



TAPAS

FALAFEL / 7 🌿

Boulette de pois chiche & crème de sésame

GALETTE DE ZUCCHINI / 7 🌿

Courgette & Grana Padano frits & crème de ciboulette

HOUMOUS / 7 🌿

Légume croquant, oignon pickles & pain de campagne

CIGARE CROUSTILLANT / 7 🌿

Fêta-miel-menthe & sauce thai

CHICKEN TENDERS / 7 (H)

Jeune pousse de salade & mayonnaise au miel

CROQUETTE DE PORC

Effiloché de porc confit et pané & sauce bbq

BC GOAT / 7

Boulette de chèvre-bacon fumé & crème de moutarde

FRITES MAISON CHEDDAR FONDANT / 7 🌿

Supplément Crème de truffe noire +2

FRITES DE PATATE DOUCE / 7 🌿

Grana Padano & mayonnaise au miel

BURGERS 🍞

SIGNATURE / 20,5

Bœuf Angus coupé au couteau, cheddar affiné, champignon de Paris, oignon rouge pickle, pommes de terre grenaille ou frites maison

FRENCH BACON / 18,5

Steak haché de boeuf, fromage st nectaire, bacon fumé, pickle, oignon caramélisé, pommes de terre grenaille ou frites maison

CRISPY CHICKEN / 18,5 (H)

Poulet pané, crème de cheddar fondant, avocat tranché, oignon caramélisé, pickle, frites maison & mayonnaise au miel

VEGGIE CREAMCHEESE / 18 🌿

Steak de légumes maison, cream cheese & ciboulette, avocat, poivron & carotte confit, oignon frit frites maison & mayonnaise au miel

ONLY FANS / 18,5

Effiloché de porc, crème de cheddar fondant, oignon rouge pickle, poivron confit, frites maison & mayonnaise au miel

DESSERTS

TARTE TATIN / 9

Aux pommes caramélisées & mascarpone

MOELLEUX AU CHOCOLAT / 9

Et son caramel au beurre salé

CHEESE CAKE / 9

Zeste de citron vert et coulis

TIRAMISU / 9

Vanille & spéculoos

PLANCHE DE FROMAGE / 14,5

Cantal, Chèvre, Emmental, Saint Nectaire, pain de campagne grillé & cornichon

ENTRÉES

OEUF PARFAIT / 9 🌿

Crème de Grana Padano, oeuf poché, champignon poêlé, croûton de pain, coriandre

BRIOCHE PERDUE / 12,5 🌿

Brioche façon pain perdu, mozzarella di Burrata, avocat tranché, poivron tricolore confit, pesto

TARTARE DE SAUMON AVOCAT / 9,5

Saumon frais coupé au couteau, dès d'avocat, sésame doré, jeune pousse de salade, sauce soja

TARTARE DE BOEUF ANGUS / 9,5

Onglet de boeuf Angus cru coupé au couteau, échalote, pickle, jeune pousse de salade, moutarde de Dijon

QUESADILLAS / 12,5 🌿

Galette de maïs, cheddar fondant & crème de truffe noire, jeune pousse de salade, crème de ciboulette

SALADES

HABIBI BOWL / 18 🌿

Boulette de falafel, houmous, poivron & carotte confit, chou rouge & oignon pickle, romaine, crème de sésame

CESAR SALADE / 18,5 (H)

Poulet pané, oeuf poché, chou & oignon pickle, croûton cornichon, Grana Padano, romaine, crème de moutarde

MONSIEUR SEGUIN / 18

Croquette de chèvre & bacon fumé, avocat, concombre, carotte, oignon frit, mesclun, moutarde et miel

PLATS

LE SAUMON / 19,5

Filet de saumon mi-cuit, graine de sésame doré, jeune pousse de salade, sauce soja, servi avec gratin dauphinois ou purée de patate douce

LE BOEUF / 20,5

Émincé d'onglet de bœuf Angus snacké et mariné, mesclun, sauce au poivre, servi avec gratin dauphinois ou pommes de terre grenaille

RISOTTO D'HIVER / 18,5 🌿

Risotto minute, crème de truffe noire et champignon de Paris, Grana Padano, noisette torréfiée, coriandre

LA PINTADE / 19

Suprême de pintade rôtie, crémeux de champignon de saison, mesclun, servi avec gratin dauphinois ou pommes de terre grenaille



CAFÉS & SOFTS

EXPRESSO / ALLONGÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ NOISETTE	3
CAFÉ CRÈME	4
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	4,5
SELECTION DE THÉS & INFUSIONS	4
EVIAN 1L / BADOIT VERTE 1L	6
COCA-COLA / ZERO / CHERRY 33cl	5,5
LIMONADE 25cl	5,5
FUZE TEA / GINGER BEER 25cl	5,5
PERRIER 33cl	5,5
JUS PRESSÉS 25cl	7
Orange / Citron jaune	
JUS DE FRUITS 25cl	5,5
Abricot / Ananas / Pomme / Tomate / Passion	

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO / ROSSO - 8CL	6
KIR / KIR ROYAL - 12 CL	5,5 / 9
CHAMPAGNE - 12CL / 75 CL	8 / 45
PROSECCO - 12CL / 75 CL	6 / 35
RICARD - 2 CL	5

ALCOOLS

WHISKY J&B RARE SCOTCH	8
WHISKY JACK DANIEL'S	9
WHISKY NIKKA JAPAN	11
VODKA SMIRNOFF	8
GIN GORDON'S	8
TEQUILA SAN JOSÉ	9
RHUM L'ORATOIRE	8
RHUM DIPLOMATICO	11
RHUM DON PAPA	12
GET 27	7
MANZANITA	7
SUPPLEMENT SODA	+2
SHOOTER DU MOMENT	4
12 SHOOTERS DU MOMENT	40

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
BIÈRE BLONDE HARPER'S	4	6
BIÈRE BLANCHE BELZEBUTH	5	8
BIÈRE MONACO	4,5	7
BIÈRE PÊCHE	4,5	7
BIÈRE PICON	5	8
BIÈRE INDIA PALE ALE	5	8
BIÈRE DU MOIS	5,5	9

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	9€
Rhum, citron vert, menthe, cassonade, perrier	
CAIPIRINHA	
Cachaça, citron vert, cassonade	
MOSCOW MULE	
Vodka, citron vert, ginger beer	
APEROL SPRITZ	
Prosecco, aperol, orange, eau gazeuse	
ROSE SPRITZ	
Prosecco, sirop rose, menthe fraiche, eau gazeuse	
LA MIFF	
Tequila, citron, sirop de pêche, ginger beer	

COCKTAILS CRÉATIONS

PONCE DE LEON	11€
Rhum, jus de mangue-passion-citronnelle, citron	
ENGLISH MAN	
Gin, sirop de rose, citron jaune, menthe, tonic	
POMME D'AMOUR	
Vodka framboise, jus de pomme, ginger beer, lime	
TULUM	
Tequila, citron jaune, curacao, tonic	
PASSION BELLINI	
Prosecco, purée pêche, jus passion, perrier	
WINSTON	
Whisky, jus de citron jaune, limonade	

MOCKTAILS

RED FRESH	8€
Jus Fraise, framboise, fleur de sureau, menthe	
EXOTIC FRESH	
Jus Mangue, passion, citronnelle, tonic	
VIRGIN FRESH	
Citron vert, pomme, menthe, cassonade, perrier	
GREEN FRESH	
Jus pomme, kiwi, citron vert, limonade	

VINS DE PROPRIÉTÉ	12,5 CL	25 CL	50 CL	75 CL
ROUGE				
Merlot IGP Pays d'Oc, 9 clés	5	9	17	25
Côte du Rhone AOP Bouquet du Comtat	5,5	10	19	28
Chinon AOP Pierre & Bertrand Couly	6	11	21	31
Saint-Emilion AOP Les Margelles	7	13	25	36
Brouilly AOP Domaine Tavian	8	15	29	40
BLANC				
White Wine O'Clock IGP Méditerranée	5	9	17	25
Chardonnay IGP Pays d'Oc, Maison Castel	5,5	10	19	28
Viognier IGP Pays d'Oc, Maison Castel	7	13	25	36
Vouvray Chenin AOP Les Bosquets	8	15	29	40
ROSÉ				
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,5	10	19	28