



English



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

OEUF MAYONNAISE pickles de chou-fleur	6.5
POËLÉE DE CHAMPIGNONS oeuf mollet, noisettes	10.5
CREVETTES CROUSTILLANTES mayonnaise au citron vert, basilic	12.5
VELOUTÉ DE CAROTTE AU CUMIN burrata, graine de courge	9.5

## Salades



COCO poulet pané mariné au colombo, croûtons, tomate, grana padano, sauce moutarde et miel, salade	18.5
QUINOA BOWL oeuf mollet, avocat, mangue, grenade, tomates concassées, herbes fraîches, quinoa	19.0
SALADE THAI Crevettes croustillantes, poulet mariné, oeuf mollet, chou pak choi, pickles de chou rouge, nouilles de riz	19.5

## Les Tartines

AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON

MONSIEUR 13.5  
jambon blanc, emmental fondu

MADAME 14.5  
oeuf au plat, jambon blanc, emmental fondu

AVOCADO 15.5  
oeuf mollet, guacamole, carotte, pickles d'oignon, salade d'herbes

## Vianades

SAUCISSE AU COUTEAU D'AVEYRON jus de viande, purée maison	18.5
CORDON BLEU sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, comté, frites maison	20.5
BLANQUETTE DE VEAU riz	21.5
ONGLET DE BOEUF sauce au poivre, pommes grenaille	23.5
CUISSE DE POULET RÔTI sauce au romarin, pommes grenaille	18.5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON boeuf français, saint-nectaire, confit d'oignon, frites maison	21.5
COCOBAB pain pita maison aux graines de lin, agneau confit, sauce au yaourt, grenade, pickles de chou rouge	21.5
LASAGNE À LA BOLOGNAISE salade verte	19.5



## Veggie

RISOTTO AUX LÉGUMES burrata, graines de courge	17.5
---	------



## Poissons

FISH & CHIPS sauce tartare, frites maison	19.5
TARTARE DE SAUMON vinaigrette à l'hibiscus, avocat, cornichon, échalote, frites maison	23.5
PAVÉ DE SAUMON sauce teriyaki, quinoa aux légumes marinés	23.5



## Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES  
Cantal, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure cendré, Comté

LA PART 7.0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 18.0



## Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT crème fouettée à la vanille	9.0
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	9.0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace vanille	9.5
PARIS-NEUILLY crème pralinée, noisettes caramélisées	12.5
POIRE POCHÉE AUX AGRUMES crème fouettée à la vanille	9.5
CAFÉ GOURMAND	10.5
THÉ GOURMAND crème brûlée, panna cotta du chef, financier cranberry	12.5
GLACES ARTISANALES	9.0
COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX 3 BOULES (vanille, chocolat, citron, fraise, glace du moment)	9.0
CRÊPES NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	7.0
CARAMEL 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

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 CHEQUES, OUVERT TOUS LES JOURS.



# Carte des Vins

## Vins blancs

### LANGUEDOC

SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas 14cl 25cl 50cl 75cl  
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.

### VAL DE LOIRE

SANCERRE Domaine Bizet 8,5 15,0 30,0 45,0  
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.

QUINCY Domaine Lecomte 8,5 15,0 30,0 45,0  
Notes citronnées et minérales. Arômes de fleurs blanches

### BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC Domaine de La Côte de Fasse 8,5 15,0 30,0 45,0  
Frais, belle vivacité, plaisant et fruité.

POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. 11,0 20,0 40,0 60,0  
Les Gavouilles  
Vin aromatique, notes fruitées, florales, gourmandise.

## Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty. Côté Presqu'île 7,5 13,5 27,0 40,0  
Souple, rond et plein.

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC 10,0 18,0 36,0 53,0  
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie  
Finesse, élégance et plaisir aromatique.  
un très grand rosé.

L'une des plus jolies appellations de Provence

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



## Les Eaux

VITTEL plate 50cl 5,0 SAN PELLEGRINO pétillante 50cl 6,0  
VITTEL plate 100cl 7,0 SAN PELLEGRINO pétillante 100cl 8,0

## Boissons Fraîches

### EAUX

Vittel 25cl 5,5 Perrier 33cl 5,9

### SODAS

Coca, Coca zero 33cl 5,9 Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl 5,9  
Coca cherry 33cl 5,9 Schweppes Premium 20cl 5,9  
Limonade artisanale 5,9 Ginger beer ou Hibiscus  
-La Mortuacienne- 33cl Redbull 25cl 7,0  
Orangina 25cl 5,9 P'tit Coco Cola 40cl 5,5  
Fanta 25cl 5,9 Café frappé 40cl 7,5  
Sprite 25cl 5,9 Thé glacé pêche 40cl 7,0  
Tropico 25cl 5,9 Citronnade 40cl 7,0  
Citronnade hibiscus 40cl 7,0

Faits Maison

## Jus du Verger 100% Nature

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl 7,5  
Orange, Citron ou Pamplemousse

COLLECTION JUS DE FRUITS 25cl 5,8  
Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits  
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fruit de la passion, Lychee,  
Fraise, Framboise

## Bières

PRESSION 25cl 50cl Happy 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 Corona Cero sans alcool 8,0



## Vins rouges

### BEAUJOLAIS

BROUILLY VIEILLES VIGNES AOC Domaine Dubost 6,0 11,0 22,0 32,0  
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.

### BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB 8,5 15,0 30,0 45,0  
Doux, légèrement boisé et fruité.

HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. 10,0 18,0 36,0 53,0  
La Croix Saint Balthazar  
Saveur franche et ferme.

### BORDEAUX

HAUT-MÉDOC AOC Victoria II 7,0 12,5 24,0 37,5  
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.

SAINT-ESTÈPHE Château Rocher Coutelin 9,0 16,0 32,0 50,0  
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.

POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget 15,0 26,5 53,0 80,0  
Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.

### VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain 9,0 16,0 32,0 50,0  
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC AB 14,0 25,0 50,0 75,0  
Les Granières de la Nerthe  
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.

## 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	18,0	80,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	-	100,0
CHAMPAGNE AOP Dom Perignon - brut	-	-	350,0
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	9,0	11,0	45,0

## Signature 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...

LA VIE EN ROSE 15CL 14,0  
Vodka macérée à la myrtille, Citron vert, Sirop de framboise, Jus de fraise

MISTINGUETT 17CL 14,0  
Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises

L'ENVIE 12CL 14,0  
Vodka infusée au fruit de la passion, Liqueur de fleur de sureau, Mix cranberry/framboise, Citron vert, Aquafaba (jus de pois chiche)

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

MON CHOUCOU (sans alcool) 19CL 11,0  
Jus d'orange infusé au rooibos vanille, Jus d'abricot, Purée de fruit de la passion, Sirop de macadamia

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, Espresso Martini 17CL, Moscow mule 12,5CL 11,5  
Virgin Spritz 20CL, 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	6,5
Muscat 5cl	5,5	Prosecco 11cl	8,0
Suze 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	14,5
Lillet blanc, rouge, rosé 5cl	5,5		