



Notre Carte de Saison

Menu Carte:

Entrée/plat/dessert 42 €

Entrée/ plat ou Plat/dessert: 34 €

✳ Nos Entrées : 12€

Oeuf mollet "fou", mousse Scamorza et Guanciale

Farçous Aveyronnais, jus de curry, herbes fraîches et Fourme d'Ambert Bio

Terrine d'esturgeon, lentilles vertes et condiments, gribiche au vin de Darwin

✳ Nos Plats : 24€

Pressé de cochon et son chou farci, Dauphines à la poudre de Cèpes, jus de cuisson

Canneloni de champignons butternut et ricotta, noisettes et radis noir

Lieu rôti, sauce au Verjus, crevette sauvage grillée, crème de carapace à l'estragon, texture de céleri

✳ Nos Desserts : 12€

Coeur Coulant carotte, crème anglaise miel, tuile pignons, glace miel pignon

Dans une pâte à cigarette, mousse chaude chocolat, glace café bio et granola

Poire pochée, jus au beurre, et son macaron aux noix, crème glacée noix

Café gourmand

✳ Nos Mises en Bouches

Assiette de Jambon de Cebo (80 g environ) 15€

6 huîtres n°3 fines "David Hervé" 6 pièces 19€

6 huîtres n°3 fines "David Hervé" 12 pièces 36€

Saint-Jacques snackées (3 pièces) vVoile de brebis, Chutney Piquillo Framboise 15€

Houmous de pois chiche, Zaatar et pain Pita 7€

Accras de Patate douce au piment Végétarien, sauce "Chien" 8€

✳ Nos Spécialités

Filet de bœuf "Maison Bousquet", Pleurottes crémeuses, pommes grenailles persillade 35€

Aligot de potimarron, tofu fumé, Cantal et huile de Cèpes et croûtons briochés 23€

Poulpe rôti, purée de pomme de terre à l'ail, Jus de Chorizo et Guindillas 27€

"LE WEEK-END : RETOUR DE CRIÉE" env 40€/pers

Poisson cuit entier pour 3 à 8 personnes (Levé par nos soins) : pièces limitées

Sauces : crustacé, beurre ail citron, chien

⌘ Nos Cocktails Signatures - 14€

Gentle 12cl

Cognac, Deljoy, jus orange frais, jus de citron frais, sirop de sureau

Spice 16cl

Rhum Ambré / Jus d'ananas / cannelle / sirop de vanille / miel, / gingembre

Dirty Chai amaretto 12cl

Vodka / amaretto / expresso/ lait / sirop de thé Chai

Sweety 12cl

Frangelico / Liqueur de poire cognac / jus de citron / sirop de canne.

⌘ Nos Cocktails Classiques - 12€

Nos Sour 12cl

Vodka ou Whisky ou Gin ou Rhum ou Amareto ou Pisco... avec jus de citron, sirop de canne et émulsifiant

Aviation 8cl

Gin / liqueur de violette / liqueur de cerise / jus de citron

Nos Spritz's 12cl

Classique, liqueur de fleur de sureau, Campari, Limoncello ou Deljoy: liqueur Cognac et Agrumes

Penicillin 8cl

whisky / jus de citron / gingembre / miel

French Martini 8cl

Vodka / liqueur mur / jus d'ananas

Old Cubain 12cl

Rhum ambré Sapiò / jus de citron vert / Sirop de canne / Prosecco

Nos Mules 12cl

Vodka ou Whisky ou Gin ou Rhum, jus de citron, et ginger beer

Bloody Mary 15cl

Vodka / jus de tomate / citron / sauce Worcestershire / tabasco / sel de céleri

Planteur 18 cl

Rhum Ambré / Rhum blanc / jus ananas / Jus multifruit / jus orange / Sirop de grenade

⌘ Nos Mocktails - 9€

Belle Saison 33cl

Jus de pêche, jus de pomme, jus de poire, sirop de framboise

Tatin 33cl

Jus de pomme / miel / cannelle/ ginger beer

⌘ Nos Bières

En pression de la Brasserie La Lune:	25cl	50cl
Lager	4€	8€
Blanche "Woolf"	4€	8€
IPA "Ipanapi"	4€	8€
Bière bouteille Darwin sans alcool 33 cl	5€	

⌘ Nos Jus et Boissons sans alcool

Jus d'orange pressée 25cl	6€
Jus de citron pressé 25cl	6€
Cola Bio Fizz Meneau 33cl	5€
Cola allégé en sucre Bio Fizz Meneau 33cl	5€
Orange Bio Fizz Meneau 33cl	5€
Limonade Bio Fizz Meneau 33cl	5€
Kéfir Fakir Bio Meneau 33cl	5€
Tonic ou Ginger Beer Bio Meneau 20cl	5€
Thé glacé Bio pêche ou citron/thym Meneau 25cl	5€
Jus de fruits ou Nectar BIO Meneau 25cl: (<i>pomme, ananas, tomate, poire, orange</i>)	5€
Smoothie Meneau 25cl (<i>banane/framboise/poire</i>) ou (<i>mangue/passion</i>)	6€
Abatilles plate ou pétillante 33cl	4€
Abatilles plate ou pétillante 75cl	5€

⌘ Nos Boissons Chaudes

Espresso / Décaféiné / Café allongé	2,50€
Noisette / Crème	3€
Double / Cappuccino / Chocolat chaud / Thé & Infusion	4,50€

⌘ Nos Apéritifs et Spiritueux 4cl

Vermouth,Lillet, Suze	8€	VODKA
Pastis	6€	Sapiò Bio
Frangelico	7€	Fair Quinoa Organic
		Nadé
		15€
COGNAC	10€	RHUM
Merlet VS	12€	Sapiò Blanc ou Vieux Bio
Martell VSOP		St James Blanc Bio
		St James blanc, 74,2%
		3 Rivières double Wood
ARMAGNAC	10€	10€
Laballe Bas Armagnac	14€	Don Papa Baroko
Laballe		Thoreau Rhum & Cognac
		JM XO
CALVADOS	12€	15€
Christian Drouin VSOP		WHISKY
		Sapiò Bio
		Max & O (blended malt)
		9€
		Bellevoye Bleu
		(Fût de cognac)
		Bellevoye Blanc
		(Fût de sauterne)
		10€
GIN		Bellevoye Orange
Sapiò BIO	7€	(Fût de rhum)
Citadelle Original	8€	Romain la Tour Verte
1924	8€	12€
Erika Old Tom	9€	Bellevoye Rouge
Decroix	10€	(Fût de cabernet sauvignon)
Plymouth	11€	14€
Parcelle	11€	Bellevoye Noir
Petit Grain	14€	(Edition tourbée)
Avem Hippolais	14€	14€
		Mounicq Assemblage N°1
		14€
		Mc'Nean Organic
		16€