



02/11/2023  
 SAINT JOUR DES  
 DÉFUNTS  
 CARTE DE SAISON

## Cerdoise du Jour \*

### Viamde

...  
 ...

### Poisson

...  
 ...

### Pâtes

...  
 ...

### Dessert

...  
 ...



### Vin du moment



14cl 25cl 50cl 75cl  
 ... ..

### Bière du Moment

25cl 50cl  
 ... ..

### Cocktail du Moment alcool 4cl

..... 20cl  
 .....

\*jusqu'à épuisement

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOUR SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

## Entrées

- SIX ESCARGOTS 12.5  
beurre persillé
- CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN 10.5  
herbes de Provence
- BURRATA 12.5  
légumes marinés
- FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS 21.5  
cuit au torchon, chutney poire et échalote
- OEUF MAYONNAISE À LA TRUFFE 11.5

## Salades

- COCO 17.5  
poulet pané mariné au colombo, croûtons, tomate, parmesan, sauce moutarde et miel, salade
- ITALIENNE 19.5  
burrata, jambon de pays, légumes marinés, tomate, copeaux de parmesan, basilic, salade
- POKÉ BOWL THON 19.5  
tartare de thon, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré
- GOURMANDE 18.5  
croustillant de Saint-Marcellin au miel, magret fumé, pomme de terre, tomate, salade

## Les Plats

- TARTARE TRADITIONNEL 19.5  
boeuf charolais au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade
- WOK DE POULET AU CURRY 18.5  
ET LAIT DE COCO  
riz thaï, légumes du marché
- WOK DE CREVETTES AU SOJA 19.5  
nouilles chinoises aux légumes
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 19.5  
boeuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN 18.5  
palet végétarien, sauce au cheddar, caponata aux fruits confits, chutney d'oignon, frites maison
- CREVETTE ROLLS 20.5  
mayonnaise au citron vert, avocat, coriandre, frites maison, salade



## Les Plaaats

- TARTARE DE THON 26.0  
guacamole, citronnelle, coriandre, frites de patate douce
- MAGRET DE CANARD ENTIER 26.5  
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché
- CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE 21.5  
sauce kumquat et cébette, polenta
- FILET DE BOEUF 29.5  
sauce béarnaise, gratin dauphinois
- RISOTTO TRUFFE ET PASTRAMI 24.5
- SAUMON À LA PLANCHA 24.0  
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché

## Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES  
 Saint-Marcellin, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier  
 LA PART 7.0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 18.0

## Desserts

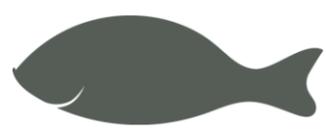
- FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 10.5  
coeur de Toblerone, caramel au beurre salé
- CRÈME BRÛLÉE MACADAMIA 9.0
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9.0  
caramel au beurre salé, glace vanille
- TARTE TATIN À LA POIRE 9.5  
glace vanille
- CHEESECAKE MANGUE 9.5  
coco, citron vert
- TIRAMISU AU NUTELLA 9.0
- CAFÉ GOURMAND 10.5
- THÉ GOURMAND 11.5



## Les Tartines

- AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON
- MONSIEUR 13.0  
jambon blanc, fromage fondu
- MADAME 13.5  
jambon blanc, oeuf au plat, fromage fondu
- VÉGÉTARIENNE 14.0  
chèvre chaud, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES AU BAR.  
 PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
 LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES, OUVERT TOUS LES JOURS.



## Menu Lutin

- JUSQU'À 9 ANS (boisson comprise) 14.5
- JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
- Petit burger au choix frites de pomme de terre ou légume du moment
- BOULE DE GLACE AU CHOIX ou CRÊPES



# Carte des Vins

## Vins blancs

### LANGUEDOC

PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas 6.0 11.0 22.0 30.0  
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.

### VAL DE LOIRE

SANCERRE Domaine BIZET 8.0 14.5 29.0 40.0  
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.

### BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC Domaine de la Côte de Fasse 8.0 14.5 29.0 40.0  
Frais, belle vivacité, plaisant et fruité.

## Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty, Côte Presqu'île 7.5 13.0 25.0 37.5  
Souple, rond et plein.

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB 10.0 18.0 36.0 50.0  
Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie  
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.



Les millésimes étant susceptibles de changer, n'hésitez pas à nous les demander.



## Les Eaux

VITTEL plate 50cl 5.5 SAN PELLEGRINO pétillante 50cl 6.0  
VITTEL plate 100cl 6.5 SAN PELLEGRINO pétillante 100cl 7.0

## Boissons Fraîches

### EAUX

Vittel 25cl 5.5 Perrier 33cl 5.5

### SODAS

Coca, Coca zero 33cl 5.8 Schweppes Tonic 25cl 5.8  
Coca cherry 33cl 5.8 Schweppes Hibiscus 20cl 5.8  
Limonade artisanale 5.8 Tropic 25cl 5.8  
«La Mortuacienne» 33cl Redbull 25cl 7.0  
Orangina 25cl 5.8  
Fanta 25cl 5.8  
Sprite 25cl 5.8

Thé glacé pêche 40cl 7.0  
Citronnade 40cl 7.0

Faits  
Maison

## Jus du Verger 100% Vitamines

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl 7.5  
Orange, Citron ou Pamplemousse

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.8  
Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits  
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fruit de la passion, Lychee

## Bières

PRESSION Happy 25cl 50cl Hour BOUTEILLES 33cl

Astra Urtyp (blonde) 5.5 9.8 6.5 La Chouffe 8.0° 8.0  
Grimbergen (blonde) 6.0 11.8 7.5 Orval (frais ou tempéré) 6.2° 8.0  
1664 blanc 6.0 11.8 7.5 Desperados 5.9° 8.0  
Demory IPA (Paris) 6.0 11.8 7.5 Bière sans alcool 8.0

## Vins rouges

14cl 25cl 50cl 75cl

### BEAUJOLAIS

BROUILLY AOC Domaine Dubost 6.0 11.0 22.0 30.0  
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.

### BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB 8.0 14.5 29.0 40.0  
Doux, légèrement boisé et fruité.

HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière, 10.0 18.0 36.0 50.0  
La Croix Saint Balthazar  
Saveur franche et ferme.

### BORDEAUX

HAUT-MÉDOC AOC Victoria II 7.0 12.5 24.0 35.0  
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.

SAINT-ESTÈPHE Château Rocher Coutelin 9.0 16.0 32.0 45.0  
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.

POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget 12.0 21.5 43.0 60.0  
Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.

### VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain 8.0 14.5 29.0 40.0  
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC AB 12.0 21.5 43.0 60.0  
Les Granières de la Nerthe  
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.

## Bulles et Champagnes

Coupe Piscine Btl  
11cl 15cl 75cl

CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut 13.0 15.0 70.0  
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut - - 150.0  
CHAMPAGNE AOP Dom Perignon - brut - - 350.0  
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry 8.0 10.0 40.0

## Cocktails

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE



Bienvenue dans l'univers du P'tit coco. Nos barmen vous proposent leur univers: des créations inédites à base de produits du monde, des alcools retravaillés, des sirops maison, etc..

### Collection Monuments de Paris

LA DAME DE FER 17.5CL 14.0  
Lillet blanc, Liqueur de pamplemousse infusée à la verveine, Verjus, Hydrolat de géranium

MISTINGUETT 17CL 14.0  
Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises

KHÉOPS 10CL 14.0  
Saint-Raphaël ambré, Liqueur de gentiane, Liqueur de melon, Verjus

LE FANTÔME DE L'OPÉRA 17CL 14.0  
Gin, Sirop de thym maison, Jus de citron vert frais, Ginger beer, Abricot, Mûre

ESMERALDA (sans alcool) 16CL 11.0  
Jus de pomme infusé à la reine des prés, Cordial rose et sureau, Verjus, Eau gazeuse

MEMORIES (sans alcool) 13.5CL 11.0  
Jus de pastèque maison, Gin Ceder's sans alcool, Cordial thé au jasmin, fraises des bois, bergamote

RAMSÈS II (sans alcool) 15CL 11.0  
Martini floréale infusé au safran, Cordial fleur de sureau, Eau gazeuse

### Expérience Signature Cocktails

GARDEN WHITE SPRITZ 18CL 14.0  
Cinzano Aperitivo infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, pamplemousse frais, prosecco

RED NIGHT IN MARA 18CL 14.0  
Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja

WHISKY SOUR MON COCO 12CL 14.0  
Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine

### Classiques Classiques

French Spritz 20CL, Porn Star Martini 17CL, Bloody Mary 25CL, Moscow mule 12.5CL 11.5  
Virgin Gin Fizz 15CL, Virgin Mojito 15CL, Virgin Piña Colada 15CL (no alcool) 8.5

## Cipéritifs



Martini rouge, blanc, Dry 5cl 5.5  
Campari 5cl 5.5  
Porto rouge, blanc 5cl 5.5  
Muscat 5cl 5.5  
Suze 5cl 5.5  
Lillet blanc, rosé 5cl 5.5  
Saint-Raphaël ambré 5cl 5.5

Cinzano Aperitivo 5cl 5.5  
Ricard, Pastis 5l 2cl 5.5  
Ricard plantes fraîches 2cl 5.5  
Kir vin blanc 14cl 5.5  
Prosecco 11cl 8.0  
Kir Royal au Champagne 11cl 14.5

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. OUVERT TOUS LES JOURS.

