

LA CARTE



RESTAURATION

▪ LES PLANCHES

Nos tapas du moment

Nous consulter, selon les saisons et envies du chef !

La petite tapas : 12€

La grande tapas : 20€

Planche de charcuterie de la Maison Seguin

Jambon de Montagne (30 mois d'affinage), Coppa à la ficelle du Béarn et saucisson sec

La petite planche : 10€

La grande planche : 16€

Planche de Jambon blanc « Prince de Paris »

Véritable jambon, le dernier encore fait artisanalement à Paris, au sel de Guérande

12€

Assiette de Saumon d'Ecosse « Label Rouge »

Fumé artisanalement dans la vallée du Couesnon (Bretagne) par le Fumoir Gastronomique

17€

Foie gras de canard

et son chutney de fruits

14€

Planche de trois fromages affinés de la « Maison Bordier »

14€

▪ LES CROQ'S

Croq' n' Jazz Parisien

Jambon blanc « Prince de Paris, emmental & salade verte

12€

Foccacia (végétarien)

Mozzarella, tomates confites, pesto & salade verte

12€

▪ LES PLATS

Des recettes de chefs étoilés
et de virtuoses de la pâtisserie en bocaux.

14€



Gâteau d'aubergines et oignons au parmesan

recette de Jean-Michel Lorain

(végétarien)

Penne aux aubergines et aux pignons XL

recette de Vincent Ferniot

(végétarien)

Boeuf braisé en Parmentier

recette de Régis Marcon

Bœuf à la coriandre, chou et piment doux

recette de Stéphane Décotterd.

(servi frais)

Provenance des viandes : France & Pays-Bas

▪ DESSERTS

6€

Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes

recette de Frédéric Bau

Crème caramel au beurre salé

recette de Christophe Michalak

▪ GLACES & SORBETS

6€

ALPEREL, artisan glacier, confectionne des produits artisanaux de grande qualité à base exclusivement de produits naturels (sans conservateurs, ni colorants).

Servis en petits pots de 140 ml, parfums disponibles :

GLACES :

Caramel au Beurre salé

Fleur d'oranger

Chocolat Guanaja

Pistache torréfiée

Vanille Bourbon

SORBETS :

Cassis

Mangue

Fraise

Framboise

Citron Vert Vodka

Prix net ttc en euros, service compris

→ → PAGES SUIVANTES, LA CARTE DES BOISSONS → →

Par conviction et par goût, nous avons sélectionné pour vous des vins respectueux de leur terroir. Ils sont tous issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou biodynamique.

Prix net ttc en euros, service compris

VINS BLANCS & ROSES

Verre 15 cl / Bt 75 cl

GAILLAC « Antidote » 2014	6€ / 29€
<i>Astrid Bonnafont. Domaine Peyres Roses</i> Cépage : Muscadelle, Loin de l'œil.	
ALSACE BERGHEIM RIESLING 2013	7€ / 34€
<i>Domaine Sylvie Spielmann. Cépages : Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Gewurtraminer, Pinot Noir, Pinot Gros, Muscat Ottonel.</i>	
VOUVRAY « La Dilletante » 2014	8€ / 39€
<i>Catherine et Pierre Breton. Cépage : Chenin blanc.</i>	
CHABLIS « Broc de Biques - DRB » 2014	9€ / 43€
<i>Damien & Romain Bouchard. Cépage : Chardonnay.</i>	
SANCERRE « Domaine du Nozay » 2015	10€ / 46€
<i>Philippe de Benoist & Fils. Cépage : Sauvignon.</i>	
MACON CRUZILLE « Les Genevrières » 2013	48€
<i>Emmanuel Guillot. Domaine Guillot-Broux. Cépage : Chardonnay.</i>	
GRIGNAN, Rosé « Le plaisir des Bruyères » 2014	6€ / 29€
<i>Olivier Chabanis. Cépages : grenache et cinsault</i>	
COTE DE DURAS, Moelleux « Château Haut Lavigne » 2015	7€ / 34€
<i>Nadia Lusseau. Vin Moelleux. Cépages : sauvignon et sémillon.</i>	

VINS ROUGES

Verre / Bt

PINOT NOIR « Pays d'Oc » 2014	6€ / 29€
<i>Domaine de Castelnaud. Cépage : Pinot Noir.</i>	
CÔTES DU RHONE « L'amour du fruit » 2014	7€ / 33€
<i>Domaine Remi Pouizin. Cépage : Syrah.</i>	
MINERVOIS « Cuvée Tradition » 2012	7,5€ / 35€
<i>Domaine de Courbissac Brundig. Brunnhilde Claux.</i> Cépages : Carignan, Syrah, Grenache.	
CHEVERNY « L'épicourchois » 2010	7,5€ / 35€
<i>Luc Percher. Cépages : sauvignon, menu-pineau, romorantin, gamay, pinot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	
CHINON « Les Perruches » 2011	8€ / 39€
<i>Béatrice et Pascal Lambert. Cépages : cabernet franc, chenin</i>	
BORDEAUX « Château Massereau » 2011	8€ / 39€
<i>Jean-François et Philippe Massereau</i> Cépages : Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot	
COTEAUX VAROIS « Champs de la Truffière » 2012	8€ / 39€
<i>Domaine du Deffends. Cépage : Syrah & Cabernet Sauvignon.</i>	
SAINT JOSEPH « Ferme des 7 Lunes » 2013	49€
<i>Jean Delobre. Cépage : Syrah, Roussanne et Marsanne.</i>	

CHAMPAGNES

Coupe 12 cl / Bt 75 cl

DEHOURS « Grande Réserve Brut »	12€ / 65€
MUMM « Brut Cordon Rouge »	14€ / 80€
AYALA « Brut Nature »	14€ / 80€
BOLLINGER Brut « Special Cuvée »	95€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

Long drinks :

13€

SPRITZ « A LA FRANCAISE »	(15 cl)
Suze, Lillet Blanc, Champagne Mumm, Perrier, tranche d'orange	
DEATH IN THE AFTERNOON	(18 cl)
Champagne Mumm, Absinthe Pernod, zeste de citron	
FRESH CONNECTION	(20 cl)
Ron Havana Club 3ans, Chartreuse jaune, bitter pamplemousse, Schweppes ginger ale et concombre frais	
WHIPLASH	(20 cl)
Vodka Wyborowa, Suze, Laphroaig 10ans, Suze aromatic bitter, Schweppes gingembre et cardamome, tranche d'orange	
RED SNAPPER	(25 cl)
Gin Seagram's, jus de tomate, jus et tranche de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel, poivre, sel de céleri	
MIMOSA	(14 cl)
Champagne Dehours, jus d'orange, triple sec Cointreau, zeste d'orange	
BAYAMESA	(20 cl)
Ron Havana Club Anejo Especial, bitter cacao mexicain, sirop d'orgeat, jus d'orange	

Short drinks :

13€

HANKY PANKY	(8 cl)
Gin Plymouth, Lillet rouge, Fernet Branca, zeste d'orange	
BRANDY SAZERAC	(7 cl)
Cognac Martell VSOP, Absinthe Pernod, sirop de sucre de canne, Peychaud Bitter, zeste de citron	
TIPPERARY	(7 cl)
Whiskey Paddy, Chartreuse verte, Noilly Prat, bitter orange	
OLD-FASHIONED	(8 cl)
Rye whiskey Bulleit, Angostura Bitter, sucre blanc, tranche d'orange, cerise marasquin	
MANHATTAN	(7 cl)
Rye whiskey Bulleit, Lillet Rouge, Boker's Bitters, zeste d'orange, cerise marasquin	
NEGRONI	(9 cl)
Gin Plymouth, Campari, Martini Rosso, zeste d'orange	

COCKTAILS SANS ALCOOL

8€

PINK PANTHER	(20cl)
Schweppes Pink Pepper, jus de pamplemousse, tranche de citron vert, sel fin	
CARRY NATION	(20 cl)
Jus d'orange, Green ginger, citron vert, sirop de vanille	
52nd STREET	(20 cl)
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop d'orgeat	

BIERES

A LA PRESSION :

CARLSBERG - blonde 5°	demi (25 cl) :	5,5€
	pinte (50 cl) :	9€

BOUTEILLES (33 cl) :

GRIMBERGEN – Blanche ou blonde 6°	7€
DUVEL - Blonde 8°	7€
VEDETT - Blanche 6°	7€
VEDETT - I.P.A. 6°	7€
SKOLL TUBORG - blonde à la vodka 6°	8€
CHOUFFE - Blonde 8°	8€
MAREDSOUS - Brune 8°	8€

APERITIFS

PORTO SANDEMAN Apitiv blanc (8 cl)	6€
PORTO SANDEMAN Ruby Rouge (8 cl)	6€
PASTIS 51 (4 cl)	8€
SUZE (7cl)	6€
KIR AU VIN BLANC (15 cl)	8€
LILLET blanc ou rouge (7 cl)	8€

LIQUEURS & CREMES

CUSENIER (peppermint) Liqueur	8€	(4 cl)
BAILEYS Irish Cream	10€	
GRAND MARNIER Cordon Rouge	14€	

JUS DE FRUITS & SODAS

JUS « PAMPRYL » , au choix : POMME, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, ANANAS, CRANBERRY	5,5€	(25 cl)
--	------	---------

SCHWEPPEs : tonic, lemon ou agrumes	5,5€
SCHWEPPEs DARKSIDE COLA	5,5€

GREEN GINGER « Made in Franck »	7€
<i>Boisson naturelle à base de fruits frais et gingembre</i>	

RED BULL	6,5€
PERRIER	5,5€
EAU DE CASTALIE (filtrée et reminéralisée au club)	
PLATE (75 cl)	3€
GAZEUSE (75 cl)	3€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO bio & équitable	3€
EXPRESSO DECAFEINE	3€
THE EARL GREY	4€
THE VERT A LA MENTHE	4€

WHISKIES

ECOSSE

BALLANTINE'S Finest	8€	(4cl)
BALLANTINE'S , 12 ans	10€	
ABERLOUR , 15 ans	12€	
TORMORE , 16 ans	14€	
SCAPA , 16 ans	14€	
LAPHROAIG , 12 ans	14€	
OBAN , 14 ans	14€	
TALISKER , 12 ans	14€	
ABERLOUR « A'bunadh »	16€	
LAGAVULIN , 16 ans	18€	

IRLANDE

PADDY	8€	(4cl)
--------------	----	-------

U.S.A

JACK DANIEL'S	10€	(4cl)
BULLEIT RYE	12€	
BULLEIT BOURBON	12€	
MAKER'S MARK	12€	

JAPON

NIKKA , From the barrel	14€	(4cl)
YOICHI , Single Malt	16€	

RHUMS

HAVANA CLUB 3 ans	10€	(4cl)
HAVANA CLUB Anejo Especial	10€	
HAVANA CLUB 7 ans	12€	
RHUM VIEUX J.M.	12€	

GINS

SEAGRAM'S extra dry	9€	(4cl)
PLYMOUTH original	12€	

VODKAS

WYBOROWA	9€	(4cl)
ZUBROWKA	12€	
EXQUISITE	14€	

TEQUILAS

OLMECA blanco	10€	(4cl)
OLMECA reposado	10€	

DIGESTIFS

CALVADOS « Busnel VSOP »	9€	(4cl)
ARMAGNAC « Marquis de Montesquiou VS »	10€	
COGNAC Martell « VSOP »	12€	
COGNAC Martell « Cordon Bleu »	24€	