

L'idéal

DANS VOTRE ASSIETTE

— *la carte* —



Apéritifs & Boissons

COCKTAILS 10€

LONG DRINK ENTRE 15 ET 20cL

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

MOJITO

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi, crème de coco, jus d'ananas

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

BELLINI

Prosecco, crème de pêche

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, perrier

SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur de saint-germain, prosecco, perrier

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, Ginger beer, sucre de canne, citron vert (Vodka Grey Goose supplément 2€)

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic

PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff, Ginger beer, sucre de canne, jus de citron vert et son shoot de prosecco (Vodka grey goose supplément 2€)

MOJITO ROYAL 12€

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne

Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

MOCKTAILS 8€

SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

VIRGIN MOJITO FRUITÉ

Citron vert, menthe fraîche, , sucre roux, Perrier fruits au choix : fraise, framboise, mangue ou passion

VIRGIN PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

JUNGLE TONIC

Kimber, maracuja, goyave, ananas, citron, herbe

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP À L'EAU 3,50€

Menthe, grenadine, pêche - 33cl

JUS DE POMME - 25cl 3,50€

DIABOLO - 33cl 4€

Menthe, grenadine, pêche

PERRIER - 33cl 4€

COCA-COLA / ZÉRO - 33cl 4,50€

LIPTON ICE TEA - 25cl 4,50€

ORANGINA - 33cl 4,50€

REDBULL - 25cl 4,50€

SCHWEPPE TONIC - 25cl 4,50€

GINGER BEER sans alcool - 28cl 4,50€

JUS D'ORANGE pressé minute - 28cl 5€

THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON 5€

JUS ALAIN MILLAT - 33cl 6€

Poire, abricot, fraise, pêche blanche, ananas, pamplemousse rose

EAUX

	50cl	1L
EVIAN	2,50€	4€
BADOIT	3,50€	6€

Apéritifs & Boissons

APÉRITIFS

VERRE 5cL

MARTINI - Martini blanc	5€
RICARD - Sirop supplément 2€	5€
KIR - Cassis, mûre, pêche	6€
KIR ROYAL - Cassis, mûre, pêche	10€
VODKA REDBULL	10€

WHISKYS

VERRE 4cL

BALLANTINE'S - Écosse	8€
JACK DANIEL'S - États-Unis	9€
NIKKA DAYS - Japon	10€
CHIVAS 15 ANS - Écosse	12€
BELLEVOYE BLANC - France whisky vieilli en fût de sauterne	12€
BIG PEAT - Écosse Tourbé	12€
Supplément Coca-Cola - 2€	

RHUMS

VERRE 4cL

BACARDI BLANC - France	7€
HAVANA BLANC 3 ANS - Cuba	7€
BUMBU AMBRÉ - Barbarde	9€
DIPLOMATICO RÉSERVA EXCLUSIVA Vénézuéla	10€
ZACAPA 23 ANS - Guatemala	15€
RHUM ARRANGÉ passion & vanille, banane & vanille ou vanille	9€

BIÈRES

25cl | 50cl

AFFLIGEM blanche		
AFFLIGEM blonde		
DESPERADOS	3,50€	7€
PANACHÉ		
MONACO		
SUPER BOCK - 33cl	4€	
TSINGTAO - 33cl	4€	
CHOUFFE - 33cl	5€	
CHERRY CHOUFFE - 33cl	5€	

DIGESTIFS

8€

GET 27 OU 31
BAILEY'S
LIMONCELLO
AMARETTO

CHAMPAGNES

15cl  | 75cl 

JOSEPH PERRIER	15€	70€
DRAPPIER		75€
DEUTZ		80€
MOËT BRUT		90€
RUINART		90€
ROEDERER		99€
BILLECART SALMON		100€
MOËT ICE		100€
RUINART, BLANC DE BLANCS		160€
ROEDERER, BLANC DE BLANCS		160€

BOUTEILLES

LIMONCELLO DELLA RIVIERA - 70cl	60€
GET 27 - 70cl	60€
GET 31 - 1L	70€
BALLANTINE'S WHISKY - 70cl	80€
RHUM BLANCA BACARDI CARTA - 70cl	80€
VODKA ERISTOFF - 70cl	80€
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 70cl	80€
TEQUILA SILVER SAN JOSÉ - 70cl	80€
JACK DANIEL'S - 70cl	90€
VODKA GREY GOOSE - 70cl	120€

6 SOFTS AU CHOIX :

Coca, Redbull, Schweppes tonic, jus d'orange ou jus de pomme

SHOOTERS

2€

VODKA FRAISE TAGADA
VODKA MENTHE GLACIALE
VODKA CAMEL
VODKA MALABAR
GET 27
GET 31
TEQUILA PAF (uniquement au mètre)

LE METRE - 10 SHOOTERS 20€
10 + 1 OFFERT

La Cave

LES ROUGES

BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT

Château Belleverne
Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

BROUILLY BIO

Château de la Chaize
Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

ST AMOUR

Château belleverne
Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

15cl 🍷 75cl 🍷

24€

ST EMILION GRAND CRU

Domaine Fontfleurie
Merlot, Cabernet Franc

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

45€

PAUILLAC

Château Batailley, «Lion de Batailley»
Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

50€

MARGAUX

Château Giscours, «Sirène de Giscours»
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

60€

MARGAUX

Château Brane-Cantenac, «Baron de Brane»
Merlot, Cabernet Sauvignon

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

60€

BORDEAUX

PUISSEGUIN ST EMILION

Château Fleur La Chapelle
Merlot, Cabernet Franc

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

22€

POMEROL

Domaine Garzaro
Merlot, Cabernet Franc

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

13€

60€

CADILLAC

Château Haut Peyrat
Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

23€

ST ESTEPHE

Château Beau-site
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

60€

MÉDOC

Château Amour
Merlot, Cabernet sauvignon

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

6€

24€

ST JULIEN

Domaine Connetable Talbot
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

62€

LALANDE DE POMEROL

Château la Croix Perron
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Malbec

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

7€

28€

ST ESTEPHE

Château de Pez
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

80€

La Cave

LES ROUGES

BOURGOGNE



TÊTE DE CUVÉE PINOT NOIR

Domaine Les Chauchoux
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

8€ 32€

MERCUREY

Domaine Philippe Le Hardi
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

45€

LADOIX

Domaine Ardhuys
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

48€

FIXIN

Maison Louis Latour
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

72€

ALOXE CORTON

Domaine Ardhuys
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

79€

POMMARD

Domaine Françoise André
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

90€

GEVREY CHAMBERTIN

Domaine Feuillet
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

99€

NUIT ST GEORGES 1ER CRU

Domaine Feuillet
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

130€

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU

Domaine Lequin
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

140€

LOIRE



VIN DE FRANCE PINOT NOIR

Domaine Saget
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

20€

CHINON

Domaine Olga Raffault
Cabernet franc

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

5€ 25€

SANCERRE

Domaine Vacheron
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

53€

RHONE



COTE DU RHONE VILLAGES

Domaine Ogier
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

5€ 22€

COTE DU RHONE

Domaine Fond Croze
Grenache, Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

24€

IGP MEDITERRANÉE LE GRAS C'EST LA VIE

Domaine De Boel
Caladoc, grenache, carignan

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

25€

CROZES HERMITAGE

Domaine Ogier
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

35€

ST JOSEPH

Domaine Les Alexandrins
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

50€

COTE ROTIE

Domaine Tardieu
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

140€

La Cave

LES ROUGES

SUD

15cl  75cl 

IGP CUCUGNAN MONTANHA

Domaine Peter Sichel
Grenache

Tanin  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

26€

BANDOL CHÂTEAU ROMASSAN

Domaine Ott
Mourvèdre, Grenache, Syrah

Tanin  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

67€

LES BLANCS

BORDEAUX

15cl  75cl 

SAUVIGNON

Château de Sours
Sauvignon

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

21€

MONBAZILLAC

Domaine Bajac
Sauvignon, Sémillon

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets  

5€ 25€

PESSAC LÉOGNAN

Château de Rochemorin
Sauvignon

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets    

9€ 40€

BOURGOGNE

15cl  75cl 

LES TRUFFIÈRES

Domaine Mauperthuis
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

26€

PETIT CHABLIS

Domaine Lavantureux
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

27€

VINS DU MONDE

15cl  75cl 

VIVE MALBEC

Domaine Alta Vista, Argentine
Malbec

Tanin  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

21€

PINOT NOIR

Domaine Backhouse, Etats-Unis
Pinot noir

Tanin  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

26€

AMARONE

Domaine Salvaterra, Italie
Corvina, Rondinella, Molinara

Tanin  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

90€

BOURGOGNE

15cl  75cl 

CHABLIS

Domaine des Marronniers
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

9€ 40€

HAUTES COTES DE NUITS

Domaine des Dufouler
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

42€

POUILLY FUISSÉ 1^{ER} CRU

Domaine Cornin
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets   

70€

ST AUBIN

Domaine Philippe Le Hardi
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

70€

MEURSAULT

Domaine Ardhuys
Chardonnay

Sec  Puissance  Rondeur 
Accord mets     

100€

La Cave

LES BLANCS

LOIRE



SAUVIGNON

Domaine Rethore
Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

5€ 22€

POUILLY FUMÉ

Domaine Nicolas Gaudry
Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

35€

SANCERRE

Domaine Vacheron
Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

45€

RHONE



COTE DU RHONE

Domaine De Boel
Grenache blanc

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

25€

CONDRIEU

Domaine Guigal
Viognier

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

70€

SUD



CHARDONNAY IGP PAYS D'OC

Domaine Vialad
Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

5€ 22€

LES ROSÉS

BORDEAUX



P'TIT FERRET

Domaine Dubois
Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

5€ 25€

LANGUEDOC



IGP PAYS D'OC BELLES DU SUD

Domaine Vialad
Cinsault, Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

5€ 20€

IGP PAYS D'OC

Domaine Puech Haut
Cinsault, Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

30€

RHONE



LUBÉRON PÉTULA

Domaine Marrenon
Syrah, Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

25€

PROVENCE



IGP MÉDITERRANÉE

Château Les Valentines, Les Miss
Grenache, syrah

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

5€ 25€

COTE DE PROVENCE

Domaine Léos
Grenache, Rolle, Bourboulenc

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

7€ 27€

COTE DE PROVENCE

Domaine Ultimate Provence
Syrah, cinsault, Grenache, rolle

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

30€

COTE DE PROVENCE

Domaine Miraval
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

32€

COTE DE PROVENCE

Domaine Minuty
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

9€ 40€

BANDOL

Domaine ott
Mourvèdre, Cinsault, Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 légerté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷🍷🍷🍷

67€

Entrées, Salades & Tartares

ENTRÉES

AVOCAT VINAIGRETTE

1/2 avocat et sa vinaigrette

6€

TOMATE BURRATA

Tomates cerises, Burrata*, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique

9€

SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon fumé dans notre fumoir pendant 4h, beurre demi-sel, 1/4 de citron et pains pitas* faits maison et cuit dans notre four à pizza

12€

FOIE GRAS MAISON

Environ 60g de foie gras de canard du Sud-Ouest, poivre blanc et poivre de Sichuan, chutney d'oignons ou chutney de figues

14€

SALADES 🍴

SALADE CÉSAR

Filet de poulet pané maison, parmesan reggiano DOP*, salade fraîche de saison, tomates cerises, gressin, sauce pesto, sauce américaine César

17€

SALADE SAUMON

1 tranche de saumon grillé sur plancha, saumon fumé maison, salade fraîche de saison, avocat, tomates cerises, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, 1/4t citron

19€

TARTARES 🍴 AVEC ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF NATURE

200g de bœuf non préparé.

Composez selon vos goûts : câpres, oignons rouges, cornichons, persil, jaune d'œuf frais

20€

TARTARE DE BOEUF FAÇON ITALIENNE - Possibilité aller-retour

200g de bœuf, agrémenté de câpres, oignons rouges, parmesan reggiano DOP*, pesto, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, crème balsamique

22€

TARTARE DE SAUMON

Saumon émincé, avocat, graines de sésame, menthe fraîche, coriandre, sauce soja

27€

ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois truffé
- Tatin de légumes

SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre 🍴
- Ketchup
- Mayonnaise
- Algérienne
- Andalouse
- Samourai
- BBQ
- Sauce blanche 🍴
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍴🌶️

A partager & Charcuteries

PLANCHE

ASSIETTE DE MEZZE

Tapenade d'olives de Kalamata*, délice de poivrons confits, tzatziki*, houmous*, 3 pains pitas* faits maison et cuits dans notre four à pizza

16€

CHARCUTERIE

C01 - MORTADELLE

Fines tranches de mortadelle italienne - environ 80g

5€

C02 - CHIFFONNADE DE COPPA

Viande de porc salée, séchée et affinée - environ 80g

7€

C03 - SPECK ET SCAMORZA FUMÉE

Viande de porc au goût caractéristique de genièvre, séché au sel et fumé et fromage d'Italie du sud fumée au bois - environ 90g

8€

C04 - JAMBON CRU

Fines tranches de jambon cru italien - environ 80g

8€

C05 - CHIFFONNADE DE CHORIZO

Viande de porc légèrement pimentée affinée en Espagne - environ 80g

8€

C06 - CHIFFONNADE DE JAMBON CUIT

Chiffonnade de jambon cuit - environ 100g

8€

C07 - CHIFFONNADE DE LOMO

Filet mignon de porc mariné - environ 60g

10€

C08 - CHIFFONNADE DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE

Jambon cuit à la truffe d'été* - environ 80g

11€

C09 - JAMBON DUROC

Rosace de jambon persillé et marbré affiné à Olot en Espagne - environ 80g

12€

C10 - CHIFFONNADE CŒUR DE CECINA

Bœuf affiné et fumé au bois de chêne vert en Galice en Espagne - environ 80g

16€

C11 - JAMBON À LA TRUFFE

Rosace de jambon sec à la Truffe d'été* - environ 80g

16€

C12 - BŒUF WAGYU

Race d'origine japonaise. Bœuf élevé, affiné et fumé à Léon en Espagne - environ 80g

24€

C13 - PATA NEGRA BELLOTA 100%

Rosace de porc noir 100% ibérique élevé aux glands en liberté et affiné en Espagne. Goût exceptionnel de noisette - environ 80g

26€



Tapas



- T01 ACCRAS DE MORUE**
- T02 ONION RINGS**
- T03 MOZZARELLA STICK**
- T04 CHEDDAR STICK**
- T05 LAMELLES D'ENCORNETS PANÉES**
- T06 BALL ROSTI LÉGUMES**
- T07 BALL ROSTI BACON**
- T08 JALAPENOS CHEDDAR 🌶️**

	3 pcs	6 pcs	9 pcs
T01	1,60€	3,10€	4,60€
T02	2,30€	4,50€	6,80€
T03	3€	6€	8,90€
T04	3€	6€	8,90€
T05	3,40€	6,70€	10€
T06	3,40€	6,70€	10€
T07	3,50€	6,90€	10,40€
T08	3,50€	7,60€	11,50€
T09	4,10€	8,10€	12,20€
T10	4,10€	8,10€	12,20€
T11	4,20€	8,30€	12,50€
T12	4,60€	9,10€	13,60€
T13	4,60€	9,10€	13,60€
T14	4,70€	9,30€	14€
T15	6,30€	12,40€	
T16	7,10€	14,10€	
T17	7,10€	14,10€	

T09 ROULEAUX MEXICAINS 🌶️
Boeuf, poivrons, tomates et jalapenos, épices mexicaines

T10 CROQUETTES POMMES DE TERRES FROMAGE & FINES HERBES

T11 CROQUETTE DE CAMEMBERT

T12 BEIGNETS DE CREVETTE

T13 CROUSTILLANT DE BŒUF FAJITAS 🌶️
Boeuf, épices et légumes

T14 CROUSTILLANT DE POULET FAJITAS
Poulet et épices mex

T15 RINGS DE CHÈVRE

T16 BRICK DE CHÈVRE AU BASILIC

T17 CORN DOGS
Tapas sur bâtonnet - Saucisse à base de viande de porc et de boeuf

SAUCE AU CHOIX

- Ketchup
- Mayonnaise
- BBQ
- Algérienne
- Andalouse
- Samourai
- Sauce blanche 🍴
- Harissa
- Sweet chili



Cuisine Italienne

PIZZAS 🍷

MARGHERITA

10€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano DOP*, basilic frais

CHORIZO

12€
Sauce tomate maison, chorizo doux, mozzarella fior di latte*, olives noires, basilic frais

CHÈVRE MIEL

12€
Base crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte*, miel

THON

12€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, thon, oignons rouges, câpres

REGINA

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, champignons de Paris frais, jambon blanc fraîchement découpé, parmesan reggiano DOP*, œuf, basilic frais

BURRATA

13€
Base crème, burrata*, jambon blanc, tomates confites et basilic frais

QUATRE FROMAGES

13€
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte*, provolone*, taleggio* et basilic frais

POULET CURRY

13€
Base crème et curry, mozzarella fior di latte*, poulet mariné au curry, persil

KEBAB

13€
Base sauce blanche maison, lamelles de veau et dinde rôties sur broche, oignons, herbes fraîches

PARMA

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon de pays, olives noires italiennes, crème de balsamique

ORIENTALE

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, merguez, poivrons, olives noires italiennes, oeuf

LÉGUMES DU SOLEIL

14€
Sauce poivronnade, mozzarella fior di latte*, courgettes marinées, poivrons marinés, tomates confites, olives

COPPA GOURMANDE

15€
Base crème, reblochon, raclette, coppa, rösti*

MONTAGNARDE

15€
Base crème fraîche, mozzarella fior di latte*, lardons fumés, raclette, rösti*, oignons, herbes fraîches

SAUMON

16€
Base crème, mozzarella fior di latte*, lamelles de saumon fumé, 1/4 de citron jaune

TRUFFE

18€
Base crème et crème de truffe, mozzarella fior di latte*, brisures de truffe*

TRUFFE GOURMANDE

21€
Base crème, truffe*, jambon cuit, burrata



SUPPLÉMENTS

- Champignon 1€
- Olive noire 1€
- Œuf 2€
- Mozzarella 2€
- Burrata 3€
- Chorizo 3€
- Viande kebab 3€
- Jambon blanc 3€

Cuisine Italienne

PÂTES FAITES MAISON 🏠

Variété de pâtes fraîches selon l'inspi du chef et sauces faites maison

DU CHEF

Sauce tomate mijotée à feu doux pendant 4h, burrata, olives noires italiennes et basilic frais

12€

PESTO

Sauce pesto maison, burrata et basilic frais

12€

CARBONARA

Crème de parmesan reggiano DOP* avec un jaune d'oeuf, lardons fumés grillés

13€

POULET CURRY

Crème fraîche, poulet mariné, curry

13€

PARMESAN

Crème de parmesan reggiano DOP* et copeaux de parmesan

14€

LÉGUMES DU SOLEIL

Sauce poivronade, courgettes marinées, poivrons marinés, tomates confites, olives

14€

PISTACHE

Crème fraîche, pâte de pistache, coppa

16€

SAUMON FUMÉ MAISON

Crème fraîche, lamelles de saumon fumé dans notre fumoir pendant 4h

16€

TRUFFE

Crème de truffe noire et brisures de truffe*

18€

SUGGESTION DU CHEF 3€

Ajoutez une burrata fraîche livrée directement d'Italie et son coeur de stracciatella généreux

SUPPLÉMENTS

- Champignon 1€
- Olive noire 1€
- Œuf 2€
- Jambon blanc 3€



Burgers

BURGERS ☞

JE CHOISIS ENTRE UN STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE, UN POULET PANÉ MAISON OU UN STEAK VEGGIE POUR UN BURGER IDÉAL !

LE CLASSIQUE

Bun aux graines, ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade fraîche, tomates

15€

LE MEXICAIN

Bun aux graines, sauce salsa, cheddar, guacamole, chips tortilla, salade fraîche

17€

LE SPICY 🌶️

Bun aux graines, sauce spicy maison, steak de poulet pané, cheddar, salade fraîche

17€

LE CRISPY BACON ORIGINAL

Bun aux graines, beurre de cacahuète, emmental, ketchup, oignons confits, bacon, salade fraîche, sauce barbecue

18€

LE MONTAGNARD

Bun aux graines, sauce ketchup, fromage raclette au lait cru, lardons fumés, rösti*, salade fraîche, oignons confits, tomates, cornichons

20€

LE DOUBLE BLACK ANGUS

Bun aux graines, sauce secrète, 2 steaks hachés Black Angus de 150g chacun, emmental, oignons confits, salade fraîche, tomates

21€

LE TRUFFE

Bun aux graines, mayonnaise moutarde truffée, brie, brisures de truffe*, salade fraîche

22€

JE CHOISIS :

MA CUISSON

- Bleu
- Saignant
- À point
- Bien cuit

MON ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois truffé
- Tatin de légumes

MA SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre ☞
- Sauce ketchup, mayonnaise, BBQ, algérienne, andalouse, samouraï
- Sauce blanche ☞
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy ☞ 🌶️

SUPLÉMENTS

- Sauce 1€
- Tranche de bacon 1€
- Accompagnement 2€
- Œuf au plat 2€
- Burrata 3€
- Steak 4€
- Poulet pané 4€



Cuisine Traditionnelle

LES POISSONS

FISH & CHIPS

Le véritable fish & chips britannique ! Filet de cabillaud pané servi avec ses frites, sauce au choix

15€

SAUMON GRILLÉ AU NATUREL

2 tranches de saumon snackées sur plancha, sauce au choix

25€

POULPE GRILLÉ

Poulpe cuit à basse température puis snacké sur plancha pour les vrais gourmands, environ 200g ! Sauce au choix

35€

LES VIANDES

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

Steak haché 150g façon bouchère, salade fraîche, sauce au choix

12€

KEBAB PREMIUM - En assiette ou sandwich

Fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, pain Puccia maison, oignons rouges, choux rouges, herbes fraîches finement émincés et salade fraîche, sauce blanche maison

15€

CARPACCIO DE BOEUF

140g de carpaccio de boeuf mariné, olives noires, copeaux de parmesan, coupelle de pesto, 1/4 de citron

Suggestion du chef : ajoutez une burrata pour un carpaccio idéal (+3€)

18€

BAVETTE ANGUS IGP

Environ 200g, bavette angus de la Maison Metzger. Sauce au choix

25€

ENTRECÔTE ANGUS IGP

Environ 230g, entrecôte angus de la Maison Metzger. Sauce au choix

27€

ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois truffé
- Tatin de légumes

SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre 🍴
- Sauce ketchup, mayonnaise, algérienne, andalouse, samourai, BBQ
- Sauce blanche 🍴
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍴🔥

SUPPLÉMENT

- Sauce 1€
- Accompagnement 2€
- Œuf au plat 2€
- Burrata 3€

Les + de L'Idéal

POUR LES PETITS GOURMANDS

un menu à personnaliser, pour les enfants de moins de 11 ans

12€

JE CHOISIS : **BOISSON** - 25cl Jus de pomme, jus d'orange ou sirop au choix : grenadine, menthe ou pêche

MON PLAT ☺

STEAK HACHÉ

FILET DE POULET FAÇON TENDERS

CHEESEBURGER MAISON

Pain burger fait maison, ketchup, viande hachée minute, tomate et cheddar

PIZZA BAMBINO

Base tomate, jambon blanc, fromage

MON ACCOMPAGNEMENT

PORTION DE FRITES

PURÉE DE PATATE DOUCE

SALADE FRAÎCHE

MOUSSELINE D'ASPERGES

GRATIN DAUPHINOIS NATURE

TATIN DE LÉGUMES

MON DESSERT

BROWNIE NOIX DE PÉCAN

3 CHURROS AU NUTELLA

1 BOULE DE GLACE

Parfums au choix sur la carte des glaces



Le Brunch À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES

35€ par personne

Âge de l'enfant en euro(s) jusqu'à 11 ans compris

1^{ER} SERVICE : 11H30 - 13H30

2^{EME} SERVICE : 14H - 16H

RÉSERVATION SUR LE SITE INTERNET

www.lidealdesgourmands.com

Glaces

PARFUMS AU CHOIX

de la Maison Histoire de Glace

SORBETS



CITRON DE SICILE



CLÉMENTINE DE CORSE



FRAISE



FRAMBOISE



MANGUE



NOIX DE COCO



PÊCHE DE VIGNE

CRÈMES GLACÉES



AMARENA



CARAMEL BEURRE SALÉ



CHOCOLAT GUANAJA VALRHONA



COOKIE DOUGH



FLEUR D'ORANGER



NUTY *noisette et chocolat*



OREO



PISTACHE DE SICILE



RHUM RAISIN



STRACCIATELLA



VANILLE DE MADAGASCAR

MA COUPE



1

BOULE

3€



2

BOULES

5,50€



3

BOULES

7,50€



4

BOULES

9,50€

SUPPLÉMENTS

COULIS 1€

- Caramel
- Chocolat
- Fruits rouges

TOPPING 1,50€

- Speculoos
- Oreo
- Biscuit au cacao maison façon crumble

CHANTILLY 1,50€

Desserts

DESSERTS



CHURROS

5 churros, nutella

9€

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ☺

Crème brulée maison infusée à froid à la fève de Tonka

10€

COUPE DE FRUIT

Fruits de saison

10€

COUPE DE FRAISE

Avec chantilly

11€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ☺

Moelleux au chocolat maison au cœur coulant accompagné de sa boule de glace vanille

11€

LE NUAGE ☺

Biscuit vanille façon cake, croustillant chocolat blanc vanille et fleur de sel, crémeux intense vanille et mousse vanille

12€

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS ☺

Biscuit cuillère, mascarpone, nappage nutella et morceaux de spéculoos

12€

CITRON IDYLLIQUE ☺

Biscuit amande citron, gelée de citron jaune, Ganache citron basilic, enrobage chocolat blanc

12€

CAFÉ OU THÉ MOCHIS GLACÉS GOURMAND

Composé de 3 mochis, parfum au choix : chocolat, mangue, tropical, vanille

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

12€

CHAMPAGNE GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

18€

Pour toute autre boisson chaude dans nos gourmands, supplément d'1€

BOISSONS CHAUDES

THÉ

Thé Dammann : thé vert jasmin, thé vert menthe, thé noir darjeeling, thé noir earl grey

L'autre thé : thé blanc orange cannelle

2,99€

LUNGO

2€

ESPRESSO

2€

RISTRETTO

2€

DÉCAFÉINÉ

2€

CAFÉ NOISETTE

2€

DOUBLE ESPRESSO

4€

CAPPUCCINO

4€

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA

4€

INFUSION ET TISANE

2,99€

Tisane Dammann Bali : mélange des arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose

Rooibos bio, Rooibos Kalahari : saveur subtile et naturelle d'orange sanguine et de citron

Bio secret d'hiver : mélange de thym, romarin, fenouil, sauge, ortie et menthe douce