

## LES SOFTS.

<b>Sirop à l'eau</b> 33cl	3.30
<i>Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise</i>	
<b>Granini</b> 25cl	4.30
<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	4.30
<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 rafraichissant</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 thés Kusmi Tea</i>	
<b>Infusion</b>	4.5
<i>Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea</i>	

Mimosa

Mimosa  
BOISSONS

## LES COCKTAILS CLASSIQUES.

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

## LES COCKTAILS CRÉATIONS.

<b>Ginette</b> 16cl	11
<i>Vodka, citron, basilic, Ginger beer, purée de fruits de la passion</i>	
<b>Drugstore</b> 16cl	11
<i>Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco</i>	
<b>Flora Dora</b> 30cl	10
<i>Bombay saphir, 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 maracujá, jus de citron, sucre brun</i>	

## LES DIGESTIFS. 4cl

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

## LES VINS AU VERRE. 15cl

### BLANCS

<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>	5.5
<i>Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance</i>	
<b>Merlot – Domaine Preignes IGP Pays d’Oc</b>	6
<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>	

### ROSÉS

<b>Oh La La c'est bon – Domaine Preignes le Vieux IGP Pays d’Oc</b>	5
<i>Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges</i>	
<b>Forever Summer – Domaine Mirabeau IGP Méditerranée</b>	5.5
<i>Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes</i>	

## LES VINS BLANCS. 75cl

<b>Chardonnay – Domaine Preignes IGP Pays d’Oc</b>	24
<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>	23
<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>	24
<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>	22
<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>	23
<i>Minéral et puissant, finesse et délicatesse des arômes</i>	
<b>Château de Montfaucon « La Côte » – Côte du Rhône</b>	34
<i>Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épicé</i>	
<b>Rock Grave – Château Roquegrave Roquegrave AOP Medoc</b>	37
<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 VINS ROSÉS. 75cl

<b>Oh La La c'est bon – Domaine Preignes le Vieux IGP d’Oc</b>	21
<i>Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges</i>	
<b>Forever Summer – Domaine Mirabeau IGP Méditerranée</b>	31
<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 dominant le nez. La bouche est fruitée et gourmande</i>	
<b>Brume – Domaine Laballe IGP côte de Gascogne</b>	26
<i>Fraises des bois, feuilles de pêches, litchi. Ampleur, douceur, fraîcheur</i>	

## LES BIÈRES PRESSIONS. 25cl/50cl

<b>Ginette</b>	4 / 7
<b>Triple Karmeliet</b>	6 / 9
<b>Lefte</b>	5 / 8
<b>Bière du moment</b>	6 / 9

## LES BIÈRES BOUTEILLES. 33cl

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

## LES CHAMPAGNES.

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

Mimosa  
RESTAURANT

# LES COUPES GLACÉES

LE MEILLEUR POUR LA FIN.

## Poire belle Hélène 8

3 boules vanille, poire, chocolat maison, chantilly

## Pistache t'as deux taches 8

2 boules pistache, 1 boule fraise, éclat de pistache, chantilly

## Dame blanche 8

3 boules vanille, chocolat maison, chantilly

## Colonel 9

3 boules citron, vodka, chantilly

## Chocolat ou café Liégeois 8

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, chantilly

## Coupe 2 boules 5

## Coupe 3 boules 7

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

Supplément chantilly 1

# LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU.

## Brioche façon pain perdu 7

Glace vanille, caramel

## Fromage blanc 5

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

## Profiterole artisanale 6

Un chou, une boule vanille, chocolat chaud

## Tiramisu pistache framboise 7

Mascarpone, pistache, boudoir, framboise

## Tiramisu spéculoos 7

Mascarpone, spéculoos

## Panna Cotta 6

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

## Café/Thé gourmand 9

Assortiment de 4 gourmandises

## Mousse au chocolat 6

La véritable Mousse de Mimosa

Mimosa

Mimosa  
M E N U

# LES ENTRÉES

HISTOIRE DE LANCER LES HOSTILITÉS.

- Œufs Mimosa classiques 5
- Œufs Mimosa truffés 6
- Œufs Mimosa saumon 6
- Croquetas x4 jambon de Bayonne IGP 6
- Croquetas x4 fromage de Brebis Burrata 6
- Terrine de campagne 7
- Saumon fumé, beurre, pain grillé 12
- Foie gras, confiture de figue, pain grillé 14
- Petit carpaccio 7
- Assiette de charcuterie 7
- Planche à partager 12

# LES BURGERS

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

## Steak haché supplémentaire 5

### Authentique 16

Steak haché, poitrine de porc, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce burger, cornichon

### Normand 17

Steak haché, poitrine de porc, camembert, salade, tomate, sauce fromagère, cornichon

### Montagnard 17

Steak haché, poitrine de porc, fromage à raclette, salade, tomate, oignon, sauce fromagère, cornichon

### Chicken Crispy 16

Tenders de poulet, poitrine de porc, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce poivre

### Burrata 19

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

# LES PLATS

ON N'INVENTE RIEN MAIS ON LE FAIT BIEN.

### Avocado Toast\* 15

Avocat, œuf poché, fromage frais, gressins, pousses de poireaux

### Croque Monsieur\* 13

Pain de mie, jambon, emmental, (supp. Œuf +1)

### Tartiflette 17

Pommes de terre, reblochon, lardons, crème, oignons, salade

### Coquillettes truffées 17

Coquillettes, jambon blanc, crème truffée, emmental

### Accompagnement au choix\*

Frites, salade, gratin dauphinois truffé, haricots verts

# LES VIANDES

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

## LE COCHON

Jarret de porc rôti 18

Andouillette AAAAA 16

Ribs de porc sauce barbecue 21

Jambon grillé 13

## L'AGNEAU

Côtelettes d'agneau 20

## LA VOLAILLE

Escalope de volaille à la normande 16

Magret de canard 21

## LE BŒUF

Carpaccio de bœuf pesto verde 18

Tartare de bœuf au couteau 19

Steak haché 13

Steak haché à cheval 14

Bavette d'loyau 17

Faux-filet 17

Entrecôte 22

## Accompagnement au choix

Frites, salade, gratin dauphinois truffé, haricots verts

## Sauce au choix

Poivre, béarnaise, fromagère, moutarde à l'ancienne, normande

# À PARTAGER

Côte de bœuf pour deux personnes 66

Garniture à volonté, sauce au choix

30 min. de cuisson

# LES POISSONS

TOUS NOS POISSONS VIENNENT DE LA MER.

## Fish & Chips 16

Cabillaud pané et frites

## Dos de cabillaud 17

La véritable sauce crémeuse au beurre et au citron

## Pavé de saumon 18

La véritable sauce crémeuse au beurre et au citron

## Accompagnement au choix

Frites, salade, gratin dauphinois truffé, haricots verts

# LES SALADES

PARCE QU'AUCUNE GRANDE HISTOIRE N'A COMMENCÉ AUTOUR D'UN BOL DE SALADE.

## César 16

Salade, tenders de poulets, œufs, tomates cerises, parmesan, croutons, sauce césar

## Saumon 17

Salade, saumon, féta, concombre, fromage frais, tomates cerises, graine de sésame

## Burratina 19

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

# MENU *Mimosa*

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT LE MIDI HORS JOURS FÉRIÉS.

Entrée, plat ou plat, dessert 15,9

Entrée, plat, dessert 18,9

## Entrée

Croquetas, œufs Mimosa classique, terrine, petit carpaccio ou charcuterie

## Plat

Jambon grillé, bavette, steak haché, andouillette de Troyes ou Fish and chips

## Dessert

Coupe 2 boules, fromage blanc, panna cotta ou mousse chocolat

# MENU ENFANT

MOINS DE DIX ANS. 9

## Jambon grillé ou tenders poulet

Accompagné de frites

## Dessert

2 boules de glace ou fromage blanc

## Boisson au choix 25cl

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