

LES APERITIFS

alcoolisés

Les Apéritifs

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque 15cl	11.10€
Coupe Kir Royal 15cl	11.30€
Spritz	10.00€
Kir Normand 15cl	5.20€
Kir Chardonnay 15cl	5.90€
Pommeau Normand (AOC) 4 cl	5.20€
Américano maison 12cl	9.00€
Martini (Bianco, Rosso, Dry) 4cl	4.50€
Martini Gin (Bianco, Rosso) 5cl	6.70€
Portos (Bianco, Rosso) 4cl	4.30€
Martini Riserva Bitter 4cl	5.60€
Ricard 2cl	3.40€

Les Whiskies

William Lawson's 4cl	7.30€
Chivas 12 ans 4cl	9.90€
Jack Daniel's 4cl	8.90€

Les Bières

	33cl	25cl	50cl
PRESSION			
Affligem	-	4.90€	9.50€
Heineken	-	4.80€	9.00€
Mort subite blanche	-	5.90€	11.00€
Panaché	-	4.60€	8.30€
Monaco	-	4.70€	8.50€
BOUTEILLE			
Pelforth brune	6.40€	-	-
Desperados	7.10€	-	-

Les Cidres

Cidre doux Daufresne 75cl	12.00€
Cidre brut Loïc Raison 25cl	5.20€
Cidre brut Daufresne (médaille d'or Paris 2017) 75cl	12.00€

Les Champagnes

Jacquart brut mosaïque 37,5cl	30.00€
Jacquart brut mosaïque 75cl	55.00€
Jacquart Blanc de Blancs 75cl	79.00€

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES SOFTS

Sirop à l'eau 33cl	2.50€
<i>Menthe, fraise, grenadine, pêche</i>	
Jus de fruits 25cl	4.10€
<i>Orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate,</i>	
Soda en pression 25cl	3.80€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite zéro, Fuze tea, Tonic</i>	
Soda en bouteille 33cl	4.30€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade, Oasis Tropical</i>	
Jus de fruits frais et pressés 15cl	4.80€
<i>Orange, citron</i>	

LES COCKTAILS

Sans alcool

HAWAÏ 30cl	6,80€
<i>Jus de citron, orange, ananas, sirop de fraise</i>	
VIRGIN MOJITO 30cl	6,80€
<i>Jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre roux, jus de citron, eau gazeuse</i>	
LYON ROUGE 30cl	6,80€
<i>Jus d'abricot, pomme, ananas, purée de framboise, chantilly</i>	
SALSA 30cl	6,80€
<i>Jus d'ananas, goyave, pamplemousse, sirop de fraise</i>	
VIRGIN COLADA 30cl	6,80€
<i>Jus d'ananas, crème de coco, chantilly</i>	

Avec alcool

SEX ON THE BEACH 30cl	10.00€
<i>Vodka, sirop de fraise, liqueur de melon, jus d'ananas, cranberry</i>	
PLANTEUR'S 30cl	10.00€
<i>Rhum, jus d'orange, ananas, sirop de grenadine</i>	
PINA COLADA 30cl	10.00€
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
CUBA LIBRE 30cl	10.00€
<i>Ron cubain, citron vert, coca-cola</i>	
TEQUILA SUNRISE 30cl	10.00€
<i>Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange</i>	
GIN FIZZ 30cl	10.00€
<i>Gin, sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse</i>	
MOJITO 30cl	10.00€
<i>Rhum, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne</i>	
COSMOPOLITAIN 12cl	10.00€
<i>Vodka, Triple sec, citron, cranberry</i>	
MARGARITA 7cl	10.00€
<i>Cointreau, Tequila, citron</i>	
CAIPIRINHA 7cl	10.00€
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

À LA CARTE

Entrée

Rouleaux d'aubergines à la ricotta, tomates, sauce pistou	10.00€
Asperges vertes au saumon mariné, vinaigrette aux agrumes	10.00€
Tartare de betteraves, crevettes et tomates	10.00€
Friture de sardines à la piccata, citron	10.00€
6 huitres N°2, citron et vinaigrette à l'échalotte	14.50€

Côté terre

Steak haché, haché à la commande, garniture au choix	17.50€
Tartare de bœuf haché à la commande, frites et salade	18.50€
Burger de bœuf haché à la commande, oignons frits, cheddar, tomates, mayonnaise, ketchup, frites et salade	18.50€
Faux filet, sauce au poivre, garniture au choix	18.50€
Escalope de veau, sauce normande, garniture au choix	18.50€
Entrecôte, beurre maître d'hôtel, garniture au choix	23.00€

Côté mer (selon arrivage)

Moules marinières ou à la crème, frites (hors samedi soir)	15.50€
Moules au camembert, frites (hors samedi soir)	16.00€
Poisson du jour et sa garniture	18.50€
Fish de Cabillaud & Chips, sauce tartare	18.50€
Friture de sardines à la piccata, citron, frites	18.50€
Dorade rôtie au four, pommes de terre boulangères	23.00€
Parillada filet de bar, crevettes, gambas, moules, pommes de terre sautées à l'ail	23.00€

Assiette de bulots	13.90€
Assiette de crevettes roses	14.50€
Assiette de la mer, bulots, crevettes roses, 3 huitres	19.50€
Plateau de fruits de mer (1 pers.) demi tourteau, huitres, langoustines, crevettes roses, bulots	49.00€

Fruits
de mer

Salade

Salade César, filet de poulet tandoori, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et salade mesclun	18.50€
Salade d'Avocat, avocat, chair de crabe, crevettes, pommes, pamplemousse, gouttes de poivrons	18.50€
Salade Fraicheur, melon, jambon, asperges, quinoa, ricotta, tomates, gouttes de poivrons	18.50€

Plat végétarien / végan

Galettes mexicaines, haricots rouges, poivrons, oignons	17.00€
Salade végétarienne, melon, asperges, quinoa, ricotta, tomates, et gouttes de poivrons	18.50€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

MENU K'PRICE

(hors boissons)

Plat, dessert	19.90€
Entrée, plat, dessert	22.90€

Les entrées

Rouleaux d'aubergines à la ricotta, tomates, sauce pistou, salade
Asperges vertes au saumon mariné, vinaigrette aux agrumes
Tartare de betteraves, crevettes et tomates
Friture de sardines à la piccata, *citron*

Les plats

Faux filet, *sauce au poivre, garniture au choix*
Escalope de veau, *sauce normande, garniture au choix*
Fish de Cabillaud & Chips, *sauce tartare*
Poisson du jour *et sa garniture*

Les desserts

Moelleux au chocolat *et sa glace vanille Bourbon*
Fraîcheur de fraises façon crumble *et sa glace passion*
Tarte fine aux pommes *et sa glace vanille Bourbon*
Carpaccio d'ananas *et sa glace vanille Bourbon*
Ile flottante
Coupe 2 boules de glace
Parfums au choix ci-après

Nos garnitures : frites, riz, petits légumes, salade
pommes de terre écrasées, sautées ou boulangères
(garniture suppl: 3.50€)

MENU ENFANT 10.90€

(hors boissons - jusqu'à 10 ans)

Plat

Wings ou Nuggets de poulet ou Fish & Chips ou Steak haché
garniture au choix

Dessert

Pop up Smarties ou fromage blanc

Toutes nos viandes & volailles sont d'origine française

Formule **TENTATION**

(hors boissons)

Plat, dessert **28.90€**

Les plats

Entrecôte, *beurre maître d'hôtel, garniture au choix*

Dorade rôtie au four, *pommes de terre boulangères*

Parillada *filet de bar, crevettes, gambas, moules, pommes de terre sautées à l'ail*

Les desserts

Moelleux au chocolat *et sa glace vanille Bourbon*

Fraîcheur de fraises façon crumble *et sa glace passion*

Tarte fine aux pommes *et sa glace vanille Bourbon*

Carpaccio d'ananas *et sa glace vanille Bourbon*

Ile flottante

Coupe 2 boules de glace

Parfums au choix ci-après

Nos garnitures : frites, riz, petits légumes, salade
pommes de terre écrasées, sautées ou boulangères
(garniture suppl: 3.50€)

LES EAUX

Vittel 25cl	4.10€
Perrier 33cl	4.30€
Vittel 50cl	4.50€
Vittel 100cl	6.00€
San Pellegrino 50cl	4.60€
San Pellegrino 100cl	6.50€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

À LA CARTE

Dessert

Moelleux au chocolat <i>et sa glace vanille Bourbon</i>	6.90€
Tarte fine aux pommes <i>et sa glace vanille Bourbon</i>	6.90€
Carpaccio d'ananas <i>et sa glace vanille Bourbon</i>	6.90€
Fraicheur de fraises façon crumble <i>et sa glace passion</i>	6.90€
Ile flottante	6.90€

LES GLACES

La boule	2.90€
Supplément chantilly	1.00€

Parfums

- Vanille intense de Madagascar
- Caramel au beurre salé
- Menthe fraîcheur chocolat
- Café pur Arabica
- Douceur de framboise
- Fruit de la passion
- Citron vert et ses zestes
- Chocolat et ses morceaux
- Noix de coco
- Marron et ses morceaux
- Confiture de lait
- Fraise intense
- Mangue exotique
- Façon Amarena et amandes

Les Coupes glacées

L'AMARENA	7.90€
<i>Glace chocolat, glace façon amarena, glace cerise griotte, sauce chocolat maison et chantilly</i>	
LA DAME BLANCHE	7.90€
<i>Glace vanille, sauce chocolat maison, copeaux de chocolat et chantilly</i>	
COUPE CAPPUCCINO	7.90€
<i>Glace café, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly</i>	
CHOCO-MENTHE	7.90€
<i>Glace menthe fraîcheur chocolat, glace chocolat, copeaux de chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
CARAMEL OU CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.90€
<i>au choix : Glace caramel beurre salé ou café ou chocolat, glace vanille, sauce caramel ou café ou chocolat et chantilly</i>	
LA COCO MANGO	8.10€
<i>Glace noix de coco, glace mangue, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat et chantilly</i>	
PANIER DE FRUITS ROUGES	8.10€
<i>Glace cerise, glace framboise, glace fraise, coulis de fruits rouges et chantilly</i>	
MONT BLANC	8.30€
<i>Glace vanille, glace marron, glace confiture de lait, chantilly, crème de marron et copeaux de chocolat</i>	
COLONEL	9.00€
<i>Glace citron vert et ses zestes, vodka et rondelle de citron vert</i>	
Pop up Smarties	3.50€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

LA SÉLECTION DU KAZ

Les Blancs & Rosés

75cl 37,5cl 12,5cl

BLANCS

Chardonnay IGP 2018 <i>Le Coquillier - Val de Loire</i>	22.00€	-	4.50€
Sauvignon Grand Cru AOC 2019 <i>Cuvée Mmm, Domaine Fournier</i>	25.00€	-	5.00€
Côtes du Rhône AOC 2018..... <i>Cuvée St Georges Clos Val Seille</i>	31.00€	-	6.30€
Sancerre AOC 2018 <i>Domaine Durand</i>	32.00€	18.00€	6.50€
Coteaux du Layon - bio AOC 2018 <i>Château de la Roulerie</i>	-	50 cl 22.00€	6.80€

ROSÉS

Vin d'été du KAZ IGP 2019;	21.00€	-	4.50€
Bordeaux Rosé AOC 2018 <i>R La rosée de Ramage</i>	22.00€	-	4.50€
Côtes de Provence AOP 2019 <i>Château St Julien d'Aille</i>	25.00€	50 cl 19.00€	5.00€
Bandol AOC 2018 <i>Les Restanques au moulin</i>	29.00€	16.00€	5.50€
Château Real Martin - Bio AOP 2019 <i>Côtes de Provence, Perle de rosé</i>	29.00€	-	-

Les Rouges

RHONES

Vin d'été du KAZ IGP 2018	21.00€	-	4.50€
Côtes de Brouilly AOC 2016 <i>Domaine du Château de la Valette</i>	23.00€	-	4.80€
Côtes du Rhone AOC 2016 <i>Cuvée Saint Georges</i>	31.00€	-	-

BORDELAIS

Château Ramage La Batisse AOC 2008 <i>Haut médoc cru bourgeois 50cl</i>	-	50 cl 20.00€	-
Côtes de Bourg vieilles vignes AOC 2016..... <i>Chateau Haut Bel-air</i>	23.00€	-	-
Château Bel-Air l'Esperance AOC 2018 <i>Bordeaux</i>	25.00€	50 cl 18.00€	5.00€
Margaux de Brane AOC 2014 <i>Henry Lurton - Château Brane-Cantenac (3e vin)</i>	39.90€	-	-

LOIRE

Saumur Champigny AOC 2018 <i>Thierry Germain</i>	25.00€	15.00€	5.10€
---	--------	--------	-------

BOURGOGNE

Bourgogne Caprice AOP 2017	24.00€	-	5.00€
----------------------------------	--------	---	-------



Certains millésimes peuvent être changés en cours d'année.
La sélection de notre caviste « Vins 1000 Arômes »

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES GOURMANDS

Café gourmand	7.90€
Thé gourmand	8.90€
Chocolat gourmand	9.20€

Latte Macchiato

Parfum au choix: Vanille, Caramel, Choco-cookie, Pain d'épices <i>Café expresso, lait chaud et mousse de lait</i>	4.50€
---	-------

Les Cafés

Café	2.60€
Décaféiné	2.60€
Double café	4.30€
Café crème	2.90€
Double café crème.....	4.50€
Café Viennois / Viennois décaféiné	4.20€

Autres boissons chaudes

Chocolat Viennois	4.50€
Chocolat	4.20€
Capuccino/Décapuccino	4.40€
Thé	
<i>Lapsang Souchong, Earl Grey, Darjeeling, thé vert Sencha, mélange, fruits rouges</i>	3.90€
Infusion	
<i>Verveine, tilleul, tilleul menthe</i>	4.50€

Les Milkshakes

Milkshake vanille	6.90€
Milkshake chocolat	6.90€

Les Digestifs

Calvados Busnel V.S.O.P 4 cl	7.90€
Bailey's 4 cl	7.90€
Get 27/31 4 cl	7.90€
Cointreau 4 cl	7.90€
Vodka Get 6 cl	10.00€
Irish Coffee 12 cl	10.00€
Rhum diplomatico 4 cl	10.90€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.