

Le vin stimule l'appétit
et donne du goût
à la nourriture.
Il favorise les discussions,
l'euphorie et peut
transformer un simple repas
en événement mémorable.

Wine stimulates the appetite
and makes food taste good.
It encourages conversation
and euphoria, and can turn
a simple meal into
a memorable event.

Derek Cooper



COCKTAILS

Cocktails Signature 15,00 €

Vanilla Sky, 20 cl (Doux et Fruité) / (Sweet and Fruity)

Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille de Madagascar, Amaretto Disaronno, citron jaune, jus d'ananas Victoria, Angostura bitter
Bombay Sapphire gin, Madagascar vanilla liquor, Amaretto Disaronno, lemon, Victoria pineapple juice, Angostura bitter

Le Tatin, 12 cl (Sucré et Salé) / (Sweet and Salty)

Calvados Christian Drouin infusé au beurre salé, liqueur Double Jus 30&40, verjus, caramel, crème montée à la vanille, cannelle
Christian Drouin Calvados infused with salted butter, Double Jus 30&40 liquor, verjuice, caramel, vanilla whipped cream, cinnamon

Gentleman, 12 cl (Puissant et Élégant) / (Strong and Elegant)

Bourbon Maker's Mark infusé au beurre de cacao, sirop d'érable, bitter chocolat, bitter orange, bitter salin
Bourbon Maker's Mark infused with cocoa butter, maple syrup, chocolate bitter, orange bitter, salt bitter

Spice'N Stormy, 20 cl (Parfumé et Exotique) / (Perfumed and Exotic)

Rhum Sailor Jerry, Rhum Neisson AOC, liqueur de café Kahlúa, Falernum, jus d'ananas Victoria, jus de fruit de la passion Bio, sirop de coco, Angostura bitter
Sailor Jerry rum, Neisson AOC rum, Kahlúa coffee liquor, Falernum, Victoria pineapple juice, Bio passion fruit juice, coconut syrup, Angostura bitter

Or Fève, 12 cl (Gourmand et Onctueux) / (Tasty and Smooth)

Rhum Havana 7 ans, liqueur de noisette Frangelico, crème de cacao brun, crème fraîche au zeste d'orange
Havana rum 7 years, Frangelico hazelnut liquor, cream of brown cocoa, orange zest cream

Les Sours..... 12 cl, 13,00 €

Toutes nos préparations sont élaborées
avec du blanc d'œuf

All our preparations are made with egg white

Le Pisco** (Équilibré) / (Balanced)

Pisco La Caravedo Puro, citron vert, sucre, Angostura bitter
Pisco La Caravedo Puro, lime, sugar, Angostura bitter

Le Whisky*** (Puissant) / (Strong)

Whiskey Jack Daniel's, citron jaune, sucre, Angostura bitter
Jack Daniel's whiskey, lemon, sugar, Angostura bitter

L'Amaretto*** (Doux) / (Soft)

Amaretto Disaronno, citron vert, sucre, Angostura bitter
Amaretto Disaronno, lime, sugar, Angostura bitter

Le Limoncello** (Acide) / (Sour)

Limoncello La Scogliera, citron jaune, sucre, menthe, Angostura bitter
Limoncello La Scogliera, lemon, sugar, mint, Angostura bitter

Le Campari*** (Amer) / (Bitter)

Campari bitter, orange pressée, sucre, bitter orange
Campari bitter, squeezed orange, sugar, orange bitter

** recommandé en version « straight up » (sans glaçons)

** recommended in "straight up" version (without ice cubes)

*** recommandé en version « on the rocks »

*** recommended in "on the rocks" version



COCKTAILS

Les Classiques..... 14,00 €

Moscow Mule, 20 cl

Vodka Smirnoff Red, citron vert, ginger beer

Vodka Smirnoff Red, lime, ginger beer

Espresso Martini, 12 cl

Vodka Grey Goose, liqueur de café Kahlúa, espresso

Vodka Grey Goose, Kahlúa coffee liquor, espresso

Cosmopolitan, 12 cl

Vodka Belvedere, Cointreau, citron vert, jus de cranberry

Vodka Belvedere, Cointreau, lime, cranberry juice

Long Island Iced Tea, 20 cl

Vodka Smirnoff red, tequila El Jimador blanco, rhum Bacardi

4 ans, gin Tanqueray, Cointreau, citron jaune, Coca-Cola

Vodka Smirnoff red, tequila El Jimador blanco, rhum Bacardi

4 years, gin Tanqueray, Cointreau, lemon, Coca-Cola

Classic Negroni, 12 cl

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari bitter

Gin Bombay Sapphire, red Martini, Campari bitter

Old Cuban, 12 cl

Rhum Bacardi 4 ans, citron vert, sucre, menthe, Champagne

Rhum Bacardi 4 years, lime, sugar, mint, Champagne

Old Fashioned, 12 cl

Whiskey Bourbon Bulleit, sucre, eau gazeuse, Angostura bitter

Bulleit Bourbon whiskey, sugar, sparkling water, Angostura bitter

Irish Coffee, 20 cl

Whisky Jameson, café, crème fouettée, sucre

Jameson Whisky, coffee, whipped cream, sugar

French Coffee, 20 cl

Grand Marnier, café, crème fouettée, sucre

Grand Marnier, coffee, whipped cream, sugar

Les Spritz..... 20 cl, 14,00 €

Prosecco, eau pétillante et....au choix

Prosecco, sparkling water and....of your choice

Aperol, St. Germain, Italicus, Chambord, Campari

Les Classiques Repensés..... 14,00 €

La Marguerite, 12 cl

Tequila El Jimador, Chambord, verjus, piment d'Espelette, bitter salin

Tequila El Jimador, Chambord, verjuice, Espelette pepper, salted bitter

Blue Mai Tai, 12 cl

Havana 3, Havana 7, Curaçao, citron vert, sirop de coco

Havana 3, Havana 7, Curaçao, lime, coconut syrup

Singapour Sling, 20 cl

Gin Bombay Sapphire, Italicus, Luxardo Maraschino, citron vert,

jus d'ananas, sirop de grenadine

Bombay Sapphire gin, Italicus, Luxardo Maraschino, lime,

pineapple juice, grenadine syrup

Hugo Spritz 2.0, 12 cl

St. Germain, feuilles de menthe, citron vert, Champagne

St. Germain liquor, mint leaves, lime, Champagne

Caribbean Negroni, 12 cl

Martini Rubino, Campari infusé au coco, rhum Plantation Pineapple

Rubino Martini, coconut-infused Campari, Plantation Pineapple rum

Frozen Cocktails 20 cl, 14,00 €

Frozen Margarita

Tequila El Jimador, Cointreau, purée de passion, citron vert, sirop de vanille

El Jimador tequila, Cointreau, passion fruit puree, lime, vanilla syrup

Frozen Strawberry Daiquiri

Havana 3, Luxardo Maraschino, purée de fraise, basilic, citron vert

Havana 3, Luxardo Maraschino, strawberry purée, basil, lime

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.

PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



COCKTAIL DU MOMENT

Demandez le cocktail du moment réalisé par nos barmen !

Ask for the latest creation of our bartenders!

Avec alcool / With alcohol 15 € - Sans alcool / Alcohol-free 11 €

COCKTAIL « SUR-MESURE »

Un cocktail selon vos goûts

A cocktail to suit your taste

17 €

MOCKTAILS

(20 cl) 11,00 €

Le Thé glacé « Bien-être »

Thé « Rooibos des Vahinés » Palais des Thés, framboises,
jus de cranberry, orgeat, gingembre

Palais des Thés "Rooibos des Vahinés" tea, raspberries,
cranberry juice, orgeat, ginger

Queen Victoria

Mangue, ananas, purée de coco, citron vert

Mango, pineapple, coconut purée, lime

Frozen Ginger Mint

Menthe, sucre, citron vert, ginger ale

Mint, sugar, lime, ginger ale

Gin&To 0%

Ceder's Crisp, tonic, concombre, poivre noir

Ceder's Crisp, tonic, cucumber, black pepper

KIDS' MOCKTAILS

(15 cl) 9,00 €

Hector

Limonade, citron vert, sirop de fraise,
sirop curaçao bleu

Lemonade, lime, strawberry syrup,
Blue Curaçao syrup

Sunrise

Orange, pomme, sirop de grenadine

Orange, apple, grandine syrup





APÉRITIFS

Noilly Prat Dry	6 cl, 8,00 €
Lillet Blanc	6 cl, 8,00 €
Martini Bianco ou Rosso	6 cl, 8,00 €
Martini Riserva Speciale Rubino	6 cl, 9,00 €
Campari	6 cl, 8,00 €
Ricard	4 cl, 8,00 €
Porto Blanc ou Rouge	6 cl, 8,00 €
Double Jus 30&40	6 cl, 8,00 €
Prosecco	12 cl, 10,00 € ... 75 cl, 50,00 €

SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Gins

Tanqueray (Angleterre)	11,00 €
Bombay Sapphire (Angleterre).....	12,00 €
Roku (Japon)	12,00 €
Hendrick's (Ecosse)	13,00 €
Citadelle (France)	14,00 €
Tanqueray 10 (Angleterre)	15,00 €
Monkey 47 (Allemagne).....	16,00 €

Vodkas

Smirnoff Red (Russie)	11,00 €
Ketel One (Pays-Bas)	12,00 €
Guillotine Originale (France).....	14,00 €
Belvedere (Pologne).....	14,00 €
Grey Goose (France)	14,00 €

Tequilas

El Jimador Blanco (Mexique)	11,00 €
Patron Silver (Mexique).....	14,00 €
Patron Añejo (Mexique)	17,00 €

Rhums

Bacardi 4 ans (Cuba)	11,00 €
Havana 3 (Cuba).....	11,00 €
Sailor Jerry (Caraïbes)	11,00 €
Rhum Plantation Pineapple (Caraïbes).....	12,00 €
Neisson AOC Blanc (Martinique, France).....	13,00 €
Havana Club 7 (Cuba).....	13,00 €
Rhum Agricole Vieux Clément VSOP (Martinique, France) ..	14,00 €
Diplomatico (Venezuela).....	14,00 €
Don Papa (Philippines).....	14,00 €
Angostura 1919 (Trinidad et Tobago)	16,00 €
Zacapa 23 (Guatemala)	18,00 €
Zacapa XO (Guatemala)	2 cl, 15,00 € 4 cl, 26,00 €

Cachaça

Cachaça Leblon (Brésil).....	12,00 €
-------------------------------------	---------

Accompagnement soft 20 cl (with soft drink)	2,50 €
---	--------



WHISKYS / WHISKEYS (4cl)

Blended

Johnny Walker Black Label (Ecosse)	12,00 €
Chivas 12 ans (Ecosse).....	14,00 €
Yamazakura (Japon)	14,00 €
Nikka from the Barrel (Japon).....	15,00 €
Whisky Nikka Coffey Grain (Japon).....	15,00 €
Bellevoye Noir (France).....	22,00 €
Johnny Walker Blue Label (Ecosse) .. 2 cl, 16,00 € 4 cl, 29,00 €	

Single Malt

Glenfiddich 12 ans (Ecosse).....	12,00 €
Cardhu 12 ans (Ecosse).....	14,00 €
Laphroaig 10 ans (Ecosse).....	14,00 €
Oban 14 ans (Ecosse)	15,00 €
Lagavulin 16 ans (Ecosse).....	16,00 €

Bourbon

Bulleit, Bulleit Rye (USA).....	12,00 €
Maker's Mark (USA)	13,00 €
Blanton's (USA).....	15,00 €

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's (USA)	11,00 €
Jack Daniel's Single Barrel (USA)	14,00 €

Irish Whiskey

Jameson (Irlande).....	11,00 €
Bushmill Black Bush Pure Malt (Irlande).....	11,00 €
Connemara (Irlande)	13,00 €

Accompagnement soft 20 cl (with soft drink) : 2,50 €

LIQUEURS ET DIGESTIFS

LIQUORS (4cl)

Limoncello / Grappa / Manzana / Sambuca	8,00 €
Midori / Chartreuse Verte / Malibu	10,00 €
Amaretto Disaronno	10,00 €
Frangelico / Mandarine Napoleon	10,00 €
Get 27 / Get 31	10,00 €
Baileys	10,00 €
Cointreau / Grand Marnier / Italicus	10,00 €
Jagermeister	10,00 €
Chambord Royale	10,00 €
Southern Comfort	10,00 €
Eau de Vie de Poire	10,00 €
St. Germain	13,00 €
Calvados Christian Drouin	13,00 €
Armagnac Chateau Laubade VSOP	13,00 €
Cognac Martell VSOP	15,00 €
Cognac Hennessy XO	2 cl, 20,00 € 4cl, 36,00 €

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VINS ROUGES* / RED WINES*

12 cl 75 cl

Vallée du Rhône, Costières de Nîmes AOP ,	9,00 €	38,00 €
La Ciboise, Chapoutier		
Bordeaux, Blaye Côtes de Bordeaux AOP ,	10,00 €	43,00 €
Folie Rouge « 100% Malbec »		
Vallée du Rhône, Duché d'Uzès AOP , Solèdre...	11,00 €	48,00 €
Sicile, Nero d'Avola DOC ,	11,00 €	49,00 €
Principi di Butera Amira		
Vallée du Rhône, Côte du Rhône Villages AOP , ..	12,00 €	52,00 €
La Garrigue, Chapoutier		
Pays de la Loire, Sancerre AOP ,	13,00 €	59,00 €
Les Châtaigniers		
Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru AOP ,	13,00 €	61,00 €
Château Bouquey		

VINS BLANCS* / WHITE WINES*

12 cl 75 cl

Vallée du Rhône, Luberon AOP ,	9,00 €	38,00 €
La Ciboise, Chapoutier		
Bordeaux, Esprit des Mers AOP ,	10,00 €	43,00 €
Entre-Deux-Mers		
Vallée du Rhône, Duché d'Uzès AOP , Solèdre...	11,00 €	48,00 €
Alsace AOP, Pinot gris ,	11,00 €	49,00 €
Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'Étoiles		
Pays de la Loire, Chinon AOP ,	11,00 €	51,00 €
Château de Vaugaudry - Clos du Plessis Gerbault		
Bourgogne, Chablis AOP , Famille Savary	13,00 €	64,00 €

VIN MOELLEUX* / SWEET WINE*

12 cl 75 cl

Sud-Ouest, Monbazillac AOP ,	11,00 €	49,00 €
Château Beautrand - Vieilles Vignes		

VIN ROSÉ* / ROSÉ WINE*

12 cl 75 cl

Corse AOP , Domaine Vetriccie	10,00 €	44,00 €
Côte de Provence AOP ,	11,00 €	46,00 €
Roumery Rosé, Château Ferrages		

SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER OUR SOMMELIER'S CHOICES

Vins rouges* / Red wines*

75 cl

Bordeaux, Pauillac AOP , Harmonie de Fonbadet.....	69,00 €
Bourgogne, Mercurey AOP ,	75,00 €
Domaine Michel Juillot, Les Vignes de Maillonge	
Vallée du Rhône, Châteauneuf du Pape AOP ,	78,00 €
La Bernardine, Chapoutier	

Vins blancs* / White wines*

Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé AOP ,	69,00 €
Domaine Serge Dagueneau & Filles	
Vallée du Rhône, Saint-Joseph AOP ,	75,00 €
Les Granilites, Chapoutier	
Bourgogne, Rully AOP , Château d'Étroyes - Les Fromanges ..	78,00 €

Vins Rosé* / Rosé wines*

Côte de Provence AOP , Minuty Prestige.....	59,00 €
--	---------

*Millésimes variables. / Varies depending on the year.

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.
PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Louis Brochet Brut Héritage	14,00 €	69,00 €
Gonet Sulcova Brut Blanc de Blancs.....	16,00 €	89,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial		120,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé		145,00 €
Dom Pérignon*		295,00 €

BIÈRES / BEERS

Leffe à la pression / draft beer	25 cl, 7,00 €	50 cl, 9,00 €
1664 à la pression / draft beer	25 cl, 7,00 €	50 cl, 9,00 €
La Parisienne blonde, blanche ou IPA.....	33 cl, 8,00 €	
<i>blonde, white or IPA</i>		
Chouffe	33 cl, 8,00 €	
Heineken 0% alcool	33 cl, 6,00 €	
Liefmans fruitesse	25 cl, 7,00 €	

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl, 6,00 €	
Fever Tree Elderflower, Fever Tree Mediterranean..	20 cl, 6,00 €	
Fever Tree Ginger Ale	20 cl, 6,00 €	
French Tonic Bio	25 cl, 6,00 €	
French Tonic Ginger Beer Bio	25 cl, 6,00 €	
Limonade Lorina / Lemonade Lorina	33 cl, 6,00 €	
Orangina	25 cl, 6,00 €	
Fuze Tea Pêche / peach	25 cl, 5,00 €	
Red Bull	25 cl, 8,00 €	

EAUX / WATER

Abatille Plate	75 cl, 6,00 €	
<i>eau sans nitrate / water without nitrate</i>		
Vittel	50 cl, 5,00 €	100 cl, 7,00 €
San Pellegrino	50 cl, 5,00 €	100 cl, 7,00 €

JUS DE FRUITS PATRICK FONT FRUIT JUICES (25cl)

Orange blonde	7,00 €	
Ananas Victoria / Victoria Pineapple	7,00 €	
Abricot Bergeron (nectar) / Bergeron apricot (nectar)	7,00 €	
Pomme Bio / Apple Bio	7,00 €	
Fruit de la passion Bio (nectar) / Passion fruit Bio (nectar) ..	7,00 €	
Mangue (nectar) / Mango (nectar)	7,00 €	

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Espresso	4,00 €	
Double espresso	6,00 €	
Café long / Americano	4,00 €	
Café au lait / Cappuccino / Latte Macchiato	6,00 €	
Chocolat chaud / Hot chocolate	6,00 €	
Thé, infusion - sélection Palais des Thés®	6,00 €	
<i>Tea, Herbal tea - Palais des Thés® selection</i>		

**Millésimes variables. / Varies depending on the year.*

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CAFÉ GOURMAND

CÔTÉ PLANCHE
MIXTE

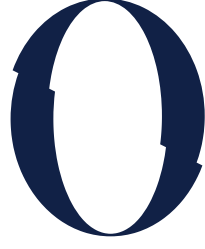
GRIGNOTE

CARTE BURRATA

Moelleux au chocolat

SNACKING

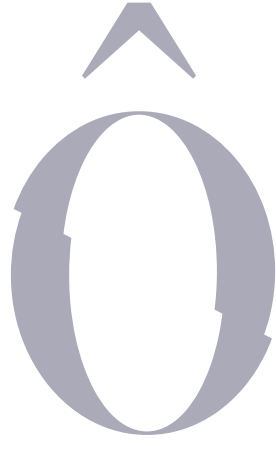
Croque
Monsieur
rustique



PISTOU
LINGUINI



Burger
de Bœuf



MENU



SNACKS FOR ONE OR TO SHARE

- Charcuterie board** €20,00
Dried Perche sausage, Bayonne ham, coppa,
rabbit terrine with dried fruits
- Asian platter** €26,00
Mini skewer of flavoured beef, mini skewer of coriander
shrimp, lightly spiced tuna tatare, wasabi peanuts
- Mixed board** €26,00
Saint-Marcelin, Comté, pomegranate, grape, breadstick,
beef jerky, dry sausage, tomato confit, Granny Smith crisps
and fig chutney
- Dried Perche sausage and condiments** €13,00

ON THE GO

- Ô Relais club sandwich** €17,00
(Chicken, hard-boiled egg, tomato, lettuce, mayonnaise)
served with homemade chips and a mixed salad
with vinaigrette
- Smoked salmon club sandwich** €20,00
(Tzatziki, tomato, arugula), served with homemade chips
and a mixed salad with vinaigrette
- Rustic toasted cheese sandwich** €16,00
(Turkey breast, cream, grated cheese), served with
homemade chips and a mixed salad with vinaigrette
- Extra €2 for fried egg
- Crushed tomato bruschetta,** €17,00
mozzarella di bufala, Parma ham and arugula



STARTERS

Pan-fried wild mushrooms , breadcrumbed€12,00 soft-boiled egg, fresh herb salad, rich jus ⑤
Charred salmon gravadlax , salmon roe,€16,00 aubergine caviare with orange zest
Crispy chicken Caesar salad€14,00
6 Fines de Claire n°3 oysters , seaweed condiment,.....€17,00 lemon, raspberry and shallot vinegar
Starter of the day€11,00

MAINS

Beef burger with Comté cheese , homemade chips€24,00 (confit rib of beef steak)
Landes yellow chicken supreme flavoured with lemon , ..€24,00 crushed potatoes with chives
Cod steak à la plancha , creamed broccoli.....€26,00 with slightly salted butter and chorizo cream
Pan-fried king prawns with thyme , herb risotto€24,00 and sweet chilli (not hot) cream
Crispy chicken Caesar salad€24,00
Orecchiette with smoked salmon€18,00 and preserved lemon
Bulgur risotto with citrus fruits , bread tuile€17,00 and fresh arugula ⑤
Vegetarian burger with vegetable crisps ⑤€20,00
Dish of the day€19,00

DESSERTS

AOC cheese board€14,00
French toast style brioche , dairy caramel sauce,€12,00 vanilla ice cream
Honey and almond crème brûlée€10,00
Chocolate mousse in a chocolate shell , almond tuile,....€11,00 black olives
Dessert of the day €9,00
Coffee with a selection of mini desserts€10,00



A GRIGNOTER SEUL OU À PARTAGER

La planche de charcuterie20,00 €
Saucisse sèche à la perche, jambon de Bayonne, coppa,
terrines de lapin aux fruits secs

La planche asiatique26,00 €
Mini brochette de bœuf parfumé, mini brochette
de crevette coriandre, tatare de thon légèrement épicé,
cacahuètes wasabi

La planche mixte26,00 €
Saint-Marcelin, Comté, grenade, raisin, gressin,
bœuf séché, saucisse sèche, tomates confites,
chips de Granny Smith et chutney de figues

Planche de saucisse à la perche et condiments 13,00 €

SUR LE POUCE

Club Ô Relais 17,00 €
(Poulet, œuf dur, tomate, salade, mayonnaise)
frites de pommes de terre maison, salade mélangée,
vinaigrette

Club Ô Saumon fumé20,00 €
(Tzatziki, tomate, roquette), frites de pommes de terre maison,
salade mélangée, vinaigrette

Croque-Monsieur rustique 16,00 €
(Blanc de dinde, crème, fromage râpé), frites de pommes
de terre maison, salade mélangée, vinaigrette

Supplément œuf au plat 2 €

Bruschetta de tomates concassées, 17,00 €
mozzarella di bufala, jambon de Parme et roquette fraîche



ENTRÉES

Poêlée de champignons des bois , 12,00 € œuf mollet pané, salade d'herbes fraîches et jus corsé V
Gravelax de saumon brûlé , œufs de saumon..... 16,00 € et caviar d'aubergine aux zestes d'orange
Salade Caesar au poulet croustillant 14,00 €
Assiette 6 huîtres Fines de Claire n°3 ,..... 17,00 € citron, vinaigre de framboise et échalote
Entrée du jour 11,00 €

PLATS

Burger de bœuf au Comté , frites maison 24,00 € (steak de ribs de bœuf confits)
Suprême de volaille jaune des Landes 24,00 € parfumé au citron , écrasé de pommes de terre à la cive
Pavé de cabillaud à la plancha , mousseline de brocolis .. 26,00 € au beurre demi-sel et crème de chorizo
Poêlée de gambas au thym , risotto aux herbes 24,00 € et crème de piment végétarien (non piquant)
Salade Caesar au poulet croustillant 24,00 €
Orecchiette au saumon fumé et citron confit 18,00 €
Risotto de boulgour aux agrumes , tuile de pain..... 17,00 € et roquette fraîche V
Burger végétarien , chips de légumes V 20,00 €
Plat du jour 19,00 €

DESSERTS

Assiette de fromages AOC 14,00 €
Brioche façon pain perdu , caramel laitier 12,00 € et glace vanille
Crème brûlée miel et amandes 10,00 €
Mousse au chocolat en coque , tuile aux amandes 11,00 € et olives noires
Dessert du moment 9,00 €
Café gourmand 10,00 €



MENU ENFANT / KIDS MENU

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans
Exclusively for children under 12

PLAT + DESSERT + BOISSON 13,00 €
Main + Dessert + Drink

PLATS / MAIN DISHES

Hamburger ou Cheeseburger, frites maison
Hamburger or Cheeseburger, homemade chips

Orecchiette au saumon fumé
Orecchiette with smoked salmon

Poulet croustillant, écrasé de pommes de terre ou haricots verts
Crispy chicken, mashed potatoes or green beans

DESSERTS

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Glace ou sorbet (2 boules)
Ice cream or sorbet (2 scoops)


Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Fromage blanc with red fruit coulis

BOISSONS / DRINKS

Eau aromatisée fraise
(bouteille 33 cl)
Strawberry-flavoured water
(33 cl bottle)

Jus de fruits, au verre
(orange, pomme, ananas)
Fruit juice, by the glass
(orange, apple, pineapple)





La gastronomie est l'art
d'utiliser la nourriture pour
créer le bonheur.

Gastronomy is the art of using
food to create happiness.

Theodore Zeldin