

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

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

Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

12€

EAUX

EVIAN

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

BADOIT

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

Gimber, maracuja, goyave, ananas, citron, herbe

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP À L'EAU

Menthe, grenadine, pêche - 33cl

3,50€

JUS DE POMME - 25cl

3,50€

DIABOLO - 33cl

Menthe, grenadine, pêche

4€

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

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

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 1 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 CARAMEL

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€

24€

26€

ST EMILION GRAND CRU

Domaine Fontfleurie
Merlot, Cabernet Franc

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

PAUILLAC

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

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

MARGAUX

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

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

MARGAUX

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

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

45€

50€

60€

60€

BORDEAUX

PUISSEGUIN ST EMILION

Château Fleur La Chapelle
Merlot, Cabernet Franc

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

CADILLAC

Château Haut Peyrat
Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

MÉDOC

Château Amour
Merlot, Cabernet sauvignon

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

LALANDE DE POMEROL

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

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

15cl 75cl

22€

23€

24€

28€

POMEROL

Domaine Garzaro
Merlot, Cabernet Franc

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

ST ESTEPHE

Château Beau-site
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

ST JULIEN

Domaine Connetable Talbot
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

ST ESTEPHE

Château de Pez
Cabernet Sauvignon, Merlot

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

15cl 75cl

13€

60€

60€

62€

80€

La Cave

LES ROUGES

BOURGOGNE



TÊTE DE CUVÉE PINOT NOIR

Domaine Les Chauchoux
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

MERCUREY

Domaine Philippe Le Hardi
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

LADOIX

Domaine Ardhuys
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

FIXIN

Maison Louis Latour
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

ALOXE CORTON

Domaine Ardhuys
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

POMMARD

Domaine Françoise André
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

GEVREY CHAMBERTIN

Domaine Feuillet
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

NUIT ST GEORGES 1ER CRU

Domaine Feuillet
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU

Domaine Lequin
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

LOIRE



VIN DE FRANCE PINOT NOIR

Domaine Saget
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

CHINON

Domaine Olga Raffault
Cabernet franc

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

SANCERRE

Domaine Vacheron
Pinot noir

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

RHONE



COTE DU RHONE VILLAGES

Domaine Ogier
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

COTE DU RHONE

Domaine Fond Croze
Grenache, Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

IGP MEDITERRANÉE LE GRAS C'EST LA VIE

Domaine De Boel
Caladoc, grenache, carignan

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

CROZES HERMITAGE

Domaine Ogier
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

ST JOSEPH

Domaine Les Alexandrins
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets

COTE ROTIE

Domaine Tardieu
Syrah

Tanin Puissance Rondeur
Accord mets



La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. | Prix net et service compris. | IGP : Indication Géographique Protégée. | L'année peut varier selon l'allocation du fournisseur.

La Cave

LES ROUGES

SUD



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€

VINS DU MONDE



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€

LES BLANCS

BORDEAUX



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



LES TRUFFIÈRES

Domaine Mauperthuis
Chardonnay

Sec Puissance Rondeur
Accord mets

26€

PETIT CHABLIS

Domaine Lavantureux
Chardonnay

Sec Puissance Rondeur
Accord mets

27€

BOURGOGNE



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

15cl	75cl
------	------

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

15cl	75cl
------	------

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

15cl	75cl
------	------

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC

Domaine Vialad
Chardonnay

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

5€ 22€

LES ROSÉS

BORDEAUX

15cl	75cl
------	------

P'TIT FERRET

Domaine Dubois
Cabernet Sauvignon, Merlot

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

5€ 25€

LANGUEDOC

15cl	75cl
------	------

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

15cl	75cl
------	------

LUBÉRON PÉTULA

Domaine Marrenon
Syrah, Grenache

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

25€

PROVENCE

15cl	75cl
------	------

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 🍴🔥

Apartager & 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€



Mezze : ensemble de plats traditionnels de la gastronomie Turque et Kurde. | Kalamata : ville située dans le sud de la Grèce. | Tzatziki : sauce fromage, concombre, aneth, persil, ail. | Houmous : crème de pois chiche. | Pita : Pain peu épais à la forme ronde. | Truffe d'été : tuber aestivum vitt. | Prix net et service compris.

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 🌶️

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

3 pcs	6 pcs	9 pcs
1,60€	3,10€	4,60€
2,30€	4,50€	6,80€
3€	6€	8,90€
3€	6€	8,90€
3,40€	6,70€	10€
3,40€	6,70€	10€
3,50€	6,90€	10,40€
3,50€	7,60€	11,50€
4,10€	8,10€	12,20€
4,10€	8,10€	12,20€
4,20€	8,30€	12,50€
4,60€	9,10€	13,60€
4,60€	9,10€	13,60€
4,70€	9,30€	14€
6,30€	12,40€	
7,10€	14,10€	
7,10€	14,10€	

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, œuf

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 ☞ 🌶️

SUPPLÉMENTS

- 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 emincés 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, samouraï, BBQ
- Sauce blanche 🍴
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍴🔥

SUPPLÉMENT

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

Cuisine Asiatique

PLATEAUX 台



P06 KURE 12€
13 pcs
8 makis avocat,
5 californias rolls saumon
avocat enrobés de saumon



P08 NARA 8,50€
8 pcs
8 californias rolls saumon
avocat, enrobés de saumon



P09 OSAKA 17€
10 pcs
5 yuris*
5 sabotens*



P10 OTSU 12€
18 pcs
6 makis neige avocat,
6 makis neige saumon,
6 makis neige cheese
enrobés de saumon fumé



P12 SUITA 11€
12 pcs
4 californias saumon avocat,
4 californias crevettes
tempura*, salade,
4 californias thon cuit,
avocat, mayonnaise



P13 SAPPORO 13€
12 pcs
3 makis saumon
3 makis avocat
3 makis saumon cuit
3 makis thon albacore



P15 YATOMI 13€
13 pcs
5 rolls crevettes tempura*,
avocat
4 californias poulet pané, avocat
4 californias saumon cuit, avocat



P16 NAGOYA 14,50€
13 pcs
6 makis thon albacore
4 californias thon albacore,
avocat
3 sashimis de thon albacore



P17 NAGANO 9,50€
12 pcs
4 californias poulet pané, avocat
4 spring makis avocat, saumon
4 spring makis saumon cuit,
avocat



P18 OGA 13€
12 pcs
3 sashimis saumon
4 makis saumon cheese
3 nigiris saumon

Cuisine Asiatique

POKE BOWLS 🍣



VEGGIE 13,50€
Riz vinaigré, ananas, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, avocat, salade



POULET PANÉ 14,50€
Riz vinaigré, avocat, salade fraîche de saison, edamame*, oignons rouges, cébette thai, poulet pané



KEBAB 15,50€
Riz vinaigré, fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, avocat, oignons rouges, salade, edamame*



THON ALBACORE 17€
Riz vinaigré, thon albacore, avocat, carottes, poivrons, concombres, edamame*, salade, coriandre, cébette thai, graines de sésames



BOEUF 17€
Riz vinaigré, lamelles de boeuf cru, avocat, carottes, concombre, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, salade, oignons frits, graines de sésame



HAWAÏEN 17€
Riz vinaigré, saumon frais, avocat, ananas et graines de sésames



SAUMON 17,50€
Riz vinaigré, saumon frais, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, avocat, salade



SPRING BOWL 17,50€
Riz vinaigré, saumon frais, feta, avocat, salade fraîche de saison, noix de cajou, graines de sésame, cébette thai

NIGIRIS 🍣 11€



P01 AKITA 6 pcs
Nigiris saumon, graines de sésame, sauce andalouse, oignons frits



P02 AOMORI 6 pcs
Nigiris saumon



P14 AISAI 6 pcs
3 nigiris saumon
3 nigiris thon albacore



P19 KASHIWA 6 pcs
6 sashimis saumon

SASHIMI 🍣

Cuisine Asiatique

LES INCONTOURNABLES



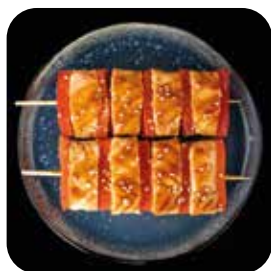
YAKITORI BOEUF FROMAGE 7,50€

2 pièces, brochette de bœuf et fromage, sauce teriyaki, graines de sésame



NEM POULET 7,50€

4 pièces, sauce nem



YAKITORI SAUMON 8,50€

2 pièces, brochette de saumon cuit, sauce teriyaki, graines de sésame



RIZ VINAIGRÉ 3€



GYOZA VEGGIE 6€

6 pièces, sauce chili



SALADE DE CHOU 4€



GYOZA POULET 7,50€

6 pièces, sauce chili



SALADE DE WAKAME 4€



TEMPURA CREVETTES* 6€

4 pièces, sauce chili

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



FRUITS ROUGES



GRIOTTE



LIMONCELLO



MANGUE



MELON



MENTHE VERTE INFUSÉE



MYRTILLE SAUVAGE



NOIX DE COCO



ORANGE SANGUINE



PÊCHE DE VIGNE

CRÈMES GLACÉES



AMARENA



CAFÉ ESPRESSO



CARAMEL BEURRE SALÉ



CHEESECAKE
citron vert et spéculoos



CHOCOLAT GUANAJA VALRHONA



CHOUCHOU



CONFITURE DE LAIT



COOKIE DOUGH



FLEUR D'ORANGER



LAVANDE



MIEL ÉCLAT D'AMANDE



NOISETTE AMANDE



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
- Streusel 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 speculoos

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

2,99€

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

L'autre thé : thé blanc orange cannelle

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