

Les formules Grillades

1 assiettes de grillades

au choix à la carte

17,5 €

2 assiettes de grillades

au choix à la carte

27,9 €

3 assiettes de grillades

au choix à la carte

37,9 €

4 assiettes de grillades

au choix à la carte

45,9 €

Toutes nos formules grillades comprennent un Melting Pot de Garnitures.

Choisissez l'assiette qui vous plaira le plus. Certaines assiettes comprennent un supplément à la formule comme indiqué.

Les Grillades au choix

Toutes nos grillades peuvent être demandées natures à la commande.

Filet de Poulet mariné au Tandoori · 200 g

Poitrine de Porc marinée au Bulgogi · 200 g

Rumsteck mariné aux 3 Poivres · 200 g + 3 € dans les formules

Magret de Canard à l'Orange & au Miel · 200 g + 3 € dans les formules

Calamar au Zataar · 200 g

Mini Seiches marinées aux 3 Poivres · 200 g

Crevettes au Tandoori · 200 g + 3 € dans les formules

Melting Pot de Garnitures supplémentaire

· 4 Garnitures au choix du chef à griller soit-même

6 €

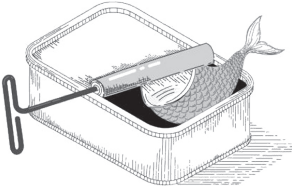
Bouillon

· Gingembre, Citronnelle, Sésame

7,5 €

Nos Tapas

pour un début en douceur !

Belles Olives Di Cerignola (125g),	6,5 €
Les Piquillos, mini poivrons farcies à la Ricotta	6,9 €
Le Houmous maison (1, 5) & Pois Chiche croquant	7,9 €
Les Eperlans Frits (120g) (8, 11) Mayo à l'Estragon	7,9 €
Les Accras (150g) (1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 13) & Mayo aux Herbes	9,5 €
Le Karaage (120g), (4, 5, 12, 13) Poulet fondant mariné au Soja, Minin & Oyster Sauce, pané minute, Sauce Sweet-Chili	10,9 €
Le Saumon Gravlax (80g), (6, 9, 11) Sauce Gravlax & Poivre Passion	12,9 €
La Burrata crémeuse (165g), (5, 9) Roquettes, Pesto, Tomates Confites & Poivre de Timut	14,9 €
Les Sardines millésimées, (4, 9, 14) , la Perle des Dieux, 2023	12 €
	14 €
	18 €
	18 €
	21 €
Week-end à Rome, (6, 14) Spianata Piccante, Coppa, Jambon & Spianata truffée	23,5 €

Les Grillades à la carte

Tous nos grillades peuvent être demandées nature à la commande.

Filet de Poulet mariné au Tandoori · 200 g **12,5 €**

Poitrine de Porc marinée au Bulgogi · 200 g **15 €**

Rumsteck mariné aux 3 Poivres · 200 g *+ 3 € dans les formules* **17 €**

Magret de Canard à l'Orange & au Miel · 200 g *+ 3 € dans les formules* **17 €**

Calamar au Zataar · 200 g **15 €**

Mini Seiches marinées aux 3 Poivres · 200 g **15 €**

Crevettes au Tandoori · 200 g *+ 3 € dans les formules* **18,5 €**

Melting Pot de Garnitures **6 €**

· 4 Garnitures au choix du chef à griller soit-même.

Bouillon **7,5 €**

· Gingembre, Citronnelle, Sésame



Nos Desserts pour les plus gourmands !

Assiette de Fromages du moment	11 €
Affogato, Glace à la Vanille, Café expresso, Pistache	6 €
La Tarte au Citron, <small>(4, 5, 6, 8)</small> Sablé Breton, Crème au Citron, Meringue Italienne, sorbet Citron	9 €
Le Tiramisu, <small>(4, 6, 8)</small> recette originale servie à l'anglaise sous vos yeux	9,5 €
Les Fraises au sucre, Fraises Gariguettes (125g), Simplement servies avec du sucre Basilio	9,9 €
La Profiterole, <small>(4, 6, 8)</small> Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno	10 €
La Pavlova, <small>(6, 9)</small> Meringue Française, Crèmeux Vanille, Fruits Rouges	11 €
Le Baba au Rhum, <small>(6, 8, 13)</small> imbibé dans son Sirop, Crème légère & Fruits de saison, arrosé au Rhum arrangé	11,9 €



Apéritifs

Ricard · 2 cl 5 €

Pastis · 2 cl 5 €

Martini Rouge · 6 cl 6 €

Martini Blanc · 6 cl 6 €

Rhum · 4cl

→ RHUM AGRICOLE

Trois Rivières cannes brûlées
· Martinique 8 €

Trois Rivières cuvée ocean
· Martinique 9 €

→ RHUM BRITANNIQUE

Pyrat XO Reserve · Anguilla 12 €

→ RHUM HISPANNIQUE

Bacardi Carta Oro 8 €
· Porto Rico

Bacardi Reserva Ocho 11 €
· Porto Rico

La Hechicera reserva familiar 14 €
· Colombie

Gin · 4cl

Bombay Sapphire 8 €
· Royaume Uni

Bombay Citron pressé 10 €
· Royaume Uni

Roku · Japon 10 €

Oxley · Royaume Uni 14 €



Bières



/ 25 cl / 33 cl / 50 cl

Kanaka Blonde 5 € 7,5 € 10 €

Kanaka IPA 5,5 € 8 € 10 €

Kanaka Blanche 5,5 € 8 € 10 €

Vodka · 4 cl

Grey Goose · France 12 €

Grey Goose Poire · France 14 €

Whisky · 4 cl

→ SINGLE MALT

The Aberfeldy 12 ans 12 €
· Ecosse - Highlands

La Source 14 €
· Distillerie de la Seine - France

→ BLENDED

Tullamore · Irlande 9 €

Toki · Japon 11 €

Togouchi Premium · Japon 12 €

→ SINGLE GRAIN

Nikka Coffey rain · Japon 12 €

Eaux

San Benedetto Plato · 50 cl 5,5 €

San Benedetto Pétilli · 50 cl 5,5 €

Vals Pétilli · 75 cl 6 €

Thonon Plato · 75 cl 6 €

10€

Cocktails classiques

Les Spritz · 13 cl
Apêrol ou Loupé ou Limoncello ou Apry ou St Germain + 2 € ou Italicus + 2 €, Prosecco & Perrier

Daïquiri · 9 cl
Bacardi Carta Blanca, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, **Classique, Framboise, Pêche** ou **Passion**

Negroni · 9 cl
Campari, Martini Rouge, Bombay Sapphire

Mai-Taï · 12 cl
Rhum Ambré, Rhum Blanc, Cointreau, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert

Gin Tonic · 20 cl
Gin à la carte + 2 € Tonic

Bellini · 12 cl
Champagne Blanc de Noir, Jus de Pêche

Rossini · 12 cl
Champagne Blanc de Noir, Jus de Fraise



8€

Mocktails

Brise Matinale · 13 cl
Jus d'Ananas infusé au Earl Grey, Jus de Citron Vert & Sirop de Vanille

Cucumber Bliss · 18 cl
Eau de Concombre, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert & Perrier

Red Pop · 18 cl
VRMH N°1, Purée de Fruits Rouges, Perrier

Softs

Coca · 25 cl 4,5 €

Zero · 25 cl 4,5 €

Limonade · 25 cl 4,5 €

Schweppes Tonic · 25 cl 4,5 €

Fuze Tea · 25 cl 4,5 €

Perrier · 25 cl 4,5 €

Jus d'Orange · 25 cl 4,5 €

12€

Cocktails créations

Pause Framboise · 15 cl
Vodka Eristoff, Jus de Citron jaune, Jus de Framboise, Sirop de Vanille & Fruit de la Passion

Clear Mojito · 16 cl
Bacardi Carta Blanca, Perrier, Cordial de Citron Vert & Menthe

Nuit Sacrée · 17 cl
Maker's Mark, Amaretto Disaronno, Jus de Pomme, Cassonade, Bitter d'Orange & Emulsion de Pomme

St Germain Tea · 15 cl
Sake Bijito Junmai, St Germain, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Thé au Sakura Sakura & Perrier

Dolce Melone · 18 cl
Bombay Sapphire infusé au Melon, Limoncello, Jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre & Perrier

Fraise Mizu · 18 cl
Saké Takeno, Vodka, Sirop de Fraise, Basilic & Tonka, Jus de Citron Vert & Limonade

Poire en Or · 12 cl
Cognac, Frangelico, Purée de Poire, Sirop de Vanille & Jus de Citron Vert

Green Velvet · 12 cl
Gin, Apêrol, Citron Vert, Concombre, Tonic

Floral Tea · 18 cl
Martini Floral (sans alcool), Jus de Citron Vert, Sirop de Fleur de Sureau, Thé au Sakura Sakura & Perrier

Zenith Ecorlate · 18 cl
Shrub Framboise, Infusion Menthe-Framboise, Tonic

Jus de Tomate · 25 cl 4,5 €

Jus de Citron maison · 25 cl 4,5 €

Jus de Pomme · 25 cl 4,5 €

Jus de Framboise · 25 cl 4,5 €

Sirop · 3 cl, Menthe, Kiwi Citron, Grenadine, Framboise 4 €

Supplément Sirop 0,2 €

Vins blancs

	12cl	75cl	AB	BI
Domaine Les Yeuses · IGP d'Oc Viognier, Languedoc	5 €	27 €	○	○
Domaine Manarine · Côtes-du-Rhône, Rhône		31 €	○	○
Domaine Pierre-Adrien Vadé · Saumur, 'Fer Aigu', Loire		38 €	●	○
Le Rouf - Le Sauvignon · IGP Pays d'OC	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Chardonnay · Limoux	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Mauzac · Vin de France	7,5 €	39 €	○	○
Domaine Vincent Fleith · Sylvaner, Alsace	8 €	42 €	○	●
Domaine Perrière · Petit Chablis, Bourgogne		48 €	○	○
Domaine Thomas Labaille · Sancerre l'Authentique, Loire		51 €	○	○
Domaine Renaud · Macon Charnay, Bourgogne		53 €	○	○
Domaine Philippe Gilbert · Menetou Salon, Loire	11 €	54 €	●	○
Domaine Renaud · Saint-Véran Champs de Pendrix, Bourgogne		62 €	○	○

Bulles et Champagnes

	12cl	75cl	AB	BI
Domaine Grange Thiphaine · Pet Nat, 'Nouveaux Nez'		58 €	●	●
Domaine Pierre Gimonnet et Fils · 1er Crus Cuis, Brut	16 €	89 €	○	○

Cidre et Poiré

	12cl	75cl	AB	BI
Fournier · Cidre Brut	4 €	19 €	○	○
Fournier · Poiré Brut		19 €	○	○



Vins rouges

	12cl	75cl	AB	BI
Domaine La Manarine · Côtes-du-Rhône, Rhône	5,5 €	29 €	●	●
Château Brannens · Graves Rouge, Bordeaux		32 €	○	○
Domaine Gauthier Grands Gras · Morgon, Rhône		36 €	○	○
Le Rouf- Le Pinot Noir · IGP Pays d'OC	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf- Le Grenache · Vin de France	7,5 €	39 €	●	○
Le Rouf- La Syrah · IGP Pays d'OC	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf- Le Cinsault · Vin de France	7,5 €	39 €	●	○
Château Viranel · Saint Chinian Intuition, Languedoc		42 €	○	○
Château Cazeneuve · Pic Saint Loup Cynarah, Languedoc		49 €	●	○
Château Arnaud · Saint Estephe, Bordeaux		52 €	○	○
Château Bellevue Figeac · Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux	11 €	56 €	○	○
Domaine Gaylord Machon · Crozes Hermitage, 'Ghany', Rhône		58 €	●	○
Domaine des Creisses · IGP Heraults 'Les Creisses', Languedoc		72 €	○	○

Vins rosés

	12cl	75cl	AB	BI
Domaine Peyrassol · Côte de Provence	6,9 €	29 €	●	○
Domaine du Paternel · Cassis, Provence		38 €	●	○
Domaine du Clos Signadore · Corse, 'A Mandria di Signadore'		45 €	●	○
Château Minuty · Côtes de Provence, 'M', Edition Limitée		55 €	○	○

Thé & Café

Expresso	3 €	Thé Sakura Sakura	4 €
Allongé	3 €	Thé Jasmin Mandarin	4 €
Double	4,5 €	Thé Earl Grey Imperial	4 €
Noisette	3,5 €	Thé Marco Polo	4 €
Crème	4 €	Rooibos Rouge Bourbon	4 €
Cappucino	4 €	Infusion Camomille	4 €
Chocolat Chaud	5 €		

Digestifs

Cognac · 4 cl

Le Palin VS · France	9 €
Hennessy VS · France	12 €

Armagnac · 4 cl

Duc de Loussac VSOP · France	10 €
Duc de Loussac VS · France	11 €
Duc de Loussac XO · France	12 €

Calvados · 4 cl

Busnel Calvados Beaujour · France	9 €
Le Lacellois 2 ans · France	10 €
Domaine du Coquerel 2 ans Fine Pale · France	11 €
Le Pommeray Hors d'Âge · France	12 €
Domaine du Coquerel Rhum Barrel 5 ans · France	15 €

Sake · 4 cl

Bijito Junmai · Japon	8 €
-----------------------	-----

Eaux de vie · 4 cl

Lorrancy Framboise	9 €
Lorrancy Mirabelle	9 €
Grappa	9 €
Vieille Prune	10 €

Liqueur · 6 cl

Della Riviera Limoncello	6 €
Baileys'	7 €
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Liqueur de Menthe · La Distellerie de la Seine	9 €
Benedictine	12 €
Liqueur de Café · La Distellerie de la Seine	12 €
Double Jus	12 €

