

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

- Rillettes de saumon & toast 9 €
Duo de tomates cerises et billes de mozzarella 8 €
Foie gras maison et sa confiture de figue 16 €
(avec son verre de Moelleux, +4€)
Saumon fumé, crème à l'aneth et son blini 13 €
(avec son shot de Vodka +3€)
Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan 9 €
Millefeuille de la mer 12 €
(Mousse de thon, Crème Philadelphia à la ciboulette et citron vert,
saumon fumé, crêpe, concombre)
Os à Moelles rôti au thym, fleur de sel de Guérande 9 €

SALADES

- Salade Caesar L 10 €, XL 15 €
(poulet fermier, tomates, croûtons, parmesan, sauce Caesar)
Salade Thaï Large L 12 €, XL 18 €
(crevettes poêlées, poulet fermier, menthe, coriandre, miel,
pousses de soja, sauce soja)
Salade Italienne Large L 10 €, XL 15 €
(gorgonzola, noix, croûtons, poire, pousses d'épinards)
Salade Landaise L 13 €, XL 19 €
(foie gras, magret de canard fumé, pignons, framboises)
Salade Shrimps L 13 €, XL 18 €
(Crevettes, avocat, pamplemousse et vinaigrette au citron)

SNACKS

- Club sandwich, 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 €
(bœuf, cheddar, bacon, oignons)
Hamburger Rossini, frites maison 20 €
(bœuf, foie gras maison, compotée d'oignons et figue fraîche)

WOKS

- Légumes sautés 14 €
- Légumes sautés et poulet fermier 16 €
- Légumes sautés et crevettes 18 €
- Légumes sautés et bœuf 17 €
- Légumes sautés et saumon 17 €

TAGLIATELLE

- Gorgonzola pecorino 16 €
(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 16 €

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 thaï, miel, soja et gingembre 17 €
- Magret de canard, Miel de fleur d'acacia 19 €

Accompagnement au choix:

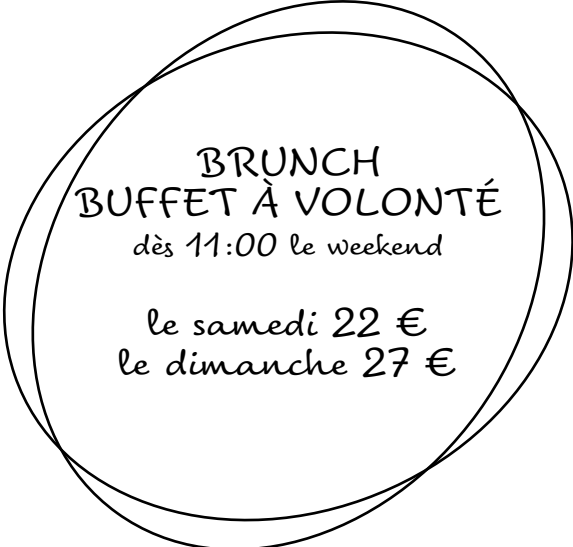
- Frites maison, Ecrasé de pommes de terre, Pommes sarladaises,
- Légumes wok, Haricots verts, Riz, Salade verte.
- Accompagnement supplémentaire 3 €

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 22 €
le dimanche 27 €

NOTRE CAVE

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



ROUGES

	14cl	21cl	Bt
Le Bordeaux de Maucaillou 2010	6 €	8 €	26 €
Pomerol, Couvent de l'eglise 2011	13 €	17 €	52 €
Hommage Côtes de roussillon domaine Coges 2011	8 €	11 €	34 €
Château les Bascault Côtes de Bourg 2011	7 €	9 €	29 €
Morgon Corcelette 2014	7 €	9 €	31 €
Brouilly Frederic Pastel 2014	6 €	8 €	29 €
Bourgogne Hautes cotes de nuits 2014	8 €	11 €	35 €

ROSÉS

Côte de Provence Terres Nobles 2014			24 €
Côte de Provence, Château Miraval "Cuvée Brad Pitt" 2014	8 €	11 €	38 €

BLANCS

Moelleux selection du who's	8 €	11 €	33 €
Petit Chablis domaine de la Genillotte 2014	8 €	11 €	35 €
Chardonnay Vieille Vigne Domaine Mandrillon 2014	6 €	8 €	26 €
Sauvignon Touraine Fleur de coucou 2014	6 €	8 €	26 €