

CRÊPES 4.90€

1 topping au choix

Sucre
pâte à tartiner
caramel beurre salé
chocolat maison
confiture
miel
crème fouettée
crème de marrons

0.50€ par topping supplémentaire

Supplément 2.60€
Glace vanille ou chocolat



LES GOURMANDES

Poire 7.90€

Glace vanille, caramel beurre salé, spéculoos, crème fouettée

Banane 7.90€

Glace vanille, éclats de cookie, sauce chocolat, crème fouettée

DESSERTS

| | | | |
|-----------------------------|--------------|---|--------------|
| Café ou Thé gourmand | 7.90€ | Milkshake | 6.90€ |
| | | Vanille ou chocolat, crème fouettée, éclats de cookie | |
| Tartelette citron | 6.90€ | Profiteroles | 6.90€ |
| Crème fouettée | | Choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée | |
| Tartelette praline | 6.50€ | Entremet chocolat | 6.90€ |
| Crème fouettée | | Coulis de fruits rouges, crème fouettée | |
| Fondant chocolat | 6.90€ | | |
| Crème anglaise | | | |

NOS COUPES GLACÉES

| | | |
|----------------------------|--------------|---|
| 1 boule | 2.60€ | Pêche Melba 7.60€ |
| | | Glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges, amandes effilées, crème fouettée |
| 2 boules | 4.60€ | |
| 3 boules | 5.60€ | Mont Blanc 7.60€ |
| | | Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, meringue, crème fouettée |
| | | Dame Blanche 7.60€ |
| | | Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée |
| Vanille | | Belle Hélène 7.60€ |
| Chocolat | | Glace vanille, poire, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée |
| Caramel beurre salé | | |
| Fraise | | Banana Split 7.60€ |
| Citron | | Glace vanille, glace chocolat, banane, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée |
| Pistache | | |



BOISSONS CHAUDES



| | | | |
|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Espresso | 2.00€ | Chocolat Viennois | 3.60€ |
| Café long | 2.00€ | Thé/ Infusion | 3.00€ |
| Petit crème | 2.20€ | Chocolat chaud | 3.40€ |
| Double Espresso | 3.60€ | Cappuccino | 3.60€ |
| Grand crème | 3.20€ | Latte Macchiato | 3.60€ |



LA CARTE



TAPAS

Seul ou à plusieurs, composez votre planche de tapas !

- Tapenade d'olives & tomates séchées *Servi avec du pain grillé* **3.90€**
- Houmous de pois chiches *Servi avec du pain pita* **3.90€**
- Burrata IGP coeur crémeux *Sauce pesto* **6.90€**
- Frites de patate douce *Mayonnaise pesto et tomate* **5.50€**
- Oignons rings *Sauce barbecue* **5.50€**
- Bouchées de Camembert panées *Sauce moutarde à l'ancienne* **6.90€**
- Jambon cru Serrano *Servi avec du pain grillé, beurre et cornichons* **6.90€**
- Bouchées de poulet panées aux cornflakes *Sauce barbecue* **6.40€**
- Mozzarella panées *Mayonnaise pesto et tomate* **5.50€**
- Terrine de campagne aux piquillos et piments d'Espelette *Servi avec du pain grillé* **7.90€**

AVEC ALCOOL

Apéritif maison 4.90€

Vin pétillant et crème de cerise

Mojito 8.00€

Rhum de Guadeloupe (40°), menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Mojito fruits rouges 8.00€

Rhum de Guadeloupe (40°), menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, purée de fruits rouges

Spritz Apérol - 15° 7.00€

Pina Colada 8.00€

Rhum de Guadeloupe (40°), jus d'ananas, lait de coco

Sex on the beach 8.00€

Vodka (40°), jus d'ananas, fruit de la passion, papaye, pêche et melon

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 6.50€

Limonade, menthe fraîche, citron vert

Acapulco 6.50€

Jus d'ananas, fraise, framboise, grenadine, pêche blanche

Bora-Bora 6.50€

Jus d'orange, ananas, passion, citron, mangue, pêche

Virgin Colada 6.50€

Jus d'ananas, lait de coco

COCKTAILS



BOISSONS FRAICHES

| | | | | |
|------------------------------------|------|-------|------|-------|
| Evian | 33cl | 3.50€ | 75cl | 6.50€ |
| Badoit | | | 75cl | 6.90€ |
| Perrier | 33cl | 3.80€ | | |
| Limonade | | | 20cl | 3.50€ |
| Diabolo | | | 25cl | 3.80€ |
| Sirop à l'eau | | | 25cl | 2.60€ |
| Sodas | | | | |
| Fuze tea/Orangina/Schweppes | 25cl | 4.00€ | | |
| Coca-Cola/Coca-Cola zéro | 33cl | 4.00€ | | |
| Jus de fruits Granini | 25cl | 4.00€ | | |
| Ananas/Abricot/Fraise/Pomme/Tomate | | | | |

BIÈRES PRESSIONS

| | demi (25cl) | pinte (50cl) |
|----------------------|-------------|--------------|
| 1664 Blonde | 4.50€ | 7.50€ |
| Grimbergen du moment | 4.70€ | 7.70€ |
| Monaco | 4.50€ | 7.50€ |
| Panaché | 4.50€ | 7.50€ |

SÉLECTION DE BIÈRES

LA BRASSERIE DU MONT BLANC 33cl

| | |
|----------------|-------|
| La Blanche | 6.00€ |
| La Rousse | 6.00€ |
| La Blonde | 6.00€ |
| La Bleue | 6.00€ |
| La Cristal IPA | 6.00€ |
| La Verte | 6.00€ |
| Desperados | 5.50€ |

POTS DE VINS

IGP Pays D'OC Viognier - blanc
Les Costes

AOC Côtes du Rhône - rouge
Le Buisson des Grives

IGP Méditerranée - rosé
L'R du temps

VINS BLANCS

IGP Pays D'OC Chardonnay

Maison Castel

AOC Côtes du Rhône

Maison Guigal

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Horgelus «Le bal des papillons»

AOC Mâcon Village

« Les Granges » Maison Guyot

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée

Château Saint-Maur

AOC Coteaux d'Aix en Provence bio

Domaine de Camäissette

VINS ROUGES

AOC Côtes du Rhône

Maison Guigal

AOC Crozes-Hermitage

Maison Guigal

Petit pot (25cl) Grand pot (46cl)

6.00€ 9.00€

6.00€ 9.00€

6.00€ 9.00€

Verre (12cl) Bouteille (75cl)

5.00€ 25.00€

6.00€ 30.00€

5.00€ 25.00€

5.50€ 28.00€

Verre (12cl) Bouteille (75cl)

4.50€ 22.50€

6.00€ 30.00€

Verre (12cl) Bouteille (75cl)

6.00€ 30.00€

7.00€ 39.00€

SERVIS ENTRE 11H30 - 15H00 & 18H30 - 21H00

BURGERS

SERVIS AVEC DES POTATOES,
SAUCE AU CHOIX

Farmer 16.90€

Boeuf haché, Fourme d'Ambert AOP,
oignons confits, roquette

BB 16.90€

Boeuf haché, Cantal AOP, oignons grillés,
bacon, salade, sauce moutarde à
l'ancienne

Chicken Twist 16.50€

Filet de volaille croustillant, salade, oignons
rouges, Pavé du Nord (cheddar français),
sauce sweet chili

Rossini 18.90€

Boeuf haché, pomme dorée au four,
terrines de foie gras de canard**,
pomme granny, vinaigre balsamique réduit

Option galette végétarienne disponible

*Viande Bovine et Volaille Françaises

**Bloc de foie gras avec morceaux

CLUB SANDWICH

Tartuffe 17.50€

Pain de mie toasté, jambon blanc, Reblochon AOC,
sauce à la truffe

Saumon 16.50€

Pain de mie toasté, rillette de saumon, concombre,
fromage frais, herbes fraîches

HOT DOG

L'Original 14.50€

Saucisse de boeuf, pickles de cornichons, oignons frits,
confit d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne

SERVIS AVEC DES POTATOES, SAUCE AU CHOIX

ASSIETTE DE POTATOES

Sauce au choix (une par plat) 4.50€

0.50€ par sauce supplémentaire

- Mayonnaise pesto et tomate
- Béarnaise
- Barbecue
- Mayonnaise à la truffe



SALADES

Caesar

Salade romaine, Parmesan AOP, bouchées de poulet panées aux cornflakes, tomate cerise,
sauce caesar

13.90€

Thaï

Nems de poulet, crevettes marinées au sésame, vermicelles de riz, légumes croquants,
coriandre, sauce thaï

15.60€

Italienne

Tomates, Buratta IGP, roquette, olives noires, sauce pesto, vinaigre balsamique réduit

14.90€

PLATS

Penne Rigate à la crème de pesto rosso

Poulet grillé, Parmesan AOP, tomates et olives noires

15.90€

Pavé de Saumon

Tagliatelles, sauce crème citronnée

17.50€

Tataki de Boeuf *servis avec des potatoes*

Parmesan AOP, roquette, sauce vierge

19.50€

Wok aux crevettes

Nouilles asiatiques, légumes sautés, sauce soja

17.90€

MENU ENFANT

10.00€
Jusqu'à 12 ans

FISH AND CHIPS

Colin croustillant

OU **CHICK AND CHIPS**

Filet de volaille croustillant

OU **P'TIT BURGER**

Boeuf haché, Pavé du Nord
(cheddar français), sauce ketchup
Servi avec des potatoes



LIMONADE

OU SIROP À L'EAU
OU JUS DE POMME



CRÊPE

OU 2 BOULES DE GLACE
Parfum au choix