

SERVICE NON-STOP
17:00 - 04:00



EAT DRINK MEET PARTY



L'essentiel de notre carte est fait maison et à base de produits frais.
Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Irlande, Allemagne, Angleterre et France.
T.V.A. incluse. Prix nets en euros, service compris.

ENTRÉES

- Burrata, trio de tomate 8 €
Foie gras maison et sa confiture de figue 16 €
Saumon fumé, crème à l'aneth et son blini 13 €
(avec son shot de Vodka +3€)
Fondant au camembert et croustillant de pomme de terre 11 €
(Chips de pommes de terre, camembert, betteraves, concombre, salade)
Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan 9 €
Salade Thaï 12 €

SALADES

- Salade Caesar 14 €
(poulet fermier, tomates, croûtons, parmesan, sauce Caesar)
Salade Thaï Large 17 €
(crevettes poêlées, poulet fermier, menthe, coriandre, miel,
pousses de soja, sauce soja)
Salade Italienne 15 €
(gorgonzola, noix, croûtons, poire, pousses d'épinards)
Salade Shrimps 17 €
(Crevettes, avocat, pamplemousse et vinaigrette au citron)

SNACKS

- Club sandwich XXL, frites maison 15 €
(émincé de poulet fermier, bacon, tomates, œufs)
Club sandwich saumon fumé, frites maison 16 €
(Saumon, tomates, œufs)
Hamburger américain, frites maison 18 €
(300g de boeuf, cheddar, bacon, oignons)
Hamburger Rossini, frites maison 20 €
(boeuf, foie gras maison, compotée d'oignons et figue fraîche)

WOKS

- Légumes sautés 13 €
- Légumes sautés et poulet fermier 16 €
- Légumes sautés et crevettes 18 €
- Légumes sautés et bœuf 16 €
- Légumes sautés et saumon 18 €

TAGLIATELLE

- Gorgonzola pecorino 15 €
(sauce crémeuse 100%)
- Carbonara 16 €
(on a remplacé les lardons par du magret fumé !)
- Limone 15 €
(blanc de poulet bien tendre, sauce au citron)
- Italienne 17 €
(tomates cerises, mozzarella, champignon de Paris et sauce pesto.)
- Bolognaise 15 €

NOODLES

- Pad Thaï 17 €
(émincé de bœuf, cacahuètes, champignons et soja)
- Palawan 17 €
(crevettes fraîches et poulet fermier, lait de coco, gingembre et citronnelle)

PLATS

- Suprême de volaille aux herbes 16 €
- Tartare de saumon 20 €
- Tartare de bœuf Charolais, cru ou poêlé 16 €
- Bavette de bœuf Angus à l'échalote 18 €
- Pavé de saumon, sauce limon 18 €
- Parmentier de canard, patate douce et foie gras poêlé 22 €
- Filet de bœuf à la Thaï ou béarnaise 20 €
- Côte de bœuf 1kg à partager 45 €
- Tartare de bœuf Charolais thaï, miel, soja et gingembre 17 €
- Magret de canard, Miel de fleur d'acacia 19 €

Accompagnement au choix:
Frites maison, Ecrasé de pommes de terre, Pommes sarladaises,
Légumes wok, Haricots verts, Riz, Salade verte.
Accompagnement supplémentaire 3 €

Assiette de fromages 8 €

GOURMANDISES MAISON

Café / Déca Gourmand 10 €
Thé Gourmand Mariage Frères 12 €
Coupe de Champagne Gourmande 16 €

Sorbets / Glaces, 3 parfums au choix 6 €
 Dame Nutella 8 €
(glace Nutella, chantilly, sauce chocolat maison, amandes effilées)
 Tiramisu Nutella banane 8 €
Nage de fruits frais, menthe et cardamome 8 €
Cheese-cake façon citron meringué 10 €
 Mi-cuit caramel au beurre salé 9 €
Grosse profiterole, chocolat chaud 10 €



BRUNCH BUFFET À VOLONTÉ

dès 11:00 le weekend

le samedi 23 €
le dimanche 28 €

NOTRE CAVE

Nos vins sont soigneusement sélectionnés.
les millésimes sont susceptibles d'être modifiés



ROUGES

	14cl	21cl	Bt
Saint Estéphe 2006			90 €
Bordeaux – Le Chêne Grive	6 €	8 €	26 €
Bordeaux – Origami 2013	8 €	11 €	34 €
Haut Medoc 2015	13 €	16 €	59 €
Château les Bascault Côtes de Bourg 2014	6 €	9 €	29 €
Montagne Saint Emilion 2012	9 €	11 €	35 €
Brouilly – L'été Indien 2016	7 €	9 €	30 €
Côtes du Rhône 2016 – Reserve des Comtes	6 €	8 €	26 €

ROSÉS

Rosé Ile de Beauté 2016 – La Sonriza			26 €
Côte de Provence, Château Miraval "Cuvée Brad Pitt" 2015	8 €	11 €	38 €

BLANCS

Chardonnay – La Sauvage de la Brie 2016	6 €	8 €	26 €
Petit Chablis – Domaine Dampt 2015	8 €	11 €	35 €
Monbazillac – Château le Reyssac 2015	8 €	11 €	33 €