

Service continu de  
11h45 à 22h tous les  
jours

# A la carte

## ENTRÉES

**Poireaux en mosaïque**  
Sauce yaourt et sésame, toast  
€9.00

**Crème de carotte au cumin**  
Œuf poché, fêta  
€8.00

**Burrata, pesto d'asperge**  
Miel et pignons de pin  
€12.00

## PLATS

**Ballotine de volaille** €18.00  
Cream cheese ail et fines herbes,  
butter chicken et riz basmati

**Pavé de bœuf** €19.00  
Sauce moutarde à l'ancienne,  
échalotes confites, frites  
allumettes

**Escalope de veau panée** €21.00  
Gratinée tomate et mozzarella,  
linguines crème de Parmesan  
(+2€ en menu)

**Tartare de bœuf** €18.00  
Os à moelle, jaune d'œuf,  
chimichuri, toasts et frites  
allumettes

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

**Filet de daurade** €19.00  
Citronnelle, gingembre, coco et  
curry, cacahuètes, et riz basmati

*Le type de poisson, et sa disponibilité sont  
soumis à la pêche du jour.*

## MENU

€32.00

**Entrée + Plat + Dessert**  
Au choix sur toute la carte

## LES NOMADES

**Bun'n fish** €17,50  
Cabillaud, pâte à beignet à la bière,  
sauce tartare, cheddar, mesclun et  
frites allumettes

**Burger honey mustard bbq**  
Steak haché de bœuf, bacon,  
cheddar, salade, tomate, oignons  
frits et frites allumettes  
€17

**Salade César**  
Escalope de volaille panée, œuf  
poché, bacon croustillant  
€16

**Salade crabe avocats**  
Sucrine, pamplemousse, fêta,  
vinaigrette sésame  
€16

## MENU ENFANT

**Boissons** €12

Jus d'ananas ou sirop au choix

### Plats

Cheeseburger ou Poisson pané  
Frites

**Deux boules de glace**

Vanille et/ou chocolat

## DESSERTS & FROMAGES

**Assiette de fromages** €7  
Sélection de 3 fromages, mesclun et confiture

**Faisselle aux fruits rouges** €5  
Granola, coulis de fruits rouges et fruits frais

**Café gourmand** €8  
Café accompagnés de ses trois gourmandises

**Fondant au chocolat** €7  
Caramel au beurre salé et glace vanille

**Vacherin exotique** €7  
Sorbet ananas, crème mascarpone et tartare de mangue

**Tiramisu pistache** €7  
Mascarpone, biscuit cuillère, crème de pistache

## COUPES GLACÉES

**Dame blanche** €7,5  
Glace vanille, coulis de chocolat noir & amandes effilées

**Cookies** €7,5  
Glace cookies, crème montée vanille, caramel

**Coco mango** €7,5  
Sorbet mangue et coco, mangue fraîche, coco râpée, coulis de passion

**Strawberry cream** €7,5  
Sorbet fraise, glace yaourt, coulis de fruits rouges, meringue

**2 boules de glace** €4,5

**3 boules de glace** €6,5

Chocolat, Vanille, Fraise, Yaourt, Mangue, Coco, cookies

**Gaufre** €5,5  
Sucre, caramel beurre salé, Nutella ou chocolat noir

## À PARTAGER

### PLANCHES

**Planche italienne** €17  
Burrata, jambon cru, mortadelle, burrata truffe, crème de poivrons

**Planche méditerranéenne** €16  
Chorizo grillé, houmous, tzatziki, falafels, pain pita

**Planche française** €16  
Rillettes de poulet BBQ, saucisson, St Marcellin, cornichons, tapenade d'olive, croquettes de brie

### PINSA ROMANA

**César** €13  
Mozzarella, poulet croustillant, sucrine, sauce césar, Parmesan

**Miel & chorizo** €13  
Mozzarella, Miel & chorizo

**Saumon fumée** €13  
Saumon fumée, cream cheese aux herbes et citron

**Pesto & burrata** €13  
Mozzarella, pesto, burrata et pignons de pin



## BOISSONS CHAUDES

Espresso / ristretto .....	1,8
Allongé .....	2,2
Double espresso .....	3,5
Noisette* .....	2
Grand Crème* .....	3,5
Cappuccino* .....	4
Latte macchiato* (vanille, noisette, caramel ou cannelle) .....	5
Café Viennois .....	4,5
Café Frappé* (noisette, vanille, cannelle ou caramel) .....	4,5

Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné

Chai Latte\* 5€

Matcha Latte\*

Golden Latte

Ubé Latte\*

servi chaud ou frappé

Chocolat chaud .....	4
Mocaccino .....	5
Chocolat Viennois .....	4,5
Irish Coffee .....	8

\*Option lait végétal + 0,50€ :  
Amande grillée, Avoine, Coco

Thé : Earl Grey, Darjeeling, Vert  
Menthe, Citron, Gunpowder, Vert  
jasmin, Détox, Fruits rouges,  
Vanille; Caramel .....

Infusion : Verveine, Verveine menthe,  
Camomille, Tilleul .....

Rooibos : Citron .....



## EAUX MINÉRALES

Badoit rouge 33cl .....	3,9
Badoit verte / Evian 50cl ..	3,5
Badoit verte / Evian 1L ..	4,5



## SODAS

Pepsi / Pepsi Max 33cl .....	3,5
Coca / Zero / Cherry 33cl ...	3,9
Ice Tea pêche 25cl .....	3,9
Fever-Tree : Méditerranéen, Indian Tonic, Pamplemousse, Ginger beer, Ginger Ale 20cl .....	4,5
Orangina 25cl .....	3,9
Limonade 25cl / 7up 25cl .....	3,9
Schweppes agrumes 25cl .....	3,9

5€ Citronnade 33cl

Thé glacé cerise-framboise

El Tony Maté 33cl .....	5,5
Red Bull original, myrtille, pastèque, pêche, Zero 33cl ...	5,5
Sirop à l'eau 50cl .....	3,5
Diabolo <sup>®</sup> 33cl .....	4,2

Grenadine, pêche, citron, menthe,  
cassis, violette, orgeat, kiwi, fraise,  
cerise, framboise,



## JUS DE FRUIT

25cl

Jus pressé : Orange, Citron, Pamplemousse .....	4,8
Granini : ACE, orange, pomme, pêche, litchi, fraise, abricot, tomate, ananas .....	3,9



## CIDRES & BIÈRES SANS ALCOOL

33cl

Desperados 0.0° .....	6
Heineken 0.0° .....	6
Cidre Mawret La source 0.0°	6



# COCKTAILS & APÉRITIFS

Crafted with Heart, Served with Soul



## APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 3cl .....	3,5
Double Ricard / Double 51 3cl ..	6
Martini blanc / rouge 5cl .....	5
Porto blanc / rouge 8cl .....	6
Campari / Suze 5cl .....	5
Kir* / Communard* 12cl .....	5
Kir royal* 12cl .....	7

\*Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, châtaigne



## NOS SPRITZ 18cl

Chanteclair Spritz (Mûre & pomme verte) .....	9
Cinzano Apéritivo (orange) .....	8
French Hugo Spritz Jacoulot .....	10
Chambord Spritz (mûre) .....	9
Lillet Spritz (lillet rosé & litchi) ..	9
Italicus Spritz (bergamotte) .....	10



## NOS MULES 26cl Fever-Free

Moscow mule (vodka) .....	10
London Mule (gin) .....	10
Mexico Mule (téquila) .....	10
Cognac Mule (cognac) .....	10
Jamïcan Mule (rhum) .....	11
Apple Irish Mule (Jack Apple) .....	11
Tokyo Mule (Midori melon vert) .....	11
Chartreuse Mule (chartreuse) .....	12



## VIRGIN COCKTAILS

X-rousse Spritz - limonade, violette, lavande, miel - Eau pétillante 18cl .....	€7.00
Jaipur - concombre, basilic, lime - Eau Pétillante 25cl .....	€8.00
Virgin Mojito / Virgin Pina Colada 18cl .....	€7.00
Virgin mojito fruits rouges ou passion .....	€8.00



## LIQUEURS 6cl

Chartreuse verte / Jaune .....	8
Génépi des Hautes-Alpes .....	7
Amaretto / Bailey's .....	6
Chambord / Cointreau .....	6
Get 27 / Get 31 .....	6
Limoncello .....	6
Jacoulot : Mandarine, Menthe poivrée, Abricot, Lemon, Prunelle, Plantes & Épices, Verveine, Poire .....	7



## LES INCONDITIONNELS

Mojito / Caipirinha / Caipiroska 18cl ...	9
Mojito / Caipirinha fruits rouges 20cl ...	10
Mojito / Caipirinha passion 20cl .....	10
Expresso Martini / Mepresso Martini 12cl .....	10
Porn Star Martini / Cosmopolitain 12cl .....	11
Pina Colada / Sex on the beach 20cl .....	10
Amaretto Sour / Cognac Sour 16cl .....	10
Negroni / Basil Smash 16cl .....	10



## NOS COCKTAILS

Taipei - Soho, vodka, crème de mûre, pamplemousse 16cl .....	€9.00
Bordeaux - Lillet rouge, mûre, pomme, Cointreau, lime 16cl .....	€9.00
Tokyo - Gin japonais, cassis, litchi, menthe, pamplemousse - tonic water 25cl .....	€11.00
Cuba - Rhum, Jack Apple, ananas, lime, kiwi 18cl .....	€10.00
Cancun - Tequila, limoncello, lime, ananas et coco 18cl .....	€10.00



# BIÈRES & VINS

Crafted with Heart, Served with Soul



## BIÈRES PRÉSSIONS

	25cl	50cl
Blonde Coq d'habitude 4.2°	3,5	6,5
Blanche Weiss & Versa 4°	3,9	7
IPA New Western 6°	4,1	7
Mort Subite Fruits Rouges 4.5°	4,1	7,5
Brune artisanale VO 6.5°	4,1	7,5
Blonde Artisanale VO 7°	3,9	7
Bière éphémère	4,1	7,5
Cidre Mawret 6.5°	3,9	7



## BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados 5.9°	6
Brasserie Artisanale d'Anceulle VO	
Blanche 5.5°, Dorée (blonde) 6.5°, Ambree 6.5°	6



## ALCOOLS

	6cl
Vodka Wyborowa	7
Rhum Havana 3 ans	7
Rhum Diplomatico	11
Gin Beefeater	7
Gin Malfy Pamplemousse	8
Gin japonais Roku	9
Gin Mare	9
Gin Monkey 47	12
Whisky Ballantine's	7
Whisky japonais Toki	10
Jack Daniel's original / Mère / Pomme / Honey / Fire	8
Tequila El Jimador	7
Cognac Le Palin	8
Armagnac clés des ducs	8
Alcools premium	12



## VINS

### BLANCS

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Beaujolais-Village Chardonnay	3,9	7,5	14,5	19,5
AOP Bourgogne Blanc Château de Monternot	5,9	11	21	30
AOP Joy Côte de Gascogne Moelleux	5,1	9,5	16,5	25
IGP Viognier Les Vignerons de Valléon				23
AOP Côtes du Rhône Laurent Gerra				32
AOP Cheverny Sauvignon				36
AOP Pouilly-Fuissé Laurent Gerra				62

### ROUGES

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Beaujolais-Villages Gamay	3.9	7.5	14.5	19.5
AOP Coteaux Bourguignons Anne d'Aleyrac	5.5	10	19	27

### Vin du mois

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Brouilly Château de Monternot	5.9	11	21	30
AOP Julienas Anne d'Aleyrac				25
AOP Morgon Philippe de la Poype				27
AOP Vinsobres Laurent Gerra				30
AOP Vinsobres Laurent Gerra				36
AOP Moulin à vent Laurent Gerra				38
AOP Saint-Chinian Cinsault				39
AOP Vacqueras Domaine Damiano				46

### ROSÉS

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Beaujolais-Village Gamay	3,9	7,5	14,5	19,5
AOP Renenoutet Château de Monternot				24
AOP Côtes de Provence Laurent Gerra				29
AOP Côtes de Provence St-Marguerite				36

### EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
DOC Prosecco Scalini	6	24
AOP Champagne Marquis Marillac	10	52