



15/10/2024
 SAINTE T. D'AVILA
 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

- TRILOGIE DE CHAMPIGNONS 11.5
eryngii, paris, pleurote, œuf mollet
- CARPACCIO DE SAUMON GRAVELAX 14.5
radis red meat
- STRACCIATELLA 12.5
pistou à la pistache, tomate confite, foccacia
- NEMS À L'AGNEAU 12.5
pickles de chou rouge, chips de patate douce, frisée
- OEUF MAYONNAISE TRUFFÉ 11.5
pickles de chou-fleur

Salades

- COCO 18.5
poulet pané mariné au colombo, croûtons, tomate, parmesan, sauce moutarde et miel, salade
- FRENCH COCOTTE 18.5
oeuf au plat, lardon fumé, cantal, patate douce rissolée, frisée
- QUINOA BOWL 18.5
oeuf mollet, avocat, ananas, concassé de tomate, amandes torréfiées, quinoa, sucrose braisée
- THAÏ BOWL 19.5
nems à l'agneau, boeuf mariné, concombre, pickles de chou rouge, riz vinaigré

Les Tartines

- MONSIEUR 13.0
pain de campagne, jambon blanc, fromage fondu, frites maison
- MADAME 13.5
pain de campagne, oeuf au plat, jambon blanc, fromage fondu, frites maison
- BRUSCHETTA 15.0
pain foccacia, mozzarella, aubergine, tomate, pistou à la pistache, salade

Les Traditionnels

- TARTARE TRADITIONNEL 20.5
boeuf charolais au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade
- WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO 18.5
riz thaï, légumes du marché
- FISH BURGER 19.5
sauce fish, poisson pané maison, mozzarella, légumes marinés, frites maison
- CANTAL BURGER AVEC OU SANS BACON 19.5
boeuf « charolais », sauce moutarde et miel, cantal, compotée d'oignon, frites maison
- FILET DE BOEUF 29.5
sauce au poivre, pommes grenaille et carottes rôties aux herbes



Les Signatures

- COCOBAB 21.5
pain pita maison, agneau confit, sauce au yaourt, oignons pickles, grenade, amande torréfiée, herbes fraîches
- BLANQUETTE DE VEAU 21.5
légumes glacés, duo de riz
- RISOTTO TRUFFE ET CHAMPIGNON 24.5
chips de jambon de pays
- TARTARE DE SAUMON 25.0
confit mangue-carotte, citron vert, pickles de gingembre, frites de patate douce
- TENTACULE DE POULPE FUMÉE 29.5
sauce vierge, butternut en textures, oignons nouveaux rôtis



Fromages

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

Desserts

- FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 11.5
cœur de Toblerone, glace caramel au beurre salé
- CRÈME BRÛLÉE DU CHEF 8.5
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9.5
caramel au beurre salé, glace vanille
- LA P'TITE DOUCEUR DU COCO 10.0
ganache yuzu, fruits frais de saison
- PROFITEROLES 10.5
chocolat chaud, glace vanille
- RIZ AU LAIT AU SEL DE GUÉRANDE 8.5
- CAFÉ GOURMAND 11.5
- THÉ GOURMAND 12.5
crème brûlée, panna cotta, tartelette au chocolat
- GLACES ARTISANALES 9.0
COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX 3 BOULES (vanille, chocolat, citron, fraise, caramel au beurre salé, yaourt)
- CRÊPES
NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 7.0
CAMEL AU BEURRE SALÉ 7.5

Menu Lutin

- JUSQU'À 9 ANS (boisson comprise) 15.0
- JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
- Steak haché ou Poisson pané ou Poulet pané garniture au choix
- BOULE DE GLACE AU CHOIX ou CRÊPES

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

Carte des Vins

Vins blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
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 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 ou Agrumes 25cl	5.8
Coca cherry 33cl	5.8	Schweppes Premium 20cl	5.8
Limonade artisanale	5.8	Ginger beer ou Hibiscus	
-La Mortuacienne- 33cl		Redbull 25cl	7.0
Orangina 25cl	5.8	Café frappé 40cl	7.5
Fanta 25cl	5.8	Thé glacé pêche 40cl	7.0
Sprite 25cl	5.8	Citronnade 40cl	7.0
Tropic 25cl	5.8		

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			BOUTEILLES	33cl
	25cl	50cl	Hour		
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.				

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

Bulles et Champagnes

	Coupe 11cl	Piscine 15cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	13.0	15.0	70.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14.0	-	80.0
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
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	Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Campari 5cl	5.5	Ricard, Pastis 5l 2cl	5.5
Porto rouge, blanc 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Muscat 5cl	5.5	Prosecco 11cl	8.0
Suze 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	14.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		