

L'idéal

DANS VOTRE ASSIETTE

— *la carte* —



Aperitifs & Boissons

COCKTAILS

LONG DRINK ENTRE 15 ET 20cl

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

12€

MOJITO

Rhum Havana 3, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier, angustora

12€

MOJITO FRAISE

Rhum Havana 3, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre roux, Perrier, angustora

12€

PIÑA COLADA

Rhum Havana 3, crème de coco, jus d'ananas

12€

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, Perrier

11€

SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur de Saint-Germain, prosecco, Perrier

12€

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, sucre de canne, citron vert

12€

APÉRITIFS

VERRE 5cl

MARTINI - Martini blanc

5€

RICARD

5€

GIN TONIC

10€

VODKA REDBULL

10€

JACK DANIEL'S COCA

10€

MOCKTAILS

10€

SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

VIRGIN MOJITO FRAISE

Citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre roux, Perrier

VIRGIN PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

L'ANTIDOTE

Boisson incroyable aux bulles légères avec raisin, pomme, infusion de 15 plantes

SOFTS

SIROP À L'EAU

menthe ou grenadine - 33cl

3,50€

DIABOLO

menthe ou grenadine - 33cl

4€

JUS D'ORANGE pressé minute - 28cl

5€

COCA-COLA / ZÉRO - 33cl

4,50€

LIPTON ICE TEA - 25cl

4,50€

REDBULL - 25cl

4,50€

SCHWEPPE'S TONIC - 25cl

4,50€

EAUX

EVIAN

50cl	1L
3€	6€

SAN PELLEGRINO

La Cave

LES ROUGES

BROUILLY

Domaine du Petit Pérou, AOC

15cl 	75cl 
--	--

7€ 33€

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Haut-Peyrat, AOC

7,50€ 36€

SAINT-ESTÈPHE

Château Beau site, AOP

67€

MERCUREY

Domaine Philippe Le hardi, AOC

67€

CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Alexandrins, AOC

9,50€ 46€

SAINT-JOSEPH 1ER CRU

Domaine Les Alexandrins, AOC

16€ 79€

LES BLANCS

BEAUJOLAIS

Domaine du Petit Pérou, AOC

15cl 	75cl 
--	--

30€

CHARDONNAY

Domaine Cizeron, IGP

5,50€ 26€

MACON BUISSIÈRES

"Les Chais Letourneau"
Domaine de la garenne, AOC

44€

LE P'TIT CHABLIS

Domaine Lavantureux, AOC

9€ 44€

VIN DE FRANCE LANGUEDOC

100% Chardonnay, "Les Préjugés"
Domaine Ventenac, AOP

31€

VIN DE FRANCE VIOGNIER

"Tamdem" Domaine Réthoré, IGP

31€

LES ROSÉS

P'TIT FERRET

Château Bozelle, IGP Atlantique

15cl 	75cl 
--	--

5,50€ 28€

LANGUEDOC ROUSSILLON

"Argali" Domaine Puech-Haut, IGP

37€

MINUTY

"Cuvée Prestige" Domaine Minuty, AOP

8€ 40€

MIRAVAL

"Cuvée Brad Pitt & Angéline Jolie"
Château Miraval, AOP

10€ 50€

LUBERON

"Petula" Domaine Marrenon, AOP

32€

VIN DE FRANCE VALLÉE DU RHÔNE

"Liberty'Nages" Château de Nage, AOC

30€

LES CHAMPAGNES

VEUVE PELLETIER

Champagne AOP

15cl 	75cl 
--	--

10€ 49€

RUINART BRUT

Champagne AOP

90€

MOET ICE IMPÉRIAL

Champagne AOP servi sur glace

12,5cl 17€ 99€

BIÈRES PRESSION

AFFLIGEM blanche

25cl	50cl
------	------

5€ 10€

AFFLIGEM blonde

5€ 10€

DESPERADOS

5€ 10€

PANACHÉ

5€ 10€

MONACO

5€ 10€

Entrées, Salades & Tartares

ENTRÉES & À PARTAGER

PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries et fromages

18€

FINGER FOOD

3 onions rings, 3 sticks mozzarella, 3 jalapenos* cheddar, 3 sticks cheddar, guacamole, sauce sweet* chili, sauce barbecue

16€

ASSIETTE DE MEZZE

Tapenade d'olives de Kalamata*, tapenade de tomates cerises basilic, tzatziki*, houmous, 3 pains pitas faits maison et cuits dans notre four à pizza

16€

TOMATE BURRATA

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

12€

SALADES 🍴

SALADE CÉSAR

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

18€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Arancinis* de chèvre, tartine de chèvre, salade fraîche de saison, tomates cerises, sauce vinaigrette, coupelle de miel

17€

TARTARES 🍴 AVEC ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF FAÇON ITALIENNE

200g de bœuf, agrémenté de câpres, oignons rouges, parmesan reggiano DOP*, un jaune d'œuf frais, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, sauce maison

25€

TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ

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

27€

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites
- Purée de patate douce 🍴
- Salade fraîche

Plats & Burgers

PLATS

SAUMON GRILLÉ AU NATUREL

2 tranches de saumon grillées sur plancha

25€

POULPE GRILLÉ

Poulpe cuit à basse température puis grillé sur plancha pour les vrais gourmands, environ 260g !

35€

BAVETTE BLACK ANGUS

Environ 180g, origine USA de la maison Metzger. Le meilleur du Black Angus américain premium certifié. Reconnue pour son persillage et sa tendreté, une expérience gustative que vous aurez du mal à oublier !

29€

CARPACCIO DE BOEUF

140g de carpaccio de boeuf mariné, olives noires, copeaux de parmesan, coupelle de pesto
Suggestion du chef: ajoutez une burrata pour un carpaccio idéal

18€

KEBAB PREMIUM - En assiette ou sandwich

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

15€

BURGERS ☺

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

LE CLASSIQUE

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

15€

LE CRISPY BACON ORIGINAL

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

18€

LE MONTAGNARD

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

20€

LE BURGER BLACK ANGUS

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

21€

JE CHOISIS :

MA CUISSON

- Bleu
- Saignant
- Rosé
- À point
- Bien cuit

MON ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce ☺
- Salade fraîche

MA SAUCE

- Béarnaise de la maison Bornibus
- Sauce au poivre ☺
- Sauce ketchup, mayonnaise, BBQ, algérienne, andalouse, samouraï
- Sauce blanche aux herbes fraîches ☺
- Sauce cheddar
- Sauce harissa

SUPPLÉMENTS

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

Cuisine Italienne

PIZZAS ☺

MARGHERITA

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

10€

CHORIZO

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

12€

CHÈVRE MIEL

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

12€

REGINA

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

13€

BURRATA

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

13€

QUATRE FROMAGES

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

13€

KEBAB

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

13€

SAVOYARDE

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

15€

SAUMON

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

16€

GRANDE CALZONE

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, champignons de Paris frais, jambon blanc fraîchement découpé, œuf

18€

SUPLÉMENTS

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

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€

CARBONARA

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

13€

PARMESAN

Crème de parmesan reggiano DOP* et copeaux de parmesan

14€

TRUFFE

Crème de truffe noire

16€

SUGGESTION DU CHEF

3€

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

Cuisine Asiatique

PLATEAUX ㊦



P01 AKITA - 6 pièces **11,99€**
6 nigiris saumon, graines de sésame, sauce andalouse, oignons frits



P02 AOMORI - 6 pièces **11,99€**
6 nigiris saumon



P03 CHIBA - 14 pièces **9,99€**
8 californias veggie, 6 makis avocat



P06 KURE - 13 pièces **10,99€**
8 makis avocat, 5 californias saumon avocat enrobés de saumon



P07 KYOTO - 5 pièces **6,99€**
5 yuris : roll saumon flambé, crème cheese, sauce teriyaki, oignons frits



P08 NARA - 8 pièces **6,99€**
8 rolls saumon avocat, enrobés de saumon



P09 OSAKA - 10 pièces **13,99€**
5 sabotens : saumon, avocat, tarama, crevettes tempura*, salade, 5 yuris : roll saumon flambé, crème cheese, sauce teriyaki, oignons frits



P10 OTSU - 18 pièces **12,99€**
6 makis neige avocat, 6 makis neige saumon, 6 makis neige cheese enrobés de saumon fumé



P11 SAKAI - 20 pièces **19,99€**
2 nigiris saumon, 6 makis thon cuit, mayonnaise, 6 makis saumon, 6 makis avocat



P12 SUITA - 12 pièces **13,99€**
4 californias saumon avocat, 4 californias crevettes tempura*, salade, 4 californias thon cuit, avocat, mayonnaise

POKE BOWLS ㊦



S06 POKE SAUMON **18€**
Saumon frais, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, avocat, riz



S97 POKE SPRING BOWL **17€**
Riz vinaigré, saumon frais, feta, avocat, mâche, noix de cajou, graines de sésame, cébette thaï

LES INCONTOURNABLES

S102 TEMPURA CREVETTES* - 4 pièces, sauce chili **8€**

S70 YAKITORI ㊦ - 2 pièces, brochette de bœuf et fromage, sauce teriyaki, graines de sésames **6,99€**

S105 GYOZA POULET - 6 pièces, sauce chili **7,50€**

S106 GYOZA VEGGIE - 6 pièces, sauce chili **6,99€**

S110 NEM POULET - 4 pièces, sauce nem **6,99€**

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 Sirop au choix : **grenadine, menthe ou pêche**

MON PLAT ☺

STEAK HACHÉ MINUTE

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

MON DESSERT

BROWNIE NOIX DE PÉCAN

1 BOULE DE GLACE

Parmi les choix suivants : vanille, fraise, chocolat

Le Brunch À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES - 35€ PAR PERSONNE

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

A PARTIR DE 12H

RÉSERVATION SUR LE SITE INTERNET

www.lidealdesgourmands.com

Desserts & Digestifs

DESSERTS

TARTE AUX POMMES ☺	10€
<i>Pâte sucrée, vanille bio de Madagascar, crème d'amande compote de pomme et pommes Pink Lady, accompagnée d'une chantilly</i>	
CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ☺	10€
<i>Crème brulée maison infusée à froid à la fève de Tonka</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ☺	11€
<i>Moelleux au chocolat maison au cœur coulant accompagné de sa chantilly</i>	
TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS ☺	12€
<i>Biscuit cuillère, mascarpone, nappage nutella et morceaux de spéculoos</i>	
CAFÉ MOCHIS GLACÉS GOURMAND	12€
<i>Composé de 3 mochis, parfum au choix : tropical, chocolat, vanille, thé matcha, mangue, yuzu</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ☺	12€
<i>Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour</i>	

BOISSONS CHAUDES

THÉ DAMMANN	2,99€
<i>Parfums : Thé vert Sancha Kashiwagi, Thé vert jasmin, Thé vert menthe, Thé vert Bali, Thé blanc orange cannelle, Thé orange cannelle, Thé noir Daarjeeling, Thé noir Earl Grey, Infusion Rooibos bio, Infusion Rooibos Kalahari, Infusion Bio secret d'hiver</i>	
LUNGO	2€
ESPRESSO	2,50€
RISTRETTO	2,50€
DÉCAFÉINÉ	2,50€
CAFÉ NOISETTE	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	4€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	4€

DIGESTIFS

GET 27	8€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	9€
RHUM ARRANGÉ <i>passion vanille</i>	9€
CALVADOS	10€
JACK DANIEL'S TENNESSEE	10€
WHISKY JAPONAIS BLENDED SUNTORY TOKI	10€