

Carte & menus



A grignoter

—

Planche de charcuterie 15,00€

Terrine Amaxti 9,00€

(Louis Ospital)

Planche de fromages 15,00€

Planche mixte 16,00€

Croque Monsieur à la truffe * 12,50€

(Pain de chez TEN BELL'S)

**Jusqu'à 18h*

Assiette de frites 5,00€

Entrées

—

Entrée du moment

Buratina, roquette pesto 7,00€

Terrine de campagne, cornichons 7,00€

Gravlax de saumon 9,00€

Houmous de petits pois à la menthe et son toast

Tempura de duo d'asperges vertes , sauce gribiche 7,00€

Les plats

Croque monsieur truffé (jusqu'à 18h00) 12,50€

Jambon, emmental & Béchamel à la crème de truffe & Frites

Plat du jour

Pêche du moment

Poke bowl et son gravlax de saumon à la betterave 17,00€

Riz parfumé, carottes râpées, concombre, tomate, betterave Chioggia, houmous de petit pois à la menthe

Quasi de veau 17,50€

Sauce marchand de vin, mousseline de céleri

Tartare de boeuf thaï/italien 15,00€

Coupé au couteau, frites maison

(XXL 280gr +5€)

Andouillette AAAAA 16,00€

Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison

Bavette d'Aloyau (180/200gr) 17,00€

Frites, sauce poivre ou Fourme d'Ambert

Pièce de boeuf à partager

(Demandez-nous!)

Les végés

Poke bowl 14,50€

riz parfumé, carottes rôpées, concombre, tomate, betterave Chiogga, houmous de petit pois à la menthe

Ravioles du Royan 14,50€

Crème de parmesan

Ravioles du Royan 15,00€

Galette de pois chiche, pesto de tomate, oignons confits, aubergines marinées, chèvre, sauce basilic

Les burgers

Beef & Bacon 15,00€ 15,00€

Steak haché de boeuf, pesto de tomates, oignons confits, pickles, bacon, crème de cheddar

Chicken 15,00€

Poulet pané au croustillant de corn flakes, pesto de tomates, avocat, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ

Végé 15,00€

Galette de pois chiche, pesto de tomate, oignons confits, aubergines marinées, chèvre, sauce basilic

Nos desserts

Cheesecake, coulis de fruits rouges 7,00€

Moelleux au chocolat 7,00€

Crème anglaise & caramel breton

Crumble à la rhubarbe, glace vanille 7,00€

Assiette de 2 fromages 7,00€

Dessert du jour

Café gourmand

Assortiment de desserts

8,00€

Formule

—

Formule Midi

Entrée / plat Ou Plat / dessert

Du lundi au vendredi 12h00-15h00

16,00€

Formule Soir

Entrée / plat / dessert

A partir de 15h00 et le samedi midi

25,00€

Entrées

Entrée du moment

Tempurad de duo d'asperges vertes, sauce gribiche

Buratina, roquette pesto

Terrine de campagne, cornichons

Gravlax de saumon, Houmous de petits pois à la menthe

(+2€)

Plats

Plat du jour

Croque monsieur, béchamel à la truffe, frites

(Midi uniquement)

Ravioles de Royans à la crème de parmesan

Tartare de boeuf au choix, frites

Bavette d'ailou, frites sauce poivre

(+4€)

Andouillette 5A, frites

(+3€)

Dessert au choix

Café gourmand

(+2€)

Cartes des boissons



Happy Hour

De 17H00 à 19H00

6,00€

Spritz Cocktails

Red Mojito

Citronnade maison

Peroni 50 cl

Kiff la girafe

Peach Mojito

Verre de vin

(-1€)

Pichet

(-4€)

Bières pressions

Peroni

3,80€ 7,00€

25 cl 50 cl

St - Stefanus

4,20€ 8,00€

25 cl 50 cl

Picon bière

4,80€ 8,00€
25 cl 50 cl

Bières bouteilles

Duvel

6,50€

33 cl

Kriek cerise

4,50€

25 cl

Vedett Blonde

5,50€

33 cl

Apéritifs & cocktails

Kir

5,00€

12 cl

Pastis

3,60€

2 cl

Ricard

3,60€

2 cl

Martini

4,50€

6 cl

Porto

4,50€

6 cl

Suze

4,50€

6 cl

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| Pineau des Charentes | 6 cl | 4,50€ |
| Kir royal | 12 cl | 9,00€ |
| Spritz | 12 cl | 8,00€ |
| Mojito | 5 cl | 8,00€ |
| Ti-Punch | 5 cl | 8,00€ |
| Caïpirinha | 5 cl | 8,00€ |
| Margarita | | 8,00€ |
| Long Island Ice T | 8 cl | 9,50€ |
| Red mojito ou Peach mojito | | 8,00€ |
| Kiff la girafe | | 8,00€ |
| Litchi raspberry bellini | | 8,00€ |

Eaux & soda & jus de fruit

| | | | |
|------------------------------|-------|-------|---------|
| Vittel | 3,90€ | 7,00€ | 3,90€ |
| | 50 cl | 1 L | 25 cl |
| Eau de Perrier | 3,90€ | 7,00€ | |
| | 50 cl | 1 L | |
| Fuzetea | | | 3,90€ |
| | | | 25 cl |
| Schweppes | | | 3,90€ |
| | | | 25 cl |
| Coca Cola | | | 3,90€ |
| | | | 33 cl |
| Coca Zero | | | 3,90€ |
| | | | 33 cl |
| Perrier | | | 3,90€ |
| | | | 33 cl |
| Orangina | | | 3,90€ |
| | | | 33 cl |
| Limonade «Délicieuse» | | | 3,90€ |
| | | | 27,5 cl |
| Jus de fruits « Bio Marcel » | | | 5,00€ |

Boissons chaudes

| | |
|-------------------|-------|
| Expresso | 2,20€ |
| Décaféiné | 2,20€ |
| Expresso noisette | 2,40€ |
| Double expresso | 4,00€ |
| Café crème | 3,30€ |
| Chocolat chaud | 4,90€ |
| Cappuccino | 4,90€ |
| Viennois | 5,50€ |
| Grog | 5,50€ |
| Irish coffee | 9,00€ |
| Vin chaud | 6,00€ |
| Citronnade maison | 5,00€ |
| Thé DAMMAN Frères | 4,00€ |

Alcools & digestifs

| | |
|----------------------------|--------|
| Tequila | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Vodka | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Rhum 3 Rivières | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Jack Daniel's | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Gin | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Talisker Port Ruighe | 9,00€ |
| | 4 cl |
| Oban Single malt 14 ans | 10,00€ |
| | 4 cl |
| Get 27 | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Chartreuse | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Limoncello | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Calvados AOC | 7,00€ |
| | 4 cl |
| Fine de Bretagne (Séhédic) | 8,00€ |
| | 4 cl |

| | |
|--|----------------|
| Bas-Armagnac | 8,00€ 4 cl |
| Cognac Godet VSOP | 8,00€ 4 cl |
| Cognac Charlemagne XO | 10,00€ 4 cl |
| Vieille Prune de Souillac «Louis Roque » | 9,00€ 4 cl |
| Eau de Vie Framboise | 9,00€ 4 cl |
| Poire Williams | 9,00€ 4 cl |
| Diplomatico | 10,00€ 4 cl |

Carte des vins



Les vins rouges

—

Loire

VDF « Tout Simplement Rouge » 2020 24,00€

Hervé Bossé

VDF « Touchez le Grolleau » 26,00€

La Grange de Noue Méa

Coteaux du Vendômois AOP 2017 « Gargamelle » 28,00€

Ariane Lesné

VDF « La Roche » 2020 26,00€

Les Bouteilles Russes

Coteaux du Vendômois AOP « Picro Chole » 2015 35,00€

Ariane Lesné

Coteaux du Vendômois AOP « Grandgousier » 2016 42,00€

Ariane Lesné

Beaujolais & Bourgogne

VDF « Je t'aime mais j'ai soif » 2020 24,00€

Famille Chasselay

VDF « Cueillette » 2017 29,00€

France Gonzalvez

| | |
|--|---------------|
| VDF « Tout Vin à Point » 2019 | 29,00€ |
| <i>Maël Quentin</i> | |
| Beaujolais Village AOC 2017 « . G » | 33,00€ |
| <i>France Gonzálvez</i> | |
| Maranges 2016 | 57,00€ |
| <i>D. Rouges Queues</i> | |
| Maranges 1e Cru AOC 2016 « Clos Roussot » | 64,00€ |
| <i>D. Rouges Queues</i> | |

Rhône

| | |
|---|---------------|
| Côtes du Rhône AOC 2020 « Le Coriançon » | 26,00€ |
| <i>D. Vallot</i> | |

Languedoc-Roussillon

| | |
|--|---------------|
| VDF « Sens Sel » 2020 | 23,00€ |
| <i>Clos des Pères</i> | |
| Minervois « Naturamania » 2020 | 24,00€ |
| <i>Château Coupe-Rosès</i> | |
| VDF « Bombadilom » 2017 | 29,00€ |
| <i>Thomas Rouanet</i> | |
| Côtes du Roussillon Village AOP 2017 « Madinina » | 29,00€ |
| <i>D. de L'Immortelle</i> | |
| Faugères AOP 2017 « Réserve» | 39,00€ |
| <i>Binet & Jacquet</i> | |

VDF « Acception » 2018 Monts et Merveilles 33,00€
L. Boussu et J. Audard

VDF « Seiwa » 2017 Monts et Merveilles 38,00€
Laure Boussu et Julien Audard

VDF « Fuzitu » 2013 49,00€
John Schmitt

Bordeaux & Savoie

Montagne Saint Emilion 2016 39,00€
Nicole Tapon

Saint Emilion Grand Cru AOC 2005 107,00€
Château Raymond Tapon

Graves AOC 2008 « Socrate » 145,00€
Château Massereau

Savoie AOC 2017 Mondeuse 45,00€
Domaine Giachino

Sud-Ouest

Périgord IGP 2019 « L'Estampe » 26,00€
Domaine Coquelicot

Pécharmant AOP 2020 « Kallinago » 28,00€
Gauthiac Mickaël

Périgord IGP 2019 « Lilas » 29,00€
Domaine Coquelicot

Les vins blancs

Loire

VDF Demi sec « Dansez maintenant » 2020 26,00€ 26,00€

Les bouteilles Russes

Saumur AOC « Tête d'Ange » 2019 29,00€

Manoir de la tête rouge

VDF « Les Cabotines » 2018 35,00€

Ludovic Chanson

Saumur Puy Notre Dame AOC 2013 Melaric «Les Frontonelles» 45,00€

Anjou AOC 2014 « Clos Bel Air « Les terres Blanches 65,00€

C. & B. Blet

Liquoreux (50cl) A.O.V.D.Q.S 2010 « Temps Attendu » 49,00€

Les Terres Blanches

Bourgogne / Beaujolais

Côtes Chalonnaises « Malpertuis » 2018 36,00€

Domaine Gouffier

Haute Côtes de Beaune AOC 2015 62,00€

D. Rouges Queues

Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

VDF « Les Bellandes » 2016 Blanc de noirs 36,00€

D. Lanye-Barrac

Minervois AOC « Champs du Roy » 2020 27,00€

Château Coupe-Roses

Côtes du Roussillon AOP « de-ci de-là » 2018 28,00€

Domaine Modat

Minervois AOC « Schiste » 2020 28,00€

Château Coupe-Roses

Rhône

Côtes du Rhône AOC « Le haut des Côtes » 2020 33,00€

Domaine Vallat

VDF « Z Blanc » 2015 La Vrille et le Papillon 38,00€

Meryl Croizier

Saint-Peray AOC 2016 56,00€

Mickaël Bourg

Alsace

Alsace AOP « Trait D'Union » 2019 26,00€

Domaine de l'Envol

Macération Gewurztaminer Letzenberg 2019 29,00€

Domaine de l'Envol

AOC 2014 « Gewurztraminer »

Frédéric Geschickt

49,00€

AOC 2013 « 6 pieds sur terre»

Frédéric Geschickt

42,00€

Pet nat'

Famille Chasselay Petnat 2020

Beaujolais

39,00€

Vin rosé

—

VDF « Il était une fois » 2019

Clos des pères

25,00€