

Happy Hour 5,50€

de 17h00 à 20h00

Cocktail avec alcool

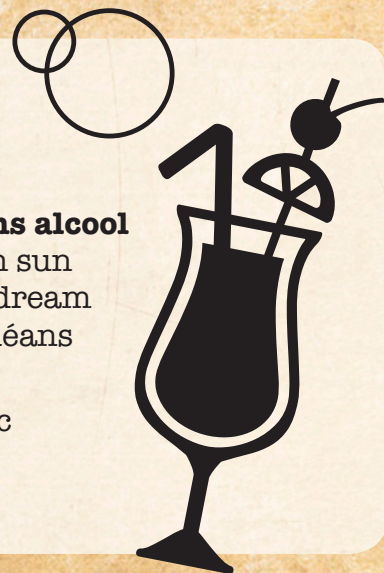
Mojito
Spritz
Sex and the beach

Cocktail sans alcool

Caraïban sun
Paradise dream
Paris Orléans

Le verre de vin 25cl

Muscadet Sèvres et Maine AOP, blanc
Cuvée du Patron, rouge et rosé
Pinthe Pelforth blonde 46cl



Les Cocktails

Avec alcool

Mojito citron vert, rhum, menthe fraîche, sucre de cassonade, eau gazeuse	9,50
Mojito fraise citron vert, menthe fraîche, fraise, sucre de cassonade, eau gazeuse rhum ..	9,50
Piña Colada rhum, jus d'ananas, lait de coco	9,50
Sex on the beach vodka, jus d'orange, crème de pêche, cranberry	9,50
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	9,50
Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9,50
Bellini Prosecco, crème de pêche, jus d'abricot	9,50
Caïpirinha cachaça, sucre de canne, citron vert	9,50
Caipiroska vodka, citron vert, sucre de canne	9,50
Cuba Libre rhum, citron, coca-cola	9,50

Sans alcool

Caraïban Sun jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi	7,50
Paradise Dream jus d'ananas, fraise, framboise, pêche blanche	7,50
Jungle Green jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte	7,50
VIP jus d'orange, litchi, rose, framboise	7,50
Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, sucre, cassonade, eau gazeuse	7,50

Vins rouges

verre 14cl bacchus 25cl

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP « Les Montils »	5,60	10,00
Saint-Pourçain VDQS « Domaine Gallas »	4,50	8,00
Bergerac AOP « Château Moulin Caresse »	5,60	10,00
Marcillac AOP « Domaine Laurens »	4,50	8,00
Brouilly AOP « Domaine Crêt des Garanches »	6,00	10,70
Morgon Côte de Py AOP « Cuvée Mathilde »	6,00	10,70
Blaye Côtes de Bordeaux AOP « Château Haut Terrier »	4,90	8,70
Graves AOP « Château de Sauvage »	6,00	10,70
Côtes du Rhône AOP « Domaine les Violettes »	4,10	7,30

Les planches

Charcuterie : Saucisson, saucisse sèche, pâté de l'Aveyron, jambon sec ...	14,00
Ibérique : Tortilla et Jambon Serrano ✕.....	14,00
Sud-Ouest au Canard : Foie-gras, magret fumé, salade de gésiers	14,00
Saumon : Tartare de saumon d'Ecosse, toast au saumon fumé	14,00

Les tartines gourmandes ♦ ✕

Pain Poilâne, garnies de salade verte

Magret de canard et pommes de terre à la crème	15,00
Filet de poulet au curry et fondue de tomate	12,00
Jambon cru, gratiné au Cantal	12,00
Pâté de campagne de l'Aveyron	11,00
Jambon blanc, gratiné à l'Emmental	10,00
Assiette d'Aligot	7,00

Supplément frites pour les tartines et planches 2€

Les Omelettes

3 œufs, servies avec salade

Omelette nature	8,00
Omelette fromage	8,00
Omelette jambon	8,50
Omelette mixte	9,00

Sandwiches et Croques ♦ ✕

Pâté, Saucisson ou Jambon de Paris	4,60
Roquefort ou Cantal	5,80
Mixte Auvergnat, jambon sec, Cantal	6,80
Emmental ou Camembert	4,80
Jambon sec	6,00
Mixte jambon de Paris, Emmental	5,50
Croque Monsieur	10,00
Croque Monsieur avec œuf.....	11,00
Croque Madame	11,00

Vins blancs

verre 14cl bacchus 25cl

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP « Domaine Naulin »	4,50	8,00
Reuilly AOP « Les Coignons »	6,30	11,40
Bourgogne-aligoté AOP « Domaine Aujoux-Depagneux »	5,60	10,00
Chablis AOP « Domaine La Chablisienne »	6,70	12,00
Côtes de Blayes AOP « Château Les Jouberts »	5,20	9,50
Chardonnay IGP Pays d'Oc « Château Grézan » cuvée antique	4,50	8,00

Vins rosés

Côtes de Provence AOP « Château Saint-Martin n°2 »	5,60	10,00
Marcillac AOP « Domaines Laurens »	4,50	8,00

Les Apéritifs

Kir Champagne mûre, pêche, framboise, fraise, cassis 14cl	9,50
Coupe de Champagne 14cl	9,00
Apéritifs anisés Ricard, Pastis 5l 2cl	5,30
Apéritifs de marque Martini, Salers, Lillet 5cl	5,30
Campari, Muscat 5cl	5,30
Porto rouge ou blanc 5cl	6,00
Américano maison 7cl	10,00
Kir au Muscadet mûre, pêche, framboise, fraise 14cl	5,00

Les Whiskies 4cl

Clan Campbell, Jameson, J&B	9,00
Jack Daniel's, Chivas Regal, Cardhu (pur malt)	10,00
Accompagnement de 25cl orange/Coca /limonade/ananas/Schweppes ..	2,00

Alcools, Digestifs et Liqueurs 4cl



Grand Marnier	10,00
Alcool blanc poire, mirabelle, framboise	10,00
Calvados Busnel	10,00
Armagnac Samalens VSOP	10,00
Prune de Souillac	10,50
Cognac Rémy Martin	10,00
Get 27, Get 31, Malibu, Manzana	9,00
Vodka, Gin, Tequila, Rhum blanc et ambré	9,00
Accompagnement de 25cl orange/Coca /limonade/ananas/Schweppes	2,00

Champagnes 75cl

Sélection de la Maison Pannier	60,00
Ruinart	80,00
Mumm Cordon Rouge	68,00

Thés Mariage Frères 4,90€

Ceylan Orange Pekoe

Thé vert Fuji-Yama Japon

Earl Grey Imperial Bergamote

Marco Polo Thé noir fruité et fleuri

Casablanca Menthe marocaine et bergamote

Darjeeling Himalaya



Boissons chaudes

Café express, Déca	2,90
Café allongé	3,10
Double express	5,20
Café crème, Chocolat	4,90
Café Américain	4,00
Café ou chocolat viennois	5,80
Cappuccino	5,80
Lait chaud	4,00
Grog au rhum	6,50
Vin chaud	5,00
Irish coffee	10,50
Verveine, Tilleul Mariage Frères	4,40
Pot de lait	0,50

Boissons fraîches

Orange ou citron pressé	5,50
Café glacé	5,50
Cidre brut Loic Raison 33cl	5,00
Jus ou nectar de fruits Minute Maid 20cl	5,00
abricot, ananas, orange, tomate, pamplemousse, pomme	
San Pellegrino, Vittel, Limonade nature 25cl	4,70
Eau minérale ou Limonade avec sirop 25cl	5,00
Perrier, Coca-Cola / light / zero, Fanta 33cl	5,00
Schweppes 25cl	5,00
Lait aromatisé 25cl	5,00
Lait froid 25cl	4,50
Nestea 20cl	5,00
Red Bull 25cl	6,00
Coca, orange, ananas, limonade, diablo 45cl	7,50

Les Bières

	25cl	50cl
Pression		
Pelfort blonde	5,00	9,60
Heinken, Desperados, Affligen, Edelweiss,	5,50	10,20
Picon bière	7,10	13,20
Bouteilles		
1664, Pelfort brune, Heineken 33cl		6,50
Stella Artois sans alcool 25cl		5,00

