



MENU DU MIDI

À PARTAGER... (OU PAS)

ACCRAIS DE MORUE | 9 EUR

SAUCE CHIEN

CHEESECAKE SALÉ | 16 EUR

CRUMBLE D'ÉPICES AU ROMARIN, FÉROCE D'AVOCAT, SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR | 16 EUR

HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTES, PIMENT VÉGÉTARIEN & CITRON

FEUILLETÉ GREC À LA FETA | 14 EUR

PESTO PISTACHE, MIEL ET GRAINES DE SÉSAME

TARTARE DE TOMATE & SA BURRATINA | 18 EUR

PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

PLATS

RISOTTO VANILLE & OUASSOUS FLAMBÉS | 29 EUR

FLAMBAGE AU RHUM VIEUX ET ÉPICES CRÉOLES

BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS | 27 EUR

PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE FAÇON TARTARE, COMTÉ

TARTARE DE POISSON | 28 EUR

TRADITIONNEL OU EXOTIQUE - FRITES & SALADE

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE | 32 EUR*

FRITES & SALADE, SAUCE AU CHOIX

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE | 32 EUR

TOMATES FRAÎCHES, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE, CITRON

SUPRÊME DE POULET CARAMELISÉ | 27 EUR

PURÉE DE PATATE DOUCE - GIRAUMON - LAIT DE COCO

SALADE DU JOUR | 25 EUR

SALADE CÉSAR OU À L'ITALIENNE

POISSON DU JOUR À LA PLANCHA | 28 EUR

RIZ NOIR, LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE BEURRE CITRONNÉE

+6€ FORMULES JOURNÉES

+6€ FORMULES JOURNÉES

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE MAISON | 13 EUR

CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE

FONDANT AU CHOCOLAT | 13 EUR

GLACE VANILLE PACANE

TROMPE-L'ŒIL | 13 EUR

MOUSSE DE CITRON ET ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

CARPACCIO D'ANANAS | 13 EUR

ZESTE DE CITRON VERT ET SON SORBET COCO

LA PROFITEROLE | 13 EUR

CHOU À LA GLACE VANILLE PACANE, NAPPAGE CHOCOLAT COULANT

CAFÉ GOURMAND | 15 EUR

MIGNARDISES DU CHEF

DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE MAISON	
MAI TAI	14
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, SIROP D'ORGEAT, COINTREAU ET CITRON	
APÉROL SPRITZ	14
PROSECCO, APÉROL, PERRIER	
CAÏPIGWADA	13
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
MARGARITA	13
TÉQUILA, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT (AVEC OU SANS SEL)	
DAIQUIRI*	13
RHUM, SUCRE, CITRON / FROZEN OU SHAKER	
PLANTEUR MAISON	12
RHUM BLANC & AMBRÉ, JUS D'ANANAS, GOYAVE, MARACUJA ET MANGUE	
PIÑA COLADA	13
RHUM, ANANAS, COCO, (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	
EXTASE MARBRÉ	16
ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	

LES DÉTOX

PINEAPPLE EXPRESS	11
PURÉE D'ANANAS, EAU DE CONCOMBRE AU BASILIC, JUS DE CITRON VERT	
GARDE LA PÊCHE	11
PURÉE DE PÊCHE BLANCHE, BASILIC, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL DE CITRONNELLE	

VIRGINS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	11
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	
LOVE	12
JUS D'ACÉROLA, PURÉE DE FRAMBOISE, SUCRE VANILLÉ, JUS DE CITRON, CORDIAL D'HIBISCUS	
DO BRAZIL	12
LAIT CONCENTRÉ, CITRON VERT, PURÉE DE YUZU, JUS DE KALAMANSI	
PLAISIR MARBRÉ	12
ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	
PASSIONNEMENT	12
INFUSION FLORALE, PURÉE DE PASSION, ORGEAT PÉCAN / PISTACHE / NOISETTE, JUS DE CITRON VERT	
PINK GARDEN	12
PURÉE DE GOYAVE ROSE, JUS D'ALOE VERA, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL D'HIBISCUS	

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.C CASSIS BIO 2022	11
LES ROSÉS	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
LES ROUGES	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

LES EAUX

SAN BENEDETTO	5
EAU PLATE	
SAN PELLEGRINO	6
EAU GAZEUSE	

*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre,
strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger)

