

LES ENTRÉES

Tartine d'avocat et son œuf mollet chèvre et noix		9.00€
Ceviche de Daurade à la Mangue et Gingembre mijoté dans du jus de citron		11.00€
Tartine de Saumon Fumé à la Ricotta salade verte		11.00€
Burrata Crème de Brocoli croquant de pépites de noisettes		11.00€
Salade de Légumes salade verte, brocolis, courgettes avocat, concombres, oeuf dur	Petite 11.00€	Grande 15.00€
Salade Detox quinoa rouge et blanc, raisin sec blanc, cranberry sec, noix de cajou, grenade, pamplemousse	11.00€	15.00€

LES PLATS

Tartare «l'original» viande au couteau, câpre, cornichons, oignons, oeuf, frites	16.00€
Risotto aux fruits de mer	16.00€

Saucisse de Toulouse purée maison & salade	13.00€
Entrecôte frites maison & salade	19.00€
Nouilles aux crevettes japonaise et légumes	15.00€
Grand Croque-Monsieur pastrami & crème de Truffes, salade	14.00€
Suprême de Pintade aux Girolles pomme de terre charlotte au four	15.00€
Pluma de Porc Grillé brochettes de pommes de terre grenaille	20.00€

LES POISSONS

Fish & Chips cabillaud, sauce tartare, frites maison, salade	17.00€
Pavé de Saumon Poêlé huile de citron et légumes croquants	15.00€

LES BURGERS

Burger du Mondial

steak haché, cheddar, oignons confits, tomates, cornichon, bacon, frites maison & salade

16.00€

Chicken Burger

filet de poulet pané, cheddar, oignons confits, tomates, cornichons, frites maison et salade

15.00€

Burger Vegan

quinoa, épinards, aubergines, oignons confits, tomates, courgettes, pané, frites maison & salade

15.00€

LES CROQUES

Croque Monsieur

jambon aux herbes, tomates, oignons, frites, sur pain de mie

11.00€

Croque Madame

jambon aux herbes, tomates, oignons, frites avec un oeuf sur pain de mie

12.00€

LES DESSERTS

Cheese Cake aux Fruits de Saison	8.00€
Pain Perdu Brioché Glace vanille	8.00€
Fondant au Chocolat	8.00€
Glaces 3 Boules	8.00€
Café Gourmand	9.00€

CARTE DES VINS

ROUGES

	14cl	75cl
Bordeaux, Blayes côte de Bordeaux Château Mazerolles	4.90€	27.00€
Touraine, St Nicolas de Bourgueil Domaine Bois Mayaud	4.90€	27.00€
Côte du Rhône, Caprices d'Antoine	4.90€	27.00€

Languedoc, Pic St Loup Pic rouge	6.70€	25.00€
IGP Pays d'Oc, Pinot Noir BIO Secret de Lunès	6.00€	31.00€
Chinon Bio, Les galets	5.80€	29.00€
Corbières Bio, Château Luc	4.70€	25.00€
Brouilly, Les Versieres	6.30€	33.00€
Pays d'Oc, Merlot Camas	3.90€	22.00€
BLANCS		
Pays d'Oc, Chardonnay Camas	3.90€	22.00€
Pays d'Oc, Sauvignon Camas	3.90€	22.00€
Macon Villages, Chardonnay	6.70€	35.00€
ROSÉS		
IGP Méditerranée M by Sophie	3.90€	22.00€

Côtes de Provence, Croix de basson BIO	6.00€	30.00€
Languedoc IGP OC, Gris Blanc par Gérard Bertrand	5.80€	29.00€
VINS DU MONDE		
Chili, Anderra Cabernet Sauvignon	4.50€	25.00€
Argentine, Malbec	4.90€	28.00€
CHAMPAGNES	10cl	75cl
Nicolas Feuillatte	12.00€	80.00€

LES COCKTAILS DU MONDIAL

Cocktail Minimum 4cl d'Alcool

Spritz Prosecco, Fiero, Eau gazeuse	8.50€
Le Saint Germain Saint Germain, Prosecco, Eau gazeuse	9.00€
Hurricane Rhum blanc, rhum ambre, jus d'ananas, nectar de Maracuja, sirop de grenadine	10.00€

Moscow Mule	10.00€
Vodka, Jus de citron, Ginger beer BIO	
Caïpirinha	9.00€
Cachaça Leblon, Citron vert, Sucre roux	
Margarita	9.00€
Téquila, Triple Sec, Jus de citron vert	
Mojito Classique, Fraise ou Framboise	10.00€
Rhum Bacardi, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre roux, eau gazeuse	
Sex on the Beach	10.00€
vodka, liqueur de pêche, Jus d'orange et Cranberry	
Gin Gin mule	12.00€
Gin, Jus de citron, Sucre liquide, Feuilles de menthe, Angostura & Ginger beer BIO	
Basil Instinct	10.00€
Vodka, Framboises, Sirop de basilic & Maracuja	
Mai Thai Plain	10.00€
blanc & Ambré, Triple sec, Jus de citron vert, sirop d'orgeat	
Marmiton Rhum	10.00€
feuilles de menthe, jus de mangue, citron vert, cannelle	
Long Island	12.00€
Rhum, vodka, téquila, gin, jus de citron, coca-cola	

COCKTAILS SANS ALCOOL 33CL

Koh Samui	6.50€
Jus de banane, orange, ananas, fruits exotiques & grenadine	
Virgin Mojito	6.50€
Citron vert, Menthe fraîche, Sucre roux, Eau gazeuse	
Apple Mojito	6.50€
Citron vert, Menthe fraîche, Sucre roux, Jus de pomme	

MISES EN BOUCHES

Nachos au Fromage	8.00€	
Assiette d'assortiments	10.00€	
Chicken Wings, calamars, oignons rings, sauce fromage blanc à la ciboulette		
Chicken Wings	8.00€	
Fallafels, Sauce citron & Cumin	10.00€	
Planche de Charcuterie ou Fromage ou Mixte	Petite 15.00€	Grande 22.00€
Planche de Légumes Croquants	8.00€	

Assiette de Frites Maison

5.50€

BRUCNH TOUS LES SAMEDIS & DIMANCHES

SPIRITUEUX

4cl

Vodka, Vodka Grey-Goose

8.00€

Maker's Mark, Whisky

8.00€

Gin, Téquila, Rhum

8.00€

Gin Hendrik's

12.00€

Jack Daniel's, Bacardi Carta Oro, Jameson

10.00€

Lagavulin

16.00€

Avec accompagnement +2.00€

DIGESTIFS

4cl

Armagnac	10.00€
----------	--------

Calvados	10.00€
----------	--------

Cognac	10.00€
--------	--------

Get 27	9.00€
--------	-------

Amaretto	9.00€
----------	-------

Bayley's	9.00€
----------	-------

APERITIFS

Ricard	3.50€
--------	-------

Martini Bianco, Rosso	4.50€
--------------------------	-------

Martini	4.50€
Bianco, Rosso	
Porto Rouge	4.40€
Prosecco	6.00€
Kir 12cl	4.20€
Kir Royal 12 cl	12.00€

BIÈRES

	25cl	50cl
Kronenbourg	3.50€	6.00€
Carlsberg	4.30€	6.00€
1664 Blanche	4.50€	6.50€
Panaché, Monaco	3.50€	6.00€
Picon Bière	4.00€	6.50€

Bouteilles 33cl

Corona	6.00€
Grimbergen Ambrée	6.00€

SOFTS

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl	4.10€
Orangina, IceTea, limonade 25cl	4.10€
Red Bull 25 cl	5.50€
Jus de Fruits Pressés	4.50€
Jus de Fruits 25cl	4.10€
Evian, Badoit Rouge	33cl 75cl
	4.10€ 6.00€

CAFETERIE

Café, Déca	2.40€
Café Noisette	2.50€
Double café, Déca	4.50€
Chocolat Chaud	3.90€
Café ou Chocolat Viennois	4.50€
Capuccino	4.50€
Thés & Infusions	4.20€

whittington