

SUNDAY BRUNCH

**FORMULE UNIQUE DU DIMANCHE
A VOLONTÉ !**

de 10h30 à 14h30 **22.90 €**

*jus de fruits, boissons chaudes,
viennoiseries variées, pancakes,
pain-beurre-confiture, miel et Nutella,
potage, salades, pain toasts,
oeufs au choix, lard grillé, charcuteries,
saumon fumé, burger,
fromage blanc nature et fruits rouges,
dessert du jour, fromage, fruits.*

KID'S BRUNCH



DE 4 À 16 ANS : ÂGE = PRIX
GRATUIT pour les enfants de moins de 4 ans



BRUNCH SUCRÉ

de 10h30 à 12h00 9.90 €

*panier de mini viennoiseries,
pain-beurre-confiture,
miel et Nutella,
fromage blanc,
salade de fruits
+1 boisson chaude au choix,
1 verre de jus d'orange frais*





AVANT 20H

tous les COCKTAILS & SMOOTHIES à 5 €

	25 cl	33 cl	50 cl
BIERE BLONDE	2.90 €		5.40 €
AMER, PICON BIÈRE	3.20 €		6.00 €
BIERE BOUTEILLE (<i>Despé, Leffe, Blanche</i>)		4.90 €	
RED BULL	25 cl 4.20 €	MOJITO BULL	25 cl 8.50 €
MONACO	3.00 €		5.60 €
CRÉMANT PRESTIGE <i>Wolfberger la coupe 10 cl</i>	4.20 €	75 cl	26.00 €
FRV 100 <i>demi-sec rosé pétillant</i>		75 cl	28.00 €
CHAMPAGNE		75 cl	52.00 €
VIN BLANC DOUX 13 cl	3.20 €		
ROSÉ PAMPLEMOUSSE <i>vin rosé acidulé et sucré, servi avec glaçons</i> 13 cl 2.80 €			
ALCOOLS 4 cl (<i>gin, vodka, whisky...</i>)	5.80 €	ALCOOL + SODA	6.30 €
		33 cl	50 cl 75 cl
SIROP A L'O	2.00 €		
LIMONADE LORINA ARTISANALE	3.40 €		
DIABOLO <i>kiwi, menthe, fraise, pêche, citron, cerise, grenadine, violette, coco</i>	3.60 €		
COCA-COLA, ICE TEA, COCA 0%, ORANGINA, PERRIER	2.90 €		
JUS DE FRUITS <i>goyave, fraise, banane, ananas, pomme, abricot ou exotique</i>	les 25 cl	2.90 €	
EVIAN, BADOIT ROUGE	2.90 €		4.50 €
SAN PELLEGRINO		3.00 €	
LISBETH LÉGÈRE	50 cl 2.50 €	100 cl	3.90 €
CARAFE D'EAU CITRONNÉE À LA MENTHE FRAÎCHE 1L... 1.20 €			

BEBIDAS Y COCKTAILS

SANGRIA	20 cl	2.90 €	le pichet de 1L	11.00 €
SANGRIA ROYALE	<i>au crémant</i>			4.00 €
PINA COLADA	<i>2 cl Rhum, 2 cl Rhum ambré, ananas, lait de coco et sirop fraise</i>			7.20 €
CLASSIC MOJITO*	<i>4 cl Rhum Havana, cassonade, menthe fraîche, citron vert et Perrier</i>			7.70 €
MOJITO ROYAL	<i>4 cl Rhum Havana, cassonade, menthe fraîche, citron vert et crémant</i>			8.20 €
CLASSIC CAIPIRINHA	<i>cachaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée</i>			7.20 €
MANGO CAÏPI	<i>caipirinha au coulis exotique</i>			8.00 €
CUBA LIBRE	<i>4 cl Rhum Havana, jus de citron et coca</i>			7.50 €
HAVANITO	<i>4 cl Rhum, liqueur de vanille, Grand Marnier, crème de coco et d'ananas</i>			7.50 €
LONG ISLAND ICED TEA	<i>Vodka, Gin, Téquila, Rhum, Triple sec, jus de citron et coca</i>			9.20 €
MARGARITA FROZEN	<i>2 cl Tequila, 4 cl triple sec, 2 cl de cointreau, jus de fruits, jus de citron et sucre</i>			8.00 €
MOJITO-ROJO*	<i>Mojito au coulis de fruits rouges</i>			8.00 €
MOJITO MANGO*	<i>Mojito au coulis exotique</i>			8.00 €
MOJITO COCO*	<i>Mojito aux arômes de noix de coco</i>			8.00 €
MOJITO AGRUM XL (sans alcool)	<i>citron, orange, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne, jus de pomme et glace pilée</i>			5.70 €

AVANT 20H ET TOUS LES JEUDIS

tous les COCKTAILS
& SMOOTHIES à 5 €

* disponible en taille XL



APÉROS, TAPAS, GRIGNOTAGE

PLANCHETTE SERRANO & *toasts de tapenade*



9.50 €

PLANCHETTE FROMAGE *fromages, noix et confiture de figue*

6.50 €

PLANCH'APÉRO *charcuteries, fromages, beurre, cornichons et olives*

12.00 €

ASSIETTE "LUNCH TAPAS" (12h à 14h) *crevettes, serrano, tapenade et guacamole*

9.80 €

TAPAS de 19H à 21H30

POTATOES CRÈME ET AIL 4.20 €

CHORIZO FRIT / SERRANO 6.50 €

LES PINCHOS *5 pièces*
tranches de pain garnies 7.50 €

PAN CON TOMATE
bruschetta à l'ail, huile d'olive, tomate 3.40 €

BEIGNETS DE MOZZARELLA
sauce salsa, les 10 pièces 6.00 €

TORTILLA CHIPS
sauce salsa et guacamole 4.80 €

POELÉE DE CREVETTES
à la crème d'ail et citron vert 6.50 €

TAPENADE DE TOMATE
tomates séchées, olives vertes 5.00 €

ACCRAS
avec sauce piquante 5.80 €



SPÉCIAL APÉRO 22 €

1 L de SANGRIA
+ ASSIETTE CANTINA

ASSIETTE CANTINA 15 €

1 MIX DE NOS TAPAS...
...à partager

NOS SALADES (en entrée à 6.90 €)

SALADE LATINE

salade verte, thon, oeuf, tomates confites, fêta, poivrons marinés



10.50 €

SALADE ITALIENNE mesclun de salade, tomates cerise, mozzarella, basilic, jambon cru, copeaux de parmesan et pignons de pin

11.50 €

SALADE EXOTIQUE

crevettes poêlées, noix de cajou, salade verte, sauce soja sucrée, tomates, mangue, coriandre

11.90 €

SALADE CHÈVRE CHAUD

chèvre chaud sur toast, brick chèvre et miel, salade verte, et pignon de pin

11.50 €

NOS TARTINES (Bruschetta)

sur assiette avec salade mêlée 9.20 €

sur planchette, bruschetta XXL à partager 10.20 €

LA PARISIENNE chaude

crème de tomate, jambon blanc, champignon, persillade, brie

L'EQUILIBRE froide

miettes de thon, coriandre, crème balsamique, fromage blanc, dés de tomates et basilic

LA MÉDITÉRANÉENNE chaude

tapenade, tomates cerises confites, parmesan, basilic frais et pignons de pin

LA PLAISIR froide

fromage blanc, saumon fumé, tartare de saumon, citron confit, baies roses

LA CHÈVRE chaude

fromage de chèvre, herbes de provences, pesto à la tomate

LA GRECQUE froide

fromage blanc, fêta, ail, concombre/menthe, olives noires et tomate

SOUPE MAISON en saison5.00 €

PORTION POTATOES...2.70 €



LE FRENCHY BURGER burger à la française <i>brie, steack haché, salade, tomate et oeuf au plat + potatoes</i>	9.90 €	LE DUO DE BURGER <i>Frenchy + Sicilien + potatoes</i> 14.00 €
BURGER SICILIEN <i>steack haché, sauce pesto à la tomate, mozzarella, salade + potatoes</i>	9.90 €	
LASAGNES DE LÉGUMES <i>et mesclun de salade</i>	12.10 €	
CLUB SANDWICH SAUMON, POTATOES <i>saumon fumé, fromage blanc, herbes, concombre, tomate, mayonnaise et salade</i>	11.40 €	
ASSIETTE BISTROT <i>2 oeufs au plat, toast, lard grillé, salade verte et potatoes</i>	8.90 €	
PAVÉ DE SAUMON <i>sauce beurre blanc/aneth, purée de patate douce</i>	12.90 €	
L'ASSIETTE OCÉANE <i>gambas, saumon, St-Jacques, crevettes à la plancha, légumes et salade composée</i>	17.00 €	
BROCHETTE TEX MEX <i>brochette de filet de boeuf aux épices, potatoes et salade composée</i>	19.20 €	
ENTRECÔTE GRILLÉE <i>au sel de guérande, pomme au four (+ de 300 gr)</i>	15.90 €	
ASSIETTE PLANCHA XL <i>mix grill de viandes, pomme au four 1 brochette boeuf, 1/2 entrecôte, escalope de dinde marinée</i>	22.90 €	
SUPPLÉMENT SAUCE CURRY ou ROQUEFORT	1.50 €	



TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC LÉGUMES, SALADE VERTE

JACKET POTATOES... *servie avec une salade mêlée*

TERROIR <i>crème, ail et ciboulette</i>	7.00 €
NORDIQUE <i>crème, ciboulette, ail et saumon fumé</i>	8.50 €
INDIENNE <i>crème, curry</i>	7.00 €
SAVOYARDE <i>crème, ciboulette, ail, lardons et Reblochon</i>	8.00 €
DUO DE JACKET POTATOES <i>(2 au choix)</i>	13.50 €



SUNDAY BRUNCH *formule unique du dimanche*

NOUVELLE FORMULE - SERVICE À TABLE

uniquement en période Automne /Printemps 10h30 15h00 **18.50 €**

*panier de mini viennoiseries, 2 pancakes, pain-beurre-confiture, miel, Nutella,
1 boisson chaude, 1 verre de jus d'orange frais
potage, oeuf au choix, lard grillé,
charcuterie ou saumon fumé, toasts, brie,
fromage blanc et salade de fruits frais*

KID'S BRUNCH 8.00 € **ÂGE = PRIX** *Enfants de moins de 8 ans.*

*1 chocolat chaud, minis viennoiseries, 1 jus de fruit frais
1 mini burger & potatoes
1 gauffre ou mini crêpes ou salade de fruits*

BRUNCH SUCRÉ 10h30 12h00 **9.90 €**

*panier de mini viennoiseries, pain-beurre-confiture, miel, Nutella, fromage blanc,
salade de fruits + 1 boisson chaude au choix, 1 verre de jus d'orange frais*

LE BRUNCH À LA CARTE

<i>Assiette de pancakes maison (3 pc)</i>	<i>4.20 €</i>	<i>French toasts au sirop d'érable</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Mini burger</i>	<i>3.50 €</i>	<i>Pain-beurre-confiture</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Assiette saumon fumé</i>	<i>6.50 €</i>	<i>3 mini viennoiseries</i>	<i>3.50 €</i>
<i>3 oeufs au plat nature</i>	<i>3.30 €</i>	<i>2 oeufs au plat et lard grillé</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Omelette nature à la ciboulette</i>	<i>4.50 €</i>	<i>Omelette fromage, salade</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Portion potatoes</i>	<i>2.70 €</i>	<i>Fromage blanc, miel, fruits et cruesli</i>	<i>5.00 €</i>
<i>2 oeufs à la coque</i>	<i>2.20 €</i>		

NOS DESSERTS

GAUFRE LIÉGOISE <i>avec sucre perlé</i>	3.00 €
GAUFRE ARDÉCHOISE <i>à la crème de marron et chantilly</i>	4.80 €
GAUFRE NUTELLA <i>(supplément chantilly + 0,80)</i>	4.20 €
GAUFRE CANADIENNE <i>sirop d'érable et chantilly</i>	4.70 €
PANACOTTA <i>au coulis de fruit</i>	4.20 €
TRIO DE MINIS CRÊPES <i>sucré, Nutella, confiture et chantilly</i>	4.90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	5.10 €
TIRAMISU DE SAISON	6.00 €
CRÈME BRÛLÉE	5.90 €
COEUR COULANT AU NUTELLA <i>et crème anglaise</i>	6.10 €
CROQ' CHOCO MOELLEUX <i>brioche grillée, banane, Nutella</i>	4.70 €
FROMAGE BLANC ET COULIS FRUITS	3.50 €
CAFÉ GOURMAND <i>(thé + 0.80 €) café + assortiment de minis desserts</i>	6.40 €
ASSIETTE GOURMANDE <i>assortiment de 3 minis desserts</i>	4.90 €
GLACE BEN & JERRY'S <i>pot de 150 ml</i>	5.00 €

CARTE DE GLACES EN SAISON



ROUGES

	Verre 13 cl	75 cl
CASTILLO D MONT BLANC <i>Trepanillo, Espagne</i>	2.90 €	14.90 €
SENS DU FRUIT <i>Domaine du jonc blanc, Bergerac</i>		19.10 €
AOC FITOU <i>Domaine du château des champs des soeurs, Languedoc</i>	3.10 €	15.50 €
DOVARIUS CABARDÉS <i>Languedoc</i>		18.00 €
GALLO <i>Californie</i>	3.20 €	17.90 €
ORENIA DUCHÉ D'UZÈS, <i>Languedoc</i>		22.00 €
CASILLERO DEL DIABLO <i>Chili, Cabernet sauvignon</i>	3.90 €	21.50 €
VINA MARRO RIOJA CRIANZA <i>Domeco de jarauta, Espagne</i>	3.50 €	18.90 €
LAMBRUSCO DELL EMILIA <i>Italie, Vino rosso frizzante</i>		13.00 €
MORANDÉ <i>Chili, Merlot</i>		18.00 €

BLANCS

PINOT GRIS <i>Signature, domaine René Muré</i>	3.30 €	18.00 €
VIN BLANC DOUX	3.20 €	17.90 €
ORENIA DUCHÉ D'UZÈS, <i>Languedoc</i>	4.00 €	22.00 €
CASILLERO DEL DIABLO <i>Chili, Chardonnay</i>		21.50 €
TOURAINÉ <i>Domaine Octavie, Sauvignon</i>		19.50 €
CASTILLO D MONT BLANC <i>Chardonnay/Macabeu, Espagne</i>	2.90 €	14.90 €



ROSÉS

GALLO GRENACHE ROSÉ <i>Californie, rosé doux !!</i>	3.20 €	17.90 €
DOMAINE DE MONTROSE <i>Pays d'Oc</i>		14.80 €
ROSE DE PROVENCE BIO	2.90 €	14.80 €
PINOT NOIR <i>Alsace</i>		18.50 €
PAMPLEMOUSSE, 8°C	2.80 €	14.20 €

Tous nos vins servis au verre peuvent être pris en pichet de 25 et 50 cl.



COCKTAILS ALCOOLISÉS 7.60 €

SEA SEX AND SUN	<i>2 cl Malibu, 2 cl Vodka, jus d'orange et ananas, grenadine</i>
COCO BEACH	<i>2 cl Rhum, 2 cl Malibu, jus d'ananas, exotique, sirop de fraise</i>
EL DIABLO	<i>4 cl Rhum, jus de goyave, d'ananas et de banane</i>
CAIPIROSKANT'IN	<i>4 cl Vodka, citron vert, sucre et sirop de violette et glace pilée</i>
BEVERLY	<i>2 cl Malibu, 2 cl Soho, jus de fraise, d'orange et d'ananas</i>

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS et SMOOTHIES 5.90 €

FRESH MINT	<i>jus citron, sucre de canne, limonade, sirop de menthe</i>
TRANSAT	<i>jus de banane, jus d'ananas et jus exotique + sirop de grenadine</i>
VIRGIN COLADA	<i>lait de coco, ananas frais, jus exotique et jus d'ananas</i>
EXOTIC	<i>jus exotique, ½ banane, sirop de cannelle, poudre de coco, lait de coco</i>
PASSIONATA	<i>jus de fraise, jus exotique, jus de goyave et sirop de cerise</i>
ROSE AFTERNOON	<i>jus citron, jus d'orange, jus d'ananas, crème fraîche et sirop grenadine</i>
MOJITO AGRUM XL	<i>citron, orange, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne, jus de pomme et glace pilée</i>

MIX FRUITS 100% FRUITS FRAIS 4.60 € à la centrifugeuse

MIX ENERGIE	<i>pomme, ananas, orange</i>
MIX FORM	<i>kiwi, carotte, orange, menthe fraîche</i>
MIX ORANGE	<i>100% orange</i>
DETOX	<i>celeri, pomme, carotte, lait de soja</i>
MIX AGRUMES	<i>orange, citron et pamplemousse</i>
MIX POMELO	<i>100% pamplemousse</i>



ASSIETTES COMPOSÉES 13.90 €

ASSIETTE RIVE DROITE *saumon poêlé en persillade, tartare de tomates et saumon, blinis de tarama, crevettes et gambas poêlées, salade verte*

ASSIETTE RIVE GAUCHE *jambon Serrano, dips, tartare de tomates, émincé de volaille au pesto, émincé de boeuf marinés, champignons en persillade*

ASSIETTE BRUNCH *saumon fumé, salade verte, jambon cru, lard grillé, œuf au plat, fromage, fromage blanc au coulis de fruits rouges + 1 jus d'orange frais*

ASSIETTE CÔTÉ SUD *chorizo frit, Serrano, tapenade de tomates séchées, salade verte, guacamole, nacchos, antipasti et tapas diverses*



CROQ'CANT'IN

avec salade verte P'TITE FAIM 6.00 € GRANDE FAIM 9.00 €

SUPPLÉMENT BOL DE POTATOES 2.70 €

LE VÉGÉ *courgette, tomate, aubergine, mozzarella*

LE CHICKEN *blanc de volaille, pesto, tomate, mozzarella*

LE FROM *3 fromages différents, tomates confites*

LE FISH *saumon, sauce tartare, tomate*

TOASTE MIX *au choix 2 petits croq'cant'in 9.00 €*

FORMULE ENFANTS -12 ans 7.90 €

1 COCKTAIL DE JUS DE FRUITS ou BOISSON NON ALCOOLISÉE 25 CL

+ 1 CHEESE BURGER ou SAUMON GRILLÉ et POTATOES
ou 1 PETIT CROQ CANT'IN

+ 1 MINI DESSERT





A LA BELLE SAISON LE MIDI - LUNDI À SAMEDI

BUFFET DE SALADES XL

Renseignez-vous

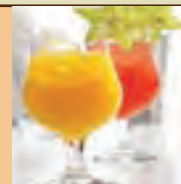
LE MERCREDI SOIR

1 COCKTAIL AU CHOIX + 1 ASSIETTE CANTINA

+ 1 ASSIETTE GOURMANDE **22.50 € / pers.**

TOUS LES JEUDIS

TOUS LES COCKTAILS À 5.00 €



FORMULE ÉTUDIANTS / LYCÉENS 8.50 €

uniquement le midi, du lundi au vendredi

1 PETIT TOASTÉ AU CHOIX ou 1 MINI BURGER SALADE & POTATOES

+ 1 BOISSON NON ALCOOLISÉE 33 CL

TVA 19.6 % sur alcool, vin et 5.5 % sur plat et non alcoolisé. Application de la baisse des prix respectée sur plus de 10 produits. Service 13 % inclus

BOISSONS CHAUDES

LE P'TIT NOIR <i>(segafreddo)</i>	1.80 €
GRAND CAFÉ	2.90 €
LAIT CHAUD AU MIEL	3.50 €
DÉCA	1.90 €
CHOCOLAT CHAUD CRÉMEUX	2.90 €
VIENNOIS	3.20 €
LATTE MACCHIATO 2.90 €	MACCHIATO AROMATISÉ 3.20 €
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT ou CHANTILLY	3.20 €
CHOCOCCINO XL <i>chocolat chaud au caramel et chantilly</i>	3.70 €
CAFÉ ou CHOCOLAT GLACÉ <i>avec chantilly</i>	3.20 €
SANGRIA D'HIVER <i>sangria chaude à la cannelle</i>	3.00 €

NOS THÉS & INFUSIONS

THÉ VERT ou THÉ FRUITS ROUGES	2.80 €
THÉ VERT MENTHE	2.80 €
THÉ NOIR EARL GREY ou DARJEELING	2.50 €
BIO ROOIBOS VANILLE	2.80 €
VERVEINE ou VERVEINE MENTHE	2.80 €
FRUITS NATURELS BIO	2.80 €
JARDIN DES HERBES ou VITA ORANGE	2.80 €
MOJITHÉ <i>thé vert, sucre roux, citron vert et feuilles de menthe fraîche</i>	3.70 €

LAIT ET CAFÉ PEUVENT ÊTRE AROMATISÉS
CANNELLE, CAMEL, VANILLE ou NOISETTE + 0.20 €

