



PLATS

BOWL'S 17€
Croustillants de butternut, lentilles corail et mozzarella, pois chiches verts, chou blanc, radis, carottes, mesclun, quinoa et sauce yaourt à l'ail citronnée

«BURGONZOLA» 18€
Steak haché Black Angus 150gr, bun brioché, pancetta, sauce gorgonzola, confit d'oignons, salade et tomates séchées

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT 19€
Poulet croustillant, salade romaine, tomates séchées, parmesan, poitrine fumée, œuf parfait, sauce césar et pain ciabatta

ARANCINIS DU SUD-OUEST 20€
(10 à 15mn d'attente)
Manchons de canard façon arancinis, haricots tarbais, jus de cuisson, chips de lard, saucisse de Toulouse et poitrine fumée

TAJINE DE CABILLAUD AUX LÉGUMES ET CITRON CONFIT 22€

FILET DE BŒUF D'OCCITANIE (ENV. 190GR) 25,5€
Sauce choron (sauce béarnaise tomatée)

« PASTA » DU CHEF
Selon l'ardoise du jour

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
Frites maison et salade
Ou
ENDIVES BRAISÉES
Ou
PÂTES DU MOMENT
Ganiture Supplémentaire 3€

DESSERTS

SALADE D'ORANGES AU MIEL, CRUMBLE DE NOISETTES 6.5€
Dattes séchées et éclats de grenade

YAOURT GREC, ANANAS RÔTI AUX QUATRE ÉPICES 7.5€
Tuile aux amandes

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 8€
Crème montée à la fleur d'oranger

TARTE TATIN POMME ET PISTACHE 9€
Mousse mascarpone caramel vanillée

COCKTAILS -15cl 8,5€

MOJITO
Rhum Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, Perrier, Bitter Angostura, cassonade

SPRITZ
Apérol, Prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ
Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, Perrier

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC
Dry Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic

MANGO GINGER FIZZ
Rhum Havana Club 3 ans, purée de mangue, citron vert, Ginger beer

MOCKTAILS -15cl 6,5€

VIRGIN MOJITO
Menthe, citron vert, Perrier, cassonade

LE GOURMAND
Mangue, coco, citron vert

VIRGIN SPRITZ
Sirop orange spritz, Perrier

GINGER BERRY
Citron vert, purée de fraise, Ginger Beer

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL
PELFORTH BRUNE - 6,5% 6,5€
DESPERADOS ORIGINAL - 5,9% 7€
MORT SUBITE WHITE LAMBIC - 5,5% 7,5€
GALLIA CHAMP LIBRE - 5,8% 8€
LAGUNITAS IPA - 6,2% 8€
CIDRE APPIE BRUT - 4,7% 7€

BIÈRES PRESSION
HEINEKEN 25cl / 50cl 4,8€/8,5€
AFFLIGEM 25cl / 50cl 5,8€/10,5€

SANS ALCOOL 33 CL
HEINEKEN 0.0 - 0% 6,5€

APÉRITIFS

APERITIFS CLASSIQUES
RICARD - 2cl 4,5€
PASTIS 51 - 2cl 4,5€
MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6 cl 5€
CAMPARI - 6 cl 5€
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY - 6cl 6€
KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5 cl 5€
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron
LILLET BLANC TONIC - 15 cl 8€

SODAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO - 33cl 4,5€
OASIS TROPICAL - 25cl 4,5€
FANTA ORANGE - 25cl 4,5€
SPRITE - 25cl 4,5€
ORANGINA - 25cl 4,5€
SCHWEPPES AGRUM - 25cl 4,5€
SCHWEPPES INDIAN TONIC - 25cl 4,5€
FUZE TEA PÊCHE - 25cl 4,5€
LIMONADE - 25cl 4,5€
SIROP MONIN 2,8€
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche
NECTAR GRANINI 4,5€
Ananas, Orange ou Abricot
JUS GRANINI 4,5€
Tomate ou Pomme

EAUX

VITTEL 50cl/1L 3,5€/4,5€
SAN PELLEGRINO 50cl/1L 3,5€/4,5€
PERRIER 33 cl 4,5€
EAU FILTRÉE PLATE 75cl 2€
EAU FILTRÉE GAZEUSE 75cl 2,5€

Carafe d'eau gratuite sur demande

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS NESPRESSO
ESPRESSO 2,4€
DOUBLE ESPRESSO 3,2€
LATTÉ MACCHIATO 4,9€
CAPPUCCINO 4,9€
CHOCOLAT
CHOCOLAT CHAUD 32% 3,5€

THÉS KUSMI TEA 3,5€

THÉ VERT À LA MENTHE
Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
THÉ VERT DÉTOX
Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron
THÉ VERT DE CHINE
ENGLISH BREAKFAST
Thé noir de Ceylan et d'Assam
PRINCE VLADIMIR
Thé noir, agrumes, vanille et épices
EARL GREY
Thé noir à la bergamote
QUATRE FRUITS ROUGES

INFUSIONS KUSMI TEA 3,5€

AQUAROSA
Mélange d'hibiscus, plantes et fruits, aromatisé fruits rouges
BE COOL
Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse
ROOIBOS
Infusion vanille

suite au dos de la carte...

NOS PLANCHES

Seul ou à partager

BROCHETTES DE KEFTA 7,5€
Sauce yaourt aux herbes citronnée

ASSORTIMENT DE MEZZES 12€
Houmous de butternut, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires, pain pita

FRITTO MISTO 14€
Calamars, crevettes panées, beignets de chou-fleur et aïoli maison

ENTRÉES

CRÉMEUX DE STRACCIATELLA, COURGE RÔTIE AU MIEL 9€
Huile d'olive au paprika fumé et pain pita

ŒUFS COCOTTE, CRÈME DE PLEUROTES ET GUANCIALE GRILLÉ 9€

SOUPE DE POISSON MAISON FAÇON BOUILLABAISSE 10.5€
Rouille, croûtons et fromage râpé

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.
Prix nets en euros.

= Inclus dans la demi-pension au choix entrée/plat ou plat/dessert.