

**NOS PLAISIRS À PARTAGER**

**Froid**

Potimarron rôtie au thym et miel, crème d'Isigny, graines de courge caramélisées  
9,50€

Houmous et pain matlouh 8,50€

Wraps Serrano, pesto et tomates confites  
12€

Poireaux vinaigrette truffé 10,50€

**Chaud**

Camembert rôti et pommes grenaille  
10,50€

Arancini et pesto verde 13,50 €

Gouttière d'os à moelle et pain toasté 8€

Œuf poché et velouté de champignons  
13,50€

Tartine gratiné compté jambon de paris  
13€

Frites maison 6,50€



**PAR LA SUITE**

Magret de canard 28,50 €  
Jus corsé à l'orange, environ 260 gr

Poulpe grillé 25,50 €  
Mayonnaise à l'ail noir

Effiloché de bœuf 26,50 €  
Oignon caramélisé

Chou-fleur rôti 17 €  
Tuile de parmesan, chapelure doré et noisettes

Plat enfant  
Blanc de volaille 15€

**Un accompagnement au choix**  
(Supplément additionnel 4€)

Frites maison  
Sifflets de légumes  
Purée de patates douces

**ET SI JE CRAQUE**

Le café plus que gourmand, accompagné de trois pâtisseries 10 €

Tiramisu au siphon et praliné croquant 11 €

Vacherin exotique 12 €



**- Spritz Aperol 8 €**

Aperol, prosecco, eau pétillante

**- Spritz Hugo 9 €**

Liqueur de sureau, citron vert, prosecco, eau pétillante, menthe

**- Spritz Limoncello 9 €**

Limoncello, prosecco, eau pétillante

**- Cuba Libre 9 €**

Rhum blanc, coca-cola, jus de citron vert

**- Mojito 8 €**

Rhum, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante

**- Planteur 8 €**

Rhum, jus de goyave, jus d'ananas, cannelle, vanille, sirop de canne, citron vert

**- Limoncellini 9 €**

Limoncello, vodka, jus de citron, sirop de gingembre

**- Margarita 9 €**

Tequila, triple sec, jus de citron vert

**- Ti' Punch 9 €**

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

**- El'Diablo 10 €**

Tequila, citron vert, crème de cassis, ginger beer

**Les signatures**

**- L'Azur Martini 11 €**

Vodka, nectar de maracuja, liqueur de fruit de la passion, citron vert, sirop de canne, mousse de maracuja au siphon

**- Perfect Lady 11 €**

Gin, Jus de citron, Vermouth, sirop de framboise, mousse de citron au siphon

**- L'Alpe d'Huez 11 €**

Chaud ou froid

Baileys, crème, whisky, café, cannelle, lait

**- Piña colada 11 €**

Rhum blanc, ananas frais, crème de coco, purée d'ananas, citron vert

**- Piña colada framboise 11 €**

Rhum blanc, framboise, ananas frais, crème de coco, purée de framboise, citron vert

**- Bramble 10 €**

Gin, jus de citron, crème de mûres, sirop de canne

# Nos Vins

<b>Blanc</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
			<b>Bourgogne</b>		
			<b>Loire</b>		
<b>Les Genièvres</b> Pouilly fumé	9€	43€	<b>Louis Jadot</b> Pommard		78€
			<b>Loire</b>		
			<b>Alsace</b>		
<b>Domaine Mittnacht</b> Pinot Gris	6€	25€	<b>Lulu l'Alouette</b> Saint-Nicolas-de-Bourgueil	6€	27€
			<b>Sud Ouest</b>		
			<b>Bourgogne</b>		
<b>Bouchard Père &amp; Fils</b> Meursault		80€	<b>Le Clos Triguedina</b> Cahors		36€
			<b>Bordeaux</b>		
<b>La Chablisienne "Le Finage"</b> Chablis		44€	<b>Château Sergant</b> Lalande de pomeroles		37€
			<b>Vallée du Rhône</b>		
			<b>Languedoc</b>		
<b>Les combles de Lagasque</b> Chardonnay			<b>Parallele 45 - Jaboulet</b> Côte du Rhône	8€	29€
			<b>Sud Ouest</b>		
<b>UBY n°4 Gros Manseng</b> Côte de Gascogne			<b>E. Guigal Brune et Blonde</b> Côte-Rotie		69€
			<b>Languedoc</b>		
<b>Rosé</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Gerard Bertrand</b> Pic Saint-loup		38€
<b>Magic</b> Méditerranée	5,5 €	24€	<b>Champagne</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Château Puech Haut "Argali"</b> Pays D'Oc		38€	<b>Deutz</b> Brut Classic		70€
<b>Minuty M</b> Côte de Provence		34€	<b>Gremillet</b> Brut Blanc de Noir, Grande Réserve	9€	46€



Bienvenue dans notre restaurant, où convivialité et saveurs se rencontrent. Nos "Plaisirs à partager" sont au cœur de l'expérience : des assiettes gourmandes à savourer entre amis ou en famille, idéales pour débiter la soirée dans une ambiance chaleureuse.

Accompagnez ces moments de notre sélection de cocktails créatifs et de vins soigneusement choisis, parfaits pour sublimer chaque bouchée.

Notre carte, inspirée par les saisons, allie fraîcheur et originalité pour une expérience culinaire unique.

Bonne dégustation !

# Nos Bières et Digestifs

## BIÈRES

### Pression

#### 25cl 50cl

Gallia Coq d'habitude 4,2°	4,00€	7,50€
Gallia Champs Libres 5,8°	4,00€	8,00€
Ciney 7°	4,50€	8,50€

### Bouteilles

Desperados 5,9°	6,00€
Mort subite Kriek Lambic 33cl 4,5°	7,00€
Tripple Karmelite 33cl 8,4°	7,00€
IPA 33cl 6,2°	8,00€
Desperados 33cl 0,0°	5,00€

## DIGESTIFS

### 4cl

Limoncello	5,00€
Get 27	5,00€
Get 31	5,00€
Jack Honey	6,50€
Jack Fire	6,50€
Ricard	4,50€



## DEGUSTATION

### 4cl

### Rhum

Don Papa 7 ans	6,00€
Diplomatico seleccion de familia	6,50€
Millonario XO	11,00€

### Whisky

Jack Daniel's	6,00€
Connemara	6,00€
Aberlour 12 ans	7,00€
Woodford Reserve	8,00€
Hibiki	14,50€

### Calvados

Château du Breuil 20ans	7,50€
-------------------------	-------

### Vodka

Grey Goose	8,00€
------------	-------

# Nos Boissons

## SOFTS

### Sodas

Coca-Cola	3,90€
Coca-Cola Zero	3,90€
Orangina	3,90€
Lipton IceTea Pêche	3,90€
Schweppes Tonic	3,90€
Schweppes Agrumes	3,90€
7UP	3,90€
Limonade	3,70€
RedBull	5,50€

### Jus de fruits

Granini Abricot	3,80€
Granini Fraise	3,80€
Granini Orange	3,80€
Granini Pomme	3,80€
Granini Tomate	3,80€

### Eaux

Perrier	4,00€
Abatilles gazeuses 33cl	4,50€
Abatilles plate 33cl	4,50€
Abatilles gazeuses 75cl	6,00€
Abatilles plate 75cl	6,00€



## BOISSONS CHAUDES

### Cafés

Expresso	3,00€
Café allongé	3,20€
Double expresso	5,00€
Décaféiné	3,50€
Café noisette	3,20€
Cappuccino	4,50€
Café crème	4,50€

### Thés & tisanes

Thé Mariage Frères	4,00€
--------------------	-------

### Chocolats

Chocolat chaud	4,00€
Chocolat chaud viennois	4,50€