



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, pesto et balsamique 12

Terrine de campagne 7

Tartare de saumon 12

Foie gras, confiture de figues et pains grillés 14

Salade de jambon de parme, burrata et tomates cerises 10

Carpaccio de bœuf 8

Assiette de charcuterie 8

Planche à partager 14

LES TARTARES, CARPACCIO & SALADES

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

Tartare de bœuf 19

Tartare de bœuf préparé, accompagnement au choix

Tartare de Saumon 19

Tartare de saumon frais, échalotes, huile d'olive, citron vert, accompagnement au choix

Avocado Toast 15

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

Carpaccio de bœuf pesto verde 18

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

Salade César 16

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

Salade saumon 17

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

Salade burratina 19

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

LES PÂTES

ON N'INVENTE RIEN, MAIS ON LE FAIT BIEN

Spaghettis à la crème de parmesan 18

Poulets frits, et crème de parmesan

Linguines chorizo et Saint-Jacques 20

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

Linguines au Homard 23

Homard et crème de bisque de Homard

Linguines à la Normande 19

Émincé de volaille, champignons, crème fraîche

Spaghettis à la crème de tomates et stracciatella 19

Crème de tomates, stracciatella 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

Bacon cheeseburger 17

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

Magret de canard 24

Au miel et vinaigre balsamique

Filet de bœuf 24

Côtelettes d'agneau 21

Escalope de volaille 17

Sauce Normande

Steak haché 13 (œuf +1)

Jambon grillé 13

Bavette d'loyau 17

Entrecôte 22

Jarret de porc rôti 18

Andouillette AAAAA 16



LES POISSONS

TOUS NOS POISSONS VIENNENT DE LA MER.

Fish & Chips 16

Cabillaud pané et sauce tartare

Dos de cabillaud 18

À la crème de chorizo

Pavé de saumon 18

À la véritable sauce crémeuse au beurre et au citron

Moules frites 17

À la crème fraîche ou crème de chorizo

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

au choix

Salade verte, frites fraîches, légumes provençaux & stracciatella (+1),
haricots verts ou gratin dauphinois à la crème de truffe (+1)

Sauce normande, chorizo, poivre, parmesan, béarnaise

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, chantilly

Pistache t'as deux taches 9

2 boules pistache, 1 boule fraise, éclats de pistaches, chantilly

Dame blanche 9

3 boules vanille, chocolat maison, chantilly

Colonel 9,5

3 boules citron, vodka, chantilly

Chocolat ou Café Liégeois 9

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

Brioche, glace vanille, caramel

Fromage blanc 6

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

Profiterole artisanale 7

Un chou, une boule vanille, chantilly et chocolat chaud

Tiramisu pistache framboise 8

Mascarpone, pistaches, boudoirs, framboises

Tiramisu spéculoos 8

Mascarpone, spéculoos

Panna Cotta 6

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 8

Boule de glace vanille et caramel



Mimosa

Mimosa

LES COCKTAILS CLASSIQUES

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

LES COCKTAILS CRÉATIONS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

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

LES DIGESTIFS 4cl

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

LES VINS AU VERRE 15cl

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



LES BIÈRES PRESSIONS 25cl/50cl

Ginette	5 / 8
Triple Karmeliet	6 / 9
Lefte	5 / 8
Bière du moment	6 / 9

LES BIÈRES BOUTEILLES 33cl

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

LES CHAMPAGNES

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

LES VINS ROSÉS 75cl

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

LES VINS BLANCS 75cl

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

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



LES SOFTS

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

LES EAUX

Evian 50cl	4.50
Evian 1L	6
San Pellegrino 50cl	4.50
San Pellegrino 1L	6

LES BOISSONS CHAUDES

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



Mimosa

Mimosa