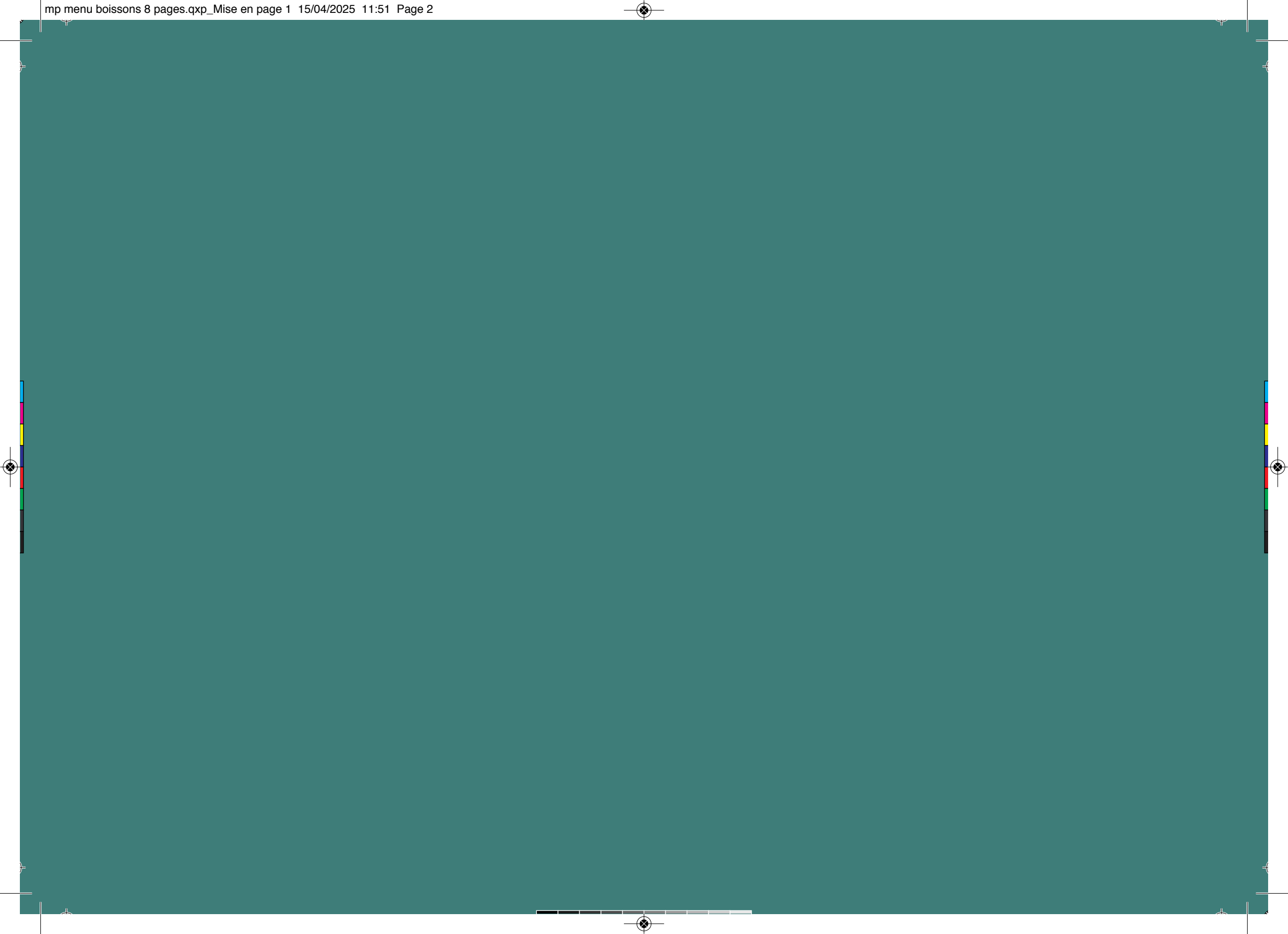




À boire



Les Alcools

4cl

WHISKY

Jameson	9
Chivas Regal 12 ans	10
Jack Daniel's	9.5
Nikka From the Barrel	15
Aberlour A'Bunadh	15
Glenvilet Founder's Reserve	13

VODKA

Absolut	9
Absolut Elyx	10.5

TEQUILA

Altos Plata	9
-------------	---

GIN ET SON TONIC

Bombay Sapphire	9
Lord of Barbès <i>(made in Paris)</i>	12
Monkey 47	15

Supplément Fever Tree	4
-----------------------	---

ALCOOLS & LIQUEURS

Chartreuse Verte ou Jaune	10
Get 27 / Get 31	9.5
Amaretto	9.5
Bailey's, Kahlua	9.5
Cointreau	9.5
Fernet Branca	9.5
Grand Marnier rouge	9.5
Marie Brizard	9.5
Limocello	9.5
Malibu	9.5
Manzana Verde	9.5

Supplément Soda ou jus de fruits 4

Pour l'énergie

Green Detox	13
Céleri, kiwi, épinard, pomme verte, concombre	

EAUX DE VIE

Poire William Grande	10
<i>Réserve Miclo</i>	
Vieille Prune de Souillac	10

RHUM

Diplomatico (Venezuela)	12
Havana 7 ans (Cuba)	12
Zapaca N°23 (Guatemala)	15

ARMAGNAC

Château Laubade VSOP	12
----------------------	----

COGNAC

Camus VS	10
Delamain, pale and dry, XO	15

CALVADOS

Trou Normand	10
Pays d'Auge	15
<i>Roger Groult, Venerable</i>	

Orange Detox	13
Carotte, gingembre, orange	

Boissons Chaudes

Café Espresso, Décaféiné	3.1	APRÈS 15H 3.5
Noisette, allongé	3.4	3.8
Double espresso, café américain	5.8	
Café crème, lait chaud au miel	5.8	
Chocolat chaud à l'ancienne Van Houten	5.9	
Cappuccino	7	
Café Viennois ou Chocolat Viennois	6.5	
Croissant, pain au chocolat, tartine beurre/confiture	2.9	
Supplément Confiture, Miel ou Beurre	1.5	
Supplément lait froid	0.5	
Thés au choix :	6.1	
<i>Breakfast, darjeeling, earl grey, jardin fumé, thé vert sencha, jasmin ou menthe, fruits rouges, rooibos aux épices, thé blanc rose litchi</i>		
Infusions au choix :	6.1	
<i>Tilleul, verveine, verveine/menthe, camomille, menthe poivrée secret d'équilibre, jardin clos BIO</i>		
Grog au Rhum ou au Cognac	7.5	
Vin chaud	6.5	

Les boissons chaudes sont servies en terrasse jusqu'à 18h.

Les Petits-Déjeuners

Servis jusqu'à 11h30.

L'ANGLAIS 17

Café allongé ou crème ou chocolat ou thé + 1 croissant ou pain chocolat
+ 2 oeufs sur le plat nature ou jambon
+ 1 tartine beurrée confiture + 1 orange pressée

LE FRANÇAIS 12

Café allongé ou crème ou chocolat ou thé + 1 croissant ou pain chocolat
+ 1 tartine beurrée confiture + 1 orange pressée

Boissons Fraîches

Coca-cola, 33cl	6.2	Fruits pressés	6.8
Coca-cola zéro, 33cl	6.2	Au choix : orange, citron ou pamplemousse	
Orangina, 33cl	6.2	Jus de fruits, 20cl	6.2
Fever Tree, 20cl	6.5	Au choix : ananas, tomate, abricot, pomme, ACE	
Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale		Cidre doux, 27.5cl	6.5
Diabolo, 25cl	6	Red Bull, 25cl	6.5
Limonade (Pression), 25cl	5.5	Café Frappé	6.5
Vittel, 25cl	5.5	Thé frappé pêche	6.5
Perrier, 33cl	6.2		
Supplément Sirop	0.5		

Apéritifs

Coupe Champagne P. Laurent, 12cl	14.5	Ricard, Pastis, 2cl	5.8
Kir vin blanc, 14cl	6.3	Américano Maison, 8cl	8
mûre, pêche, cassis, framboise, fraise des bois		Cinzano Rouge ou Blanc, Suze, 5cl	5.8
Kir Royal, 12cl	15	Campari, Porto Rouge, 5cl	5.8
mûre, pêche, cassis, framboise, fraise des bois			

Bières

Pression	25cl	50cl
Tuborg, 1664, Grimbergen, Carlsberg, 1664 Blanche	6.2	11.9
Panaché, Monaco, Bière Sirop	6.2	11.9
Picon bière, Bière du Mois	7	13.5
Bouteille		
Brooklyn Special Effects Sans Alcool, 33cl		7
Corona, Bud, Pelforth Brune, 33cl		7.5

Vins

Si vous désirez une bouteille demandez la carte complète des vins au serveur

Vins blancs	14cl	20cl	75cl	150cl
Viognier, Pays d'oc IGP, «Maison Gayda»	6.8	9.9	34	
Hautes Côtes de Beaunes, Bourgogne AOP, «Philippe le Hardi»	10.5	15	55	
Pouilly Fumé, Loire AOC, «Domaine Dominique Guyot»	7	10	38	
Chardonnay, Pays d'oc IGP, «Altugnac»	6.5	9.5	32	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.9	12.8	47	
Chablis, Bourgogne AOC, «Domaine de Chantemerle»	9.8	13.8	49.5	98
Pouilly fumé, Loire AOC, "De Ladoucette"			62	
Chablis, Bourgogne AOC, "Grand Regnard"			75	
Spumante, Vin Blanc pétillant italien, Extra Dry	7	10	38	
Vins rosés	14cl	20cl	75cl	150cl
Gris Blanc, Pays d'oc IGP, «Gérard Bertrand»	6.5	9.5	32	59
Côtes de Provence, BIO «Château La Mascaronne»	9.8	13.8	49.5	98
Puech Haut, Pays d'oc IGP, «Argali»	7.5	10.7	40	80
Var, BIO IGP, «Domaine des Annibals»	6.8	9.9	34	
Côtes de Provence, Caves d'Esclan, «Whispering Angel»			64	
Vins rouges	14cl	20cl	75cl	150cl
Côtes du Rhône, Delas, «Saint Esprit»	6.8	9.9	34	64
Pic Saint Loup, AOP, Loup du Pic, "Puech Haut"	7.5	10.7	39.5	
Morgon, AOP, Cru du Beaujolais, «Domaine Christophe Savoye»	7	10	38	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.9	12.8	47	
Syrah BIO, Cevennes IGP, Pollinat, «Gérard Bertrand»	6.5	9.5	32	
Bourgogne, Pinot Noir AOC, «Domaine Eloy»	8.9	12.8	47	
Canon Fronsac, Bordeaux AOC, «Château du Gazin»	7	10	38	76
Les Creisses, Pays de l'Herault IGP, «Domaine des Creisses»	10.5	15	55	105

Profitez de votre bouteille jusqu'au bout, demandez notre vino bag.

Service inclus, prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.

Pour grignoter

Planche de Charcuteries de Laguiole	22
Belle Planche de Fromages et Charcuteries de Laguiole	28
Rillettes aux 2 saumons et au gingembre	13
Sardines à l'huile Millesimées sans arêtes «La Belle Iloise»	16
Tarama Blanc de la Maison Nordique et ses Blinis	13
Les 6 nems au poulet	16
Les 6 nems aux légumes	15
Les 6 Escargots Géants de Bourgogne	14
Croustillants de Gambas, sauce Thai	15
Croque Monsieur, frites maison	17.5
Croque Madame, frites maison	18.5
Croque Apéro	12
Omelette aux oeufs BIO	20
Au choix : jambon, fromage, jambon/fromage, fines herbes	

Demandez notre carte restaurant

Cocktails

SANS ALCOOL

Chose - Pamplémousse pressé, Fever Tree Tonic	10
Cocktail de fruits frais - Orange, citron et pamplémousse pressés	11
Virgin Mojito - Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, eau pétillante, limonade	10

AVEC ALCOOL

Spritz Aperitivo - Cinzano aperitivo, Spumante, eau gazeuse, zeste d'orange	11
Italicus Spritz - Italicus, Spumante, eau gazeuse, olive verte	11
St Germain Spritz - Liqueur de Sureau, Spumante, eau gazeuse, jus de citron vert	11
Limoncello Spritz - Limoncello, Spumante, eau gazeuse, zeste de citron	11
Moscow Mule - Vodka, ginger beer, jus de citron	11
Jamaïcain Mule - Rhum, ginger Beer, citron vert et menthe	11
London Mule - Gin, ginger beer, jus de citron	11
Peach Bellini - Spumante, purée de pêche	11
Expresso Martini - Vodka, Kahlua, sucre de canne, expresso	11
Negroni - Gin, Cinzano rouge, campari	11
Mojito - Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	11
Caipirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne	11
Margarita - Tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne	11
Irish Coffee - Whisky, café, crème fouettée	11
French Coffee - Cognac, café, crème fouettée	11
Jamaïcain Coffee - Rhum, café, crème fouettée	11

Service inclus, prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.