

Boissons fraîches

| | |
|--|------------|
| SIROP À L'EAU | 2.9 |
| <i>Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, kiwi, pamplemousse, orgeat, menthe glaciale</i> | |
| LIMONADE 25cl | 3 |
| DIABOLO | 3.4 |
| COCA COLA / ZERO 33cl | 3.9 |
| PERRIER 33cl | 3.9 |
| ORANGINA 25cl | 3.9 |
| SCHWEPES AGRUMMES 25cl | 3.9 |
| LIPTON ICE TEA 25cl | 3.9 |
| JUS DE FRUIT MANSE 25cl | 4.2 |
| <i>Ananas, fraise, orange, poire, pomme, tomate</i> | |
| REDBULL 25cl | 4.9 |
| Supplément sirop ou tranche | 0.3 |

Eaux

| | | |
|-----------------------|-------------|------------|
| | <i>50cl</i> | <i>1L</i> |
| VITTEL | 3.3 | 3.9 |
| SAN PELLEGRINO | 3.5 | 4.2 |

Apéritifs

| | |
|---------------------------------------|------------|
| KIR 12cl | 5.6 |
| <i>Cassis, framboise, mûre, pêche</i> | |
| KIR PÉTILLANT 12cl | 6.2 |
| <i>Cassis, framboise, mûre, pêche</i> | |
| VERMOUTH DISTILOIRE 4cl | 4.9 |
| <i>Blanc, rouge</i> | |
| PASTIS DISTILOIRE 2cl | 2.9 |
| RICARD 2cl | 2.9 |
| PERROQUET 2cl | 3.5 |
| TOMATE 2cl | 3.5 |
| MAURESQUE 2cl | 3.5 |

Digestifs

| | |
|------------------------------------|-------------|
| ARMAGNAC Chateau Laubade | 6.9 |
| CALVADOS 8 ANS Roger Groult | 6.9 |
| COGNAC VSOP ABK6 | 6.9 |
| COGNAC XO Martell | 25 |
| GET 27 / 31 | 5.9 |
| MENTHE PASTILLE | 5.9 |
| GIN JAPONAIS Ki No Bi | 16 |
| RHUM HAÏTIEN Boukman | 11 |
| WHISY 18 ANS Chivas | 12.5 |

Servis en 4cl

Bières pression

| | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|
| | <i>25cl</i> | <i>33cl</i> | <i>50cl</i> |
| BIÈRE DU MOMENT | | | |
| <i>Sur demande</i> | | | |
| CARDINAL | 4.2 | 5.1 | 7.5 |
| <i>Bière blonde</i> | | | |
| LBF | 4.9 | 5.9 | 8.8 |
| <i>Bière blanche bio</i> | | | |
| VEDETT IPA | 4.4 | 5.3 | 7.8 |
| BIÈRE SIROP | 4.2 | 5.1 | 7.5 |
| PICON BIÈRE | 4.4 | 5.3 | 7.7 |
| MONACO | 4.1 | 5 | 7.4 |
| <i>Sirop de grenadine, bière blonde, limonade</i> | | | |
| PANACHÉ | 4.1 | 5 | 7.4 |
| <i>Bière blonde, limonade</i> | | | |

Bières bouteille

| | |
|--|------------|
| ABSTRACT AMBER ALE 33cl | 7 |
| <i>Bière Art Is An Ale</i> | |
| LINDEMANS KRIEK 25cl | 5.1 |
| <i>Bière aromatisée à la cerise</i> | |
| DESPERADOS 33cl | 5.9 |
| <i>Bière blonde légère aromatisée à la téquila</i> | |
| CHOUFFE 00 33cl | 5.1 |
| <i>Bière sans alcool</i> | |
| BIÈRE ASIATIQUE 33cl | 5.5 |
| <i>Tchang, Tsingtao</i> | |

Cocktails

| | |
|--|----------|
| MOJITO | 8 |
| <i>Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse</i> | |
| SEX ON THE BEACH | 8 |
| <i>Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'orange</i> | |
| SPRITZ | 8 |
| <i>Aperol / Saint Germain / Campari, prosecco, eau gazeuse</i> | |

Mocktails

| | |
|--|----------|
| VIRGIN MOJITO | 7 |
| <i>Sirop de rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse</i> | |
| TIKI MULE | 7 |
| <i>Sirop d'orgeat, concentré mangue passion, ginger beer, jus de citron vert</i> | |

Vins

Demandez nos vins du moment !

Blancs

 12cl  75cl

| | | |
|------------------------------------|------------|-----------|
| CHARDONNAY IGP PAYS D'OC | 4.5 | 22 |
| <i>Vignoble Paul Mas</i> | | |
| VOUVRAY SEC | 5 | 25 |
| <i>Domaine Capitaine</i> | | |
| UBY IGP TORTUE GROS MANSENG | | 25 |
| <i>Domaine d'Uby</i> | | |
| REUILLY | | 26 |
| <i>Domaine Jamain</i> | | |
| VOUVRAY MOELLEUX | 6.5 | 27 |
| <i>Domaine Capitaine</i> | | |

Rosés

| | | |
|--------------------------------|------------|-----------|
| AOP TOURAINE NOBLE JOUÉ | 4.5 | 22 |
| <i>Domaine Astraly</i> | | |
| CHINON | 4.5 | 22 |
| <i>Domaine Mary</i> | | |
| AOP PROVENCE | | 36 |
| <i>La vie en rose</i> | | |

Rouges

| | | |
|-----------------------------------|------------|-----------|
| IGP PINOT NOIR | 4.5 | 22 |
| <i>Domaine Astraly</i> | | |
| CHINON | 5 | 25 |
| <i>Domaine Mary</i> | | |
| PIC SAINT LOUP MAGINIER | | 26 |
| SAUMUR CHAMPIGNY BIO | 6.5 | 29 |
| <i>Chateau de Villeneuve</i> | | |
| SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL | | 33 |
| <i>Domaine Amirault</i> | | |

Pétillants

| | | |
|----------------------------------|------------|-----------|
| INOPINÉ BLANC DE NOIR VDF | | 25 |
| <i>Jérémy Pierry</i> | | |
| PROSECCO | 5.2 | 26 |
| VOUVRAY | 5.6 | 28 |
| <i>De Chanceny</i> | | |

Champagnes

| | |
|-----------------------------|------------|
| JACQUART BRUT | 80 |
| MAILLY BLANC DE NOIR | 110 |
| CHAMPAGNE DU MOMENT | |
| <i>Sur demande</i> | |

Carte du soir

Planchettes

| |  2 |  4 |
|--|---|---|
| MIXTE CHARCUTERIE FROMAGE | 10 | 20 |
| <i>Saucisson, jambon sec, chorizo, Saint Nectaire AOP, Brie, Sainte Maure de Touraine AOP, cornichons, beurre</i> | | |
| TEX-MEX | 12 | 24 |
| <i>Mozzarella stick, bouchée camembert, donut au fromage, poulet frit, frites, champignons au tartare</i> | | |
| TERRE ET MER | 15 | 30 |
| <i>Mini burger cheddar, calamar ring, bouchée de cabillaux, sauce tartare</i> | | |
| VÉGÉTARIENNE VEGE | 9 | 18 |
| <i>Tartinade de fromage frais, poivrons et miel, frites de légumes, tomates cerises, champignons au tartare, concombres, carottes et sauce César</i> | | |

Sushis

 délai, sushis préparés minute

| | |
|--|-----------|
| PLATEAU CLASSIQUE 18 pièces | 18 |
| <i>Sushi saumon x2 Maki saumon x4, Maki avocat x4 Cali saumon x4, Cali avocat x4</i> | |
| PLATEAU FROMAGE 16 pièces | 19 |
| <i>Tataki saumon chèvre miel x8 Cheddar roll poulet x8</i> | |

Entrées

| | |
|--|----------|
| OEUF MIMOSA VEGE | 5 |
| <i>Servi avec salade et betterave</i> | |
| BRICK CHEVRE | 6 |
| <i>Feuille de brick, Sainte Maure de Touraine AOP, lardons, miel et assaisonnement</i> | |
| CARPACCIO DE BOEUF | 7 |
| <i>Bœuf assaisonné, parmesan, câpres, huile d'olive</i> | |
| NEMS | 7 |
| <i>4 Nems et salade verte, chou, concombre, carotte</i> | |

Salades

| | |
|--|-----------|
| SALADE TROPICALE | 14 |
| <i>Poulet, carottes, choux blanc, oignon rouge, concombre, menthe, coriande, salade</i> | |
| SALADE DE CHÈVRE VEGE | 16 |
| <i>Pomme de terre, tomate cerise, œuf, toast de chèvre Sainte Maure de Touraine AOP, salade, vinaigrette de chèvre</i> | |
| SALADE CÉSAR | 17 |
| <i>Poulet pané, tomate cerise, œuf, parmesan, crouton, salade, sauce César</i> | |
| SALADE SAUMON | 18 |
| <i>Saumon, avocat, tomate cerise, fromage aux herbes, salade, vinaigrette à la menthe</i> | |

Poissons

| | |
|---|-----------|
| FISH & CHIPS | 16 |
| <i>Cabillaux pané avec frites et salade</i> | |
| TARTARE DE SAUMON | 18 |
| <i>Coupé au couteau, avocat, concombre, St Môret, riz</i> | |

Plats du moment

| | |
|---|-----------|
| TARTIFLETTE | 18 |
| <i>Roblochon AOP, lardons, pomme de terre et salade</i> | |
| ▲ 15 minutes d'attente | |
| CAMEMBERT RÔTI | 20 |
| <i>Camembert cuit au four et charcuterie</i> | |
| <i>Frites ou pommes de terre grenaille</i> | |
| ▲ 15 minutes d'attente | |

**Découvrez nos
burgers et viandes
Françaises !**



Viandes

Accompagnement au choix

| | |
|-----------------------------|-----------|
| STEAK A CHEVAL | 14 |
| <i>Viande hachée et œuf</i> | |
| BAVETTE D'ALOYAU | 16 |
| <i>150g</i> | |
| BROCHETTE BOEUF | 18 |
| <i>180g</i> | |
| SUPREME DE VOLAILLE | 18 |
| <i>160g</i> | |
| ENTRECÔTE | 22 |
| <i>260g</i> | |

Burgers

Accompagnement au choix

| | |
|--|-----------|
| BURGER SAUMON | 18 |
| <i>Pain aux graines, saumon pané, avocat, cheddar sauce tartare et citron</i> | |
| BURGER POULET | 18 |
| <i>Pain coloré, poulet pané, avocat, cheddar et sauce burger</i> | |
| BURGER CHEDDAR | 18 |
| <i>Pain aux graines, steak haché de bœuf 150g, double cheddar, cornichon et sauce burger</i> | |
| BURGER MONTAGNARD | 19 |
| <i>Röstis, steak haché de bœuf 150g, morbier AOP, fromage à raclette et sauce burger</i> | |

**Choisissez votre
accompagnement**

**FRITES, HARICOTS VERTS, RIZ, SALADE
OU POMME DE TERRE GRENAILLE**



Viandes d'origine Française

Desserts

| | |
|---|----------|
| ASSIETTE DE FROMAGES | 5 |
| <i>Saint Nectaire AOP, Sainte Maure de Touraine AOP, Brie, salade</i> | |
| BANANE CHANTILLY CAMEL OU NUTELLA | 5 |
| TARTE CITRON | 6 |
| MOUSSE CHOCOLAT | 6 |
| <i>Nappage chantilly</i> | |
| CRÈME BRULÉE | 6 |
| FRUIT TROPICAL CRÈME DE COCO | 6 |
| <i>Ananas, litchi, pêche, banane, avocat</i> | |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 8 |
| <i>3 mignardises</i> | |
| BOULES DE GLACE ARTISANALES | |
| <i>Parfum selon saison</i> | |



3.5



5.2

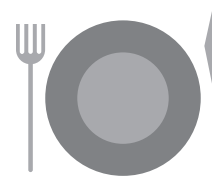


7.1

Boissons chaudes

| | |
|---|------------|
| EXPRESSO | 1.9 |
| NOISETTE | 2.1 |
| ALLONGÉ | 2.1 |
| DOUBLE EXPRESSO | 3.8 |
| CREME | 3.5 |
| CAPPUCCINO | 4.5 |
| CAFÉ VIENNOIS | 4.9 |
| DÉCAFEINÉ | 2.2 |
| CHOCOLAT CHAUD | 3.9 |
| CHOCOLAT VIENNOIS | 4.9 |
| THÉ COMPTOIRS RICHARD | 3.9 |
| <i>Vert menthe, vert sencha, rose litchi, thé noir, fruits rouges, rooibos aux épices</i> | |
| INFUSION COMPTOIRS RICHARD | 3.9 |
| <i>Jardins Clos (citron/gingembre), infusion verveine menthe</i> | |
| IRISH COFFEE | 7.9 |

FORMULE DU MIDI



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22



MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + SIROP AU CHOIX 8.5

Plat

STEAK HACHÉ

POULET PANÉ

+ Frites

Dessert

BANANE CHOCOLAT CHANTILLY

BATONNET DE GLACE

Prix en euros TTC, service compris
Liste des allergènes disponible au restaurant