



LES PETITES ASSIETTES

CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD,
SAUCE TONKATSU
11€

OEUFS PARFAITS, ACCOMPAGNEMENT DE SAISON
(VÉGÉTARIEN)
8,5€

POTAGE DU MOMENT (VÉGÉTARIEN)
8€

MAST’O LABOO
CRÈME DE YAOURT À LA BETTERAVE, SUMAC, HUILE D’OLIVE
(VÉGÉTARIEN)
8€

LÉGUME RÔTI DE SAISON (VÉGÉTARIEN)
8€

TERRINE DE POULPE, PICKLES MAISON
11,5€

TOASTS DE SARDINES À LA FLAMME
(3 PIÈCES)
9€

SÉLECTION DE FROMAGES,
CONFITURE DE CERISE NOIRE
9,5€

PANCETTA DE PORC NUSTRAL AOP, CORNICHONS,
SALADE DE JEUNES POUSSES
10€

LES PLATS

RAGOÛT DE LENTILLES, PATATES DOUCES RÔTIES,
RIZ À LA CARDAMOME (VEGAN)
15€

PÊCHE DU JOUR, ACCOMPAGNEMENT DE SAISON
18,5€

PLAT DE CÔTES D’AUBRAC, HOGAO,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
16,5€

VOLAILLE RÔTIE, POÊLÉE DE SAISON
17€

CÔTE DE BŒUF D’AUBRAC,
SALADE DE JEUNES POUSES, POMMES DE TERRE RÔTIES,
SAUCE AU POIVRE
17€

LES DESSERTS

CAKE AU CHOCOLAT, CRÈME FRAÎCHE
8€

BRIOCHE PERDUE, FRUITS DE SAISON, CHANTILLY
8,5€

DESSERT DU MOMENT
8,5€

LE BRUNCH

NOTRE BRUNCH S’INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE
ANTI-GASPILLAGE. L’OFFRE EST DONC ÉVOLUTIVE, NOUS VOUS PROPOSONS
ENTRE-AUTRES :

POULET FERMIER RÔTI
ŒUFS BROUILLÉS / À LA COQUE
BACON
HOUMOUS
CRUDITÉS
LÉGUMES DE SAISON
SALADES DE SAISON

SALADE DE FRUITS
BROWNIE
RIZ AU LAIT
MOUSSE AU CHOCOLAT
CROISSANTS
PAINS AU CHOCOLAT
PANCAKES

TARIF ADULTE : 32€
TARIF ENFANT (-11 ans) : 13€

BIÈRES & BULLES

TUBORG
1664
LA BÊTE BLANCHE
BROOKLYN IPA
SUPPLÉMENT PICON
PINK SUN (0.3%)
CIDRE BRUT, POIRÉ APPIE

4€ (25CL) | 7€ (50CL)
5€ (25CL) | 8€ (50CL)
5€ (25CL) | 9€ (50CL)
5€ (25CL) | 9,5€ (50CL)
+ 1€
7, 5€ (33CL)
7, 5€ (33CL)



VINS

DOMAINE BRAZILLIER - 100% CHENIN - COTEAUX DU VENDOMOIS - VDF/BIO - 5.5€ (12CL)

JOYONS BLANC - SAUVIGNON, PINOT BLANC, CHARDONNAY, COTEAUX DU VENDOMOIS
VDF/BIO - 6€ (12CL) / 30€ (75CL)

PLEIN SUD - GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, VIOGNIER - VDF/BIO - 6.5€ (12CL) / 32€ (75CL)

CÉSARINE - CHARDONNAY, LANGUEDOC - VDF/BIO - 6.5€ (12CL) / 32€ (75CL)

FERME DES ARNAUDS - GRENACHE, MERLOT, CÔTE DU RHÔNE - BIO/NATURE - 5.5€ (12CL)

JOYONS ROUGE - CINSAULT, CARIGNAN - VDF/BIO - 6€ (12CL) / 30€ (75CL)

VOLTIGE - MERLOT, CABERNET SAUVIGNO, LANGUEDOC - VDF/BIO - 7€ (12CL) / 40€ (75CL)

CARPE LIBRE - PINOT NOIR - LANGUEDOC - VDF/BIO - 7.50€ (12CL) / 40€ (75CL)

JOSITA - SYRRAH, GRENACHE - LANGUEDOC - VDF/BIO - 6€ (12CL) / 30€ (75CL)

FOU RIRE - FERME DES ARNAUD, 100% CLAIRETTE, VDF/BIO/NATURE - 7.50€ (12CL) / 40€ (75CL)

CHAMPAGNE JAQUART - 80€ (75CL)

COCKTAILS

VIBE CIDER - VODKA GREY GOOSE (2CL), TRIPLE SEC KUMQAT (2CL),
LIQUEUR DE MANDARINE (3CL) CIDRE APPIE, BITTER PEYCHAUD, JUS DE CITRON - 13€

BURN BABY BURN - WHISKY ABERFELDY À LA CANNELLE (2CL), WHISKY WILLIAM LAWSON (2CL),
LIQUEUR DE GINGEMBRE (2CL), JUS DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON, AGAVE - 13€

JUNGLE FEVER - RHUM SANTA TERESA (2CL), RHUM TROIS RIVIÈRES (2CL), CHINOLA
MANGUE (2CL), CRÈME DE COCO, JUS DE MANGUE, JUS DE CITRON, ANGOSTURA - 13€

BLOOM RUSH - GIN BOMBAY SAPPHIRE INFUSÉ AU JASMIN (2CL), LIQUEUR DE YUZU (2CL)
MARTINI BIANCO (2CL), JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE - 13€

CUCUMBER HIGH - TEQUILA PATRON (2CL), LIQUEUR DE CONCOMBRE (2CL), ORANGE BITTER,
CONCOMBRE, CITRON VERT, SUCRE EN POUDRE, EAU PÉTILLANTE - 13€

LES SPRITZ - APÉROL, SUREAU, LIMONCELLO, PASSION - 11€

LES CLASSIQUES - MULES, NEGRONI, MARGARITA, COSMO, PORNSTAR MARTINI - 11€

VIRGIN GLOW (SANS ALCOOL) - PURÉE DE FRUITS EXOTIAUES, YUZU, GINGERBEER - 9€

BRIGHT HOUR (SANS ALCOOL) - SPRITZ SANS ALCOOL - 9€

SPIRITUEUX

TEQUILA : CAMINO - 8€ | PATRON - 12€
RHUM : BACARDI BLANC - 8€ | BACARDI SPICED - 9€
TROIS RIVIÈRES - 9€ | BACARDI 10 ANS - 11€
SANTA TERESA - 12€
GIN : BOMBAY SAPPHIRE - 9€ | HENDRICK’S - 12€
VODKA : ERISTOFF - 8€ | GREY GOOSE - 12€
WHISKY : WILLIAM LAWSON’S - 8€

SOFTS

BOUTEILLES 33CL - 5€
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER

GINGER BEER UMÀ - 5,5€
LIMONADE VOILA - 5,5€
BISSAP MAISON 25CL - 5€
CITRONNADE MAISON 25CL - 5€
JUS DE RÊVE 25CL - 5,5€

EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ - 2€
THÉS RICHARD & INFUSIONS PARNEYS - 4€