jameson ou Ballentine's</b>	
<b>Ricard</b>	
<b>Aberlour</b>	10
<b>Vodka Absolut</b>	7
<b>Gin</b>	7
<i>Supplément soft</i>	3

## LES VINS AU VERRE 15cl

<b>BLANCS</b>	
<b>Chardonnay – Domaine Preignes IGP Pays d’Oc</b>	6
<i>Vin sec aux notes pâtisseries avec une finale fraîche</i>	
<b>Laudet Tuilerie – IGP Côtes de Gascogne</b>	7
<i>Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur</i>	
<b>ROUGES</b>	
<b>Les Roches – Renaud Bodillard AOP Brouilly</b>	8
<i>Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse</i>	
<b>Château les Bertrand – Bordeaux AOP Côtes de Blaye</b>	6
<i>Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance</i>	
<b>Merlot – Domaine Preignes IGP Pays d’Oc</b>	7
<i>Un vin rouge fruité avec des tannins doux et souples</i>	
<b>Château de Montfaucon « La Côte » – Côte du Rhône</b>	9
<i>Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épicé</i>	
<b>ROSÉS</b>	
<b>Oh La La c'est bon – Domaine Preignes le Vieux IGP Pays d’Oc</b>	5.5
<i>Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges</i>	
<b>Forever Summer – Domaine Mirabeau IGP Méditerranée</b>	7
<i>Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes</i>	



## LES BIÈRES PRESSIONS 25cl/50cl

<b>Ginette</b>	5 / 8
<b>Triple Karmeliet</b>	6 / 9
<b>Leffe</b>	5 / 8
<b>Bière du moment</b>	6 / 9

## LES BIÈRES BOUTEILLES 33cl

<b>IPA Vedette</b> <small>33cl</small>	6.5
<b>Hoegaarden</b> <small>33cl</small>	7
<b>Pietra Rossa</b> <small>33cl</small>	7

## LES CHAMPAGNES

<b>Coupe de Champagne Mumm</b> <small>75cl</small>	14
<b>Mumm</b> <small>15cl</small>	75

## LES VINS ROSÉS 75cl

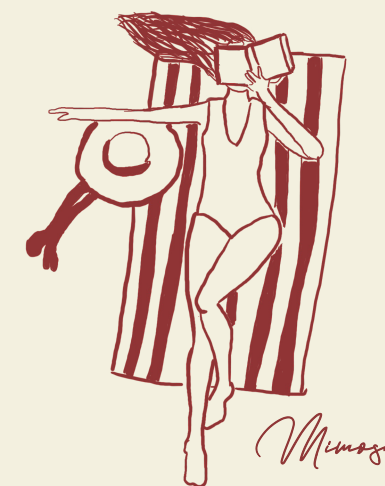
<b>Oh La La c'est bon – Domaine Preignes le Vieux IGP d’Oc</b>	24
<i>Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges</i>	
<b>Forever Summer – Domaine Mirabeau IGP Méditerranée</b>	32
<i>Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes</i>	
<b>M Minuty – AOP Côtes de Provence</b>	64
<i>Les notes de fruits rouges dominent le nez. La bouche est fruitée et gourmande</i>	
<b>Brume – Domaine Laballe IGP côte de Gascogne</b>	29
<i>Fraises des bois, feuilles de pêches, litchi. Ampleur, douceur, fraîcheur</i>	

## LES VINS BLANCS 75cl

<b>Chardonnay – Domaine Preignes IGP Pays d’Oc</b>	25
<i>Vin aux notes pâtisseries avec une finale fraîche</i>	
<b>Laudet Tuilerie – IGP Côtes de Gascogne</b>	30
<i>Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur</i>	
<b>Sauvignon – Domaine les Yeuses IGP Pays D’oc</b>	26
<i>Vin frais aux notes de fruits à chair blanche et agrumes</i>	
<b>Les Moulins – Domaine de Cottebrune Faugères</b>	43
<i>Sur de jolies notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce vin est riche et gourmand</i>	

## LES VINS ROUGES 75cl

<b>Château les Bertrand – Cote de Bordeaux AOP Blayes</b>	26
<i>Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance</i>	
<b>Bourgogne Pinot Noir – Domaine de Rochebin AOP Bourgogne</b>	30
<i>Arômes de fruits rouges et noirs ; fraise, cerise, cassis, myrtille</i>	
<b>Le Petit Merlot – Domaine les Yeuses IGP Pays D’oc</b>	25
<i>Attaque nette sur la fraîcheur laisse place à des tannins fins : une vraie montée en puissance</i>	
<b>Terres Blanches – Domaine Borie La Vitarele Saint Chinian</b>	26
<i>Minéral et puissant, finesse et délicatesse des arômes</i>	
<b>Château de Montfaucon « La Côte » – Côte du Rhône</b>	37
<i>Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épicé</i>	
<b>Rock Grave – Château Roquegrave Roquegrave AOP Medoc</b>	38
<i>Une cuvée gourmande et généreuse de fruits rouges mûrs</i>	
<b>Les Roches – Renaud Bodillard AOP Brouilly</b>	38
<i>Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse</i>	
<b>Château Arnaud – AOP Saint Estèphe</b>	48
<i>Un vin aux notes de fruits et de sous-bois, doté d'une belle trame tannique bien typée</i>	



## LES SOFTS

<b>Sirop à l'eau</b> 33cl	3.50
<i>Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise</i>	
<b>Granini</b> 25cl	4.50
<i>Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise</i>	
<b>Diabolo</b> 35cl	4.00
<i>Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise</i>	
<b>Perrier</b> 33cl	4.50
<b>Coca-cola</b> 33cl	
<b>Coca-cola sans sucre</b> 33cl	
<b>Coca-cola Cherry</b> 33cl	
<b>Tropico</b> 25cl	
<b>Fuze Tea</b> 25cl	
<b>Fanta</b> 25cl	
<b>Sprite</b> 25cl	
<b>Orangina</b> 25cl	
<b>Limonade</b> 25cl	

## LES EAUX

<b>Evian</b> 50cl	4.50
<b>Evian</b> 1L	6
<b>San Pellegrino</b> 50cl	4.50
<b>San Pellegrino</b> 1L	6

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso forte</b>	2.5
<i>Rond et équilibré / INT.7</i>	
<b>Lungo leggero</b>	
<i>Fleuri et rafraîchissant</i>	
<b>Decaffeinato</b>	
<i>Équilibré et complexe / INT.4</i>	
<b>Cappuccino</b>	4.5
<i>Café et mousse de lait</i>	
<b>Latte macchiato</b>	5.5
<i>Café, lait et mousse de lait</i>	
<b>Chocolat chaud</b>	4.5
<i>Chocolat chaud, lait et mousse de lait</i>	
<b>Café ou chocolat viennois</b>	5.5
<i>Café ou chocolat chaud, lait et mousse de lait</i>	
<b>Thé</b>	4.5
<i>Découvrez notre sélection de thé Kusmi Tea</i>	
<b>Infusion</b>	4.5
<i>Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea</i>	



Mimosa

Mimosa