LE BAR

COCKTAILS AVEC ALCOOL

AMERICANO maison

Vermouth, Campari 9,50€

MOJITO

Rhum, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert, soda) 10€

MOJITO ROYAL

Rhum, Blanc de Blancs, feuilles de menthe, sucre roux 14€

SPRITZ

Blanc de Blancs, Apérol, eau gazeuse 9€

APÉRITIFS

MARTINI Blanc ou Rouge (6 cl) 5,50€

PASTIS Ricard (4 cl) + ¼ VITTEL 5,00 €

PASTIS H. Bardouin (4 cl) + ¼ VITTEL 6,00 €

PORTO rouge ou blanc (6 cl) 5,00 €

CAMPARI (4 cl) 5,50 €

KIR VIN BLANC (12 cl) 6,00 €

KIR ROYAL (12 cl) 12,00 €

BIÈRES (33 cl)

BIERE IPA BIO « L.B.F.» 7€

BIERE BLONDE ARTISANALE du moment
7€

BIERE SANS GLUTEN « Mongozo » 7€

BIERE SANS ALCOOL « Bitburger » 7€

WHISKIES (4 cl)

BALLANTINES 7,00€

JACK DANIEL'S 8,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (Feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, soda) 8,00 €

SPRITZ sans alcool (sirop d'Apérol, eau gazeuse, jus de citron) 7,50 €

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP (2 cl) + ¼ VITTEL 4,50 €

FUZE TEA (25 cl) 5,00 €

COCA COLA (33 cl) 5,00 €

COCA COLA ZERO (33 cl) 5,00 €

ORANGINA (25 cl) 5,00 €

PERRIER (33 cl) 4,50 €

SCHWEPPE (25 cl) 5,00 €

SPRITE (33 cl) 5,00 €

JUS DE FRUIT (20cl) 4,50€

EVIAN (50 cl) 3,00 €

EVIAN (1 l) 5,00 €

SAN PELLEGRINO (50 cl) 3,50 €

SAN PELLEGRINO (1 l) 5,50 €

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 3,50€

DECAFÉINÉ 3,50€

DOUBLE ESPRESSO 6,00€

NOISETTE 4,00€

THÉ 4,50€

INFUSION 4,50€

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison et un coleslaw

Nos menus incluent burger, accompagnement et boisson sans alcool

HAMBURGER 10€ seul

Bun traditionnel, sauce ketchup-mayonnaise, mesclun, steak haché et cornichons

CHEESEBURGER 12€ seul

Bun traditionnel, sauce ketchup-mayonnaise, mesclun, steak haché, cornichons, cheddar mûré

LE VÉGÉTAL 13€ seul ou 17€ en menu

Bun sans gluten, légumes, tomate, riz, mayonnaise soja-combawa

LE POULET FAÇON « CÉSAR » 14€ seul ou 18€ en menu

Sans anchois

Bun traditionnel, sauce César, tomate confite, mesclun, poulet croustillant, parmesan

L'INCONTOURNABLE 15€ seul ou 19€ en menu

Bun traditionnel, steak haché Black Angus, tomate, roquette, compotée d'oignons au balsamique, cornichons, cheddar mûré, crispy bacon, sauce gourmande

LE MEXICAIN (épicé) 15€ seul ou 19€ en menu

Bun traditionnel, sauce tomates-poivrons, mesclun, galette de maïs croustillante, steak haché aux épices mexicaines, cheddar pimenté

L'ASIATIQUE 16€ seul ou 20€ en menu

Bun traditionnel, mayonnaise soja-combawa, pavé de merlu croustillant, tomate, champignon eryngii, riz, emmental

LE ROSSINI 19€ seul ou 23€ en menu

Bun toasté au beurre et au cognac, crème champignons et cognac, mesclun, steak haché de Black Angus, foie gras poêlé, emmental

LE MENU ENFANT 14€ (jusqu'à 12 ans)

HAMBURGER ou STEAK HACHÉ

Accompagné de frites maison
+ Une boisson sans alcool
+ 2 boules de glace

LE MENU ADO 16€ (jusqu'à 18 ans)

CHEESEBURGER

Accompagné de frites maison
+ Une boisson sans alcool
+ 2 boules de glace

LE VITE FAIT BIEN FAIT 12€

BAGEL AU SAUMON

Pain bagel, mesclun, saumon gravlax aux agrumes, sauce tartare et frites maison

LES SALADES 14€

LA CÉSAR

Laitue romaine, poulet croustillant, tomate confite, croûtons, anchois et sauce Caesar

L'OCEANE

Mesclun, saumon gravlax aux agrumes, chou blanc, carotte, tomate, sauce fromage blanc, vinaigrette ail et citron

LES DESSERTS 7€

CHEESECAKE NEW-YORKAIS, coulis de fraise

BROWNIE au chocolat, noix de pécan, noisettes et glace vanille

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Tahiti

CAFÉ GOURMAND

3 BOULES DE GLACE

LES VINS

AU VERRE

COUPE DE CHAMPAGNE

Pierson Cuvelier 12 €

VINS MOELLEUX

AOC CÔTEAUX DU LAYON, « La Petite Roche » 7,5€

VIN ROSÉ

AOC TAVEL, Domaine Lafont 6€

VINS BLANCS

AOC CHABLIS, « Le Finage », La Chablisienne 9€

AOC SANCERRE, Pascal Jolivet, Chemin de Chavignol 10€

AOC CÔTES DU ROUSSILLON, Mas Cristine 8€

VINS ROUGES

AOC GIVRY, René Bourgeon 11€

AOC LALANDE DE POMEROL, Cuvée la Rollandière 9€

AOP BOURGUEIL 5€

LES VINS MOELLEUX

LOIRE

AOC CÔTEAUX DU LAYON, « La Petite Roche » 30€

ALSACE

AOC ALSACE GEWURZTRAMINER VT, OSTERBERG 43€

LES CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE rosé « à partager à deux » 20 cl 11 €

NICOLAS FEUILLATTE « Réserve » brut 75€

LES DEMI-BOUTEILLES

BOURGOGNE

Blanc : AOC CHABLIS, La Chablisienne 23€

PROVENCE

Rosé : AOC BANDOL, Le Fief du Moulin 18€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

AOC GRAVES DE VAYRES, Château du Petit Puch 42€

AOC LALANDE DE POMEROL, Cuvée la Rollandière 40€

BOURGOGNE

AOC GIVRY, René Bourgeon 41€

LOIRE

AOP BOURGUEIL, Joseph Verdier 25€

LES VINS BLANCS

ALSACE

AOC RIESLING, Kuentz Bas « Tradition » 35€

BOURGOGNE

AOC CHABLIS, La Chablisienne « Le Finage » 38€

LOIRE

AOC SANCERRE, Pascal Jolivet, Chemin de Chavignol 42€

AOC SAUMUR « L'Insolite », Thierry Germain 59€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CONDRIEU « La petite côte » Yves Cuilleron 70€

LANGUEDOC

IGP CÔTES DE GASCOGNE, « UBY Tortue » 29€

AOC CÔTES DU ROUSSILLON, Mas Cristine 34€

SUD-OUEST

JURANCON Sec « Les Casterasses » 44€

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, Château Virant 23€

VALLEE DU RHONE

AOC TAVEL, Domaine Lafont 36€