

Note à notre chère clientèle : Les prix sur cette carte sont nets et exprimés en euros (€)



LA CUISINE EST OUVERTE
MARDI ET MERCREDI 19H À MINUIT,
JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI 19H À 04H

Pastis 5l / Ricard	5.00
Suze / Campari / Martini	6.50
Kir cassis / mûre / framboise	6.00
Bailey's / Get 27 / Limoncello	9.00
Mandarine Napoléon	9.00

LES CLAPIOTTES

à partager... ou pas

• Boulettes de veau à la pistache	9.50
• Patatas Bravas	8.50
• Houmous noix de cajou et sumac	6.50
• Hellim grillé, pekmez et tahin	7.50
• Aubergines rôties au miso	8.00
• Accras de morue et citron vert	9.50
• Rillettes thon au citron	8.50
• Nems de Canard	8.50
• Croque aux cèpes	12.00
• Camembert farci maison, rôti	12.00
• Hot dog, oignons grillés, sauce cheddar	8.00
• Frites BIO cajun maison	6.00
• Planche fromage ou charcuterie	15.00
• PPlanche fromage et charcuterie	19.00

LES PLATS

Ici, le bonheur est fait maison!

BURGER CHEDDAR , FRITES MAISON BIO AUX ÉPICES CAJUN SUPPLÉMENT REBLOCHON (+1.50)	15.50
SAUCISSE DE TOULOUSE BRAISÉE À LA BIÈRE ET GRILLÉE, ALIGOT, JUS CORSÉ AU COGNAC ET ROMARIN	16.50
MAGRET DE CANARD , GRENAILLES RÔTIES ET COCO PLAT À L'ASIATIQUE	26.00
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (FRANÇAIS OU ASIATIQUE) FRITES BIO MAISON ET SALADE	18.50
SALADE CÉSAR	16.00

LE SUCRE

c'est ma came

7.50

- Pavlova aux fruits rouges
- Tiramisu à l'Amaretto
- Gâteau Aztek au chocolat et glace Vanille



LE CHAUD

Le petit jus, L'allongé	2.50
Thé ou Infusion	4.50
Le Normand (Café Calva)	5.50
Irish Coffee	9.00

LES SIROPS de CANARD

Jus Meneau, BIO (25cl) <i>(Pomme, Grenade, Fraise/Framboise, Ananas)</i>	6.00
Coca cola, Coca cola zéro (33cl)	6.00
Abatilles (75cl) <i>(Plate ou Pétillante)</i>	5.00
Tonic, Limonade (25cl)	4.00

CHAMPAGNE

PAUL AUGUSTIN Brut 12°

Guide Hachette 2024 ☆☆
Médaille d'or Concours Bettane Desseure
Médaille d'or Concours Général Agricole



la flûte

la quille

11 60

BLANC DE NOIRS Extra Brut 11,5°

Doublé médaille d'or Concours Gilbert & Gaillard

75

R de RUINART Extra Brut 11,5°

95



LES SIROPS DE BOIS TORDUS



Un repas sans vin, c'est un petit déjeuner!

ROUGE

	12,5CL	50CL	75CL
LES PETITES CANAILLES Bio, AOP <i>Côtes du Rhône 14.5°</i>	5	15	22
O DE MACO, AOC <i>Côtes de Bourg 13.5°</i>	5,5	17	24
OSMOSE Bio, IGP <i>Pays d'Oc Pinot Noir 12,5°</i>	5,5	17	24
HAUT-LIROU, AOP <i>Pic Saint Loup 14°</i>			25
HORIZON, AOP <i>Crozes-Hermitage 13.5°</i>			36
EMISPHÈRE ROUGE, AOP <i>Saint-Joseph 12.5°</i>			39
RULLY Prosper Maufoux, AOC <i>Côte Châlonnaise Pinot Noir 13°</i>			45

BLANC

OPULENCE Bio, IGP <i>pays d'Oc, Chardonnay 13°</i>	5	15	22
LES PETITES SARDINES, IGP <i>Pays d'Oc, Sauvignon 12.5°</i>	5,5	17	24
MAISON CASTEL, IGP <i>Pays d'Oc, Viognier 12.5°</i>	5,5	17	24
OLÉA, AOC <i>Anjou, 100 % Chenin 12,5°</i>			25
HAUTES-COTES DE BEAUNE <i>Prosper Maufoux AOC 13°</i>			39

ROSÉ

PRIEURÉ SAINTE MARIE Bio, AOP <i>Côtes de Provence</i>	5	15	22
--	---	----	----

EFFERVESCENT

MONTELVINI <i>Prosecco/Chardonnay Spumante Brut 11,5°</i>	6		26
---	---	--	----

