

BOISSONS FRAÎCHES - FRESH BEVERAGES

Coca-Cola, Zero 33cl	4.50	Jus de fruits et nectars 25cl	4.80
Perrier 33cl	4.50	Orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse, cranberry, passion, goyave, ananas	
Orangina 25cl	4.50	Ice tea maison 25cl	4.90
Schweppes Tonic, Agrum 25cl	4.50	Vittel 25cl avec ou sans sirop	4.30
Limonade pression avec ou sans sirop 25cl	4.30	Vittel, San Pellegrino 50cl	5.50
Cidre Appie Brut ou Poiré 33cl	6.80	Vittel, San Pellegrino 100cl	7.00
Orange ou citron pressé 12cl-8cl	5.00		

JUS DETOX 25cl 6.80

ACE Orange, carotte et citron SPRING DETOX Orange, pêche, fraise et basilic

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso, décaféiné	2.20	Chocolat chaud	4.60
Noisette	2.20	Chocolat Viennois	5.60
Double espresso	4.40	Café Viennois	5.60
Café américain	4.60	Grog au rhum	7.00
Café crème	4.40	Vin chaud à la cannelle 14cl	5.50
Cappuccino	5.50	Irish Coffee 14cl	8.90
Chai tea latte	5.50	Café Gourmand	7.50
Supplément lait végétal	0.50	Chocolat, crème ou thé gourmand	9.50

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES - TEA AND HERBAL TEAS 4.80

English Breakfast	Thé noir fumé «smoky lapsang»
Thé vert sencha	Thé aux fruits rouges «jardin bleu»
Thé vert menthe	Thé blanc «passion de fleurs»
Thé earl grey «Yin Zhen»	Infusion verveine
Thé rooibos	Infusion «tisane du berger»

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy Hour de 17h30 à 20h30
Silver 4° blonde, légère et rafraichissante	4.20	6.90	5.50
1664 Blanche 5° Légèrement citronnée	4.50	8.30	7.00
Barge du Canal IPA 6° blonde parisienne, fruitée et belle amertume	4.80	8.50	7.50
Chouffe 8° blonde forte, ronde et fruitée	4.80	8.50	7.50
Leffe 6.6° bière d'abbaye belge	4.80	8.50	7.50

COCKTAILS 9.50

Saint Ger' Mojito 28cl rhum, citron vert, menthe, liqueur Saint Germain, grenade fraîche et perrier
Whisky ninja 28cl whisky, sirop de gingembre, citron, jus de pomme
Gin Basil Smash 10cl gin, jus de citron, sucre, basilic frais
Pornstar Martini 12cl vodka, sirop de vanille, jus de passion, shooter champagne
Tabarnac Old Fashioned 10cl bourbon, sirop d'érable, angostura, zeste d'orange
Lillet Rosito 20cl Lillet rosé, pamplemousse frais, menthe, eau pétillante
Tiki Exotique 20cl rhum, sirop d'épices exotiques, jus de passion et goyave

HAPPY HOUR DE 17H30 À 20H30

Verre de vin rouge 21cl IGP Pays d'Oc Merlot Le Sudiste	5.00
Verre de vin blanc 21cl Chardonnay, Ecoterra, IGP Pays d'OC	5.00
Verre de vin rosé 21cl IGP Alpilles	5.00
Mojito 28cl/ Apérol Spritz 14cl/ Moscow Mule 15cl	6.80
Virgin cocktails 25cl	6.30

ENTRÉES / TAPAS - STARTERS

Accras maison aux piments homemade spicy cod bites	8.00
Burratina (125g) et tomates cerises cherry tomatoes and burratina (125g)	9.00
Fritures d'éperlans fried smelt fish	7.00
Couteaux en persillade razor clams sauted in butter, parsley and garlic	8.00
6 escargots de Bourgogne 6 snails of Burgundy	8.00
Frites de patates douces maison sweet potato fries	7.00

SALADES - SALADS

Veggie Bowl vegetarian salad	13.50
Antipasti seasonal vegetables marinated and ham	13.50
Salade César Caesar salad	13.50

SUR LE POUCE - SNACKS

Croque Monsieur toasted ham and cheese sandwich	9.50
Croque Madame toasted ham and cheese sandwich, fried egg on top	10.50
Omelette aux oeufs BIO (jambon/fromage/champignons) omelet with organic eggs (ham/cheese/mushrooms)	10.50
Supplément frites maison supp/ homemade fries	2.00

VEGETARIENS

Risotto aux girolles et parmesan mushrooms and parmesan risotto	14.90
Tagliolini pesto et burrata, tuile de parmesan pasta served with pesto sauce and burrata	14.90

VIANDES - MEATS

Bavette d'Aloyau, frites maison sirloin steak, homemade French fries	14.90
Tartare de boeuf charolais «au couteau», frites maison steak tartare, homemade French fries	14.90
Entrecôte maturée 300g matured entrecôte 300g	24.90
Suprême de poulet, jus au thym et purée maison roasted chicken, thyme sauce and homemade mashed potatoes	14.90
QG Bacon Cheeseburger, frites maison	14.50

POISSONS - FISHES

Tataki de thon, wok de légumes et graines de sésame tuna with vegetables and sesame seeds	15.90
Pavé de saumon, sauce vierge et ratatouille grilled salmon, stewed mediterranean vegetables	14.90
Filet de Daurade, tian de légumes sea bream (white fish), roasted vegetables	16.90
Fish and Chips maison homemade Fish and Chips	13.90

DESSERTS

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille Brioche like bread pudding, salted caramel butter and vanilla ice-cream	8.00
Tiramisu au Nutella Nutella Tiramisu	7.00
Fromage blanc, crème de marron et noisettes torréfiées soft white cheese with chestnut cream, roasted hazelnuts.	7.00
Café Gourmand (chocolat ou thé +2€) expresso with 3 small desserts (chocolate or tea +2€)	7.50

CRÊPES MAISON :

sucré sugar	5.00	Nutella	5.50
confiture Jam	5.00	Crème de marron Chestnut cream	5.50
supplément Chantilly Supp. Chantilly	1.00	supplément glace Supp. Ice cream	2.50