

(RE)BIENVENUE

Deli-cat

Adj. — Best endroit ever, version comestible.

Deli-cieux

N.f. — L'art du "wow" la bouche pleine.

Deli-rium

N.m. — Euphorie collective provoquée par une ambiance.

LES COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS - avec alcool..... 9€-

Yuzu Smash

Gin, purée de yuzu & basilic

Avocarita

Tequila, purée de mangue, crème
d'avocat & citron

Spritz My Peach

Apérol, purée de pêche, sirop de
romarin maison & Prosecco

SIGNATURE COCKTAILS - sans alcool..... 7€-

Rosemary Bloody Virgin

Jus de tomate, sirop de romarin
maison, sel de céleri, Tabasco

Virgin Paloma

Jus de pamplemousse, jus de citron,
sirop d'agave, eau gazeuse

D'autres envies? Demandez au barman.

COCKTAILS

LES BOISSONS

Demi Pinte
25 cl 50 cl

BIÈRES

Pression Brasserie du Mont Blanc

Blonde - Blanche 4,5€- 8€-

Monaco / Panaché 4,5€- 8€-

Selection bière bouteille 33cl 7€-

APÉRITIF 4cl

Ricard / Pastis

Martini / Lillet / Campari / Suze

Porto / Kir 4€-

ALCOOLS 4cl

Ballantines / Vodka Smirnoff / Havana

Club / Captain Morgan / Bombay Sapphire

Tequila Olmeca / Jagger 7€-

SOFT 33cl

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina

Fuzetea / Limonade / Schweppes Agrumes ou

Tonic / Ginger beer / Diabolo / San

Pellegrino 25 cl / Pago 25 cl fraise,
tomate, pêche, pomme, ananas ou abricot 4€-

Sirop à l'eau 2€-

50 cl 1l

EAUX 5€- 7€-

Evian

San Pellegrino

BOISSONS

LES ENTREES

seul ou à partager

LES ENTREES - Seul ou à partager

Crudo de poisson mariné au citron et
gingembre, aquachile, groseille et radis.... 8€-

Carpaccio de Courgettes, huile d'olive
citronnée, houmous à
l'estragon, gremolata à la noisette..... 7€-

Assiette de Charcuterie du Moment
pickles de saison 8€-

Ouf mariné au soja, mayonnaise basilic,
zeste de combava, coleslaw asiatique..... 7€-

ENTRÉES

LES PLATS

LES PLATS

Tomates, pêches, mozzarella tressée
à l'huile d'olive, vinaigre a
l'échalote, pesto à la noisette,
pickles d'oignons rouges, chips de
parmesan16€-

Mélange de tagliatelles de carotte,
fenouil et chou blanc, vinaigrette
asiatique, gambas flambées au pastis,
suprême d'orange, herbes fraîches17€-

Aubergine marinée au misu pané à la
chapelure ponko et noisette, sauce
chimichuri accompagnée d'une salade de
pois chiches, tahini, menthe, citron19€-

Poisson du Moment selon arrivage,
sauce inspiration du chef, légumes de
saison22€-

Farcis de la Saison farce porc/veau
trio de riz, jus au romarin20€-

Gratin de ravioles crème à la 'nduja,
pecorino, accompagné de sucrine18€-

Pièce du Boucher accompagnée de pommes
de terre grenaille, sucrine, sauce au
choix: toum - mayonnaise à l'estragon
et capres - sauce chimichuri
300gr.....24€-
500gr.....29€-

Suggestions du moment demander à
l'équipe

PLATS

LES DESSERTS

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromages, sélection du fromager.....9€-

Fromage blanc crème fraîche ou confiture 4€-

Brioche façon pain perdu, pêche caramélisée, glace vanille.....8€-

Mousse au Chocolat à la fleur de Sel.....7€-

Flan Pâtissier à la Vanille

Le classique8€-

Salade de Fruits Frais nectarine, fraise, sirop à l'origan, sorbet yuzu.....8€-

BOISSONS CHAUDES

Café expresso..... 1,7€-	Double expresso..... 3€-
Café noisette..... 1,9€-	Grand café crème.....3,5€-
Café frappé..... 4€-	Café viennois..... 3€-
Double expresso... 3€-	Chocolat chaud..... 4€-
Cappucino..... 4€-	Chocolat viennois... 4,5€-
Thé et infusion.. 3,5€-	Latte macchiato.....4,5€-

LES VINS

12,5
cl



75
cl



VINS ROUGES

Côte du Rhône séminaire 2024.....	4€-	22€-
Vaqueyras tête noir 2022.....		39€-
Crozes Hermitage Veyrat pied 2023.....	8€-	45€-
Julienas Boischamp 2023.....		35€-
Corbières Château de Luc 2023.....	6€-	32€-
Boutenac Château Fabre Gasparet 2021.....		41€-
Larsac Clos serres 2023.....		34€-
Hautes côte de Beaune Gaudet 2022.....		52€-
Santenay Gaudet 2022.....		65€-

VINS BLANCS

Viognier Domaine de Luc 2024.....	5€-	25€-
Corbière Château de Luc 2024.....		29€-
Côte de Gascogne sec Domaine Tariquet 2024.....	4€-	19€-
Côte de Gascogne moelleux Domaine Tariquet 2024.....	6€-	29€-
Mâcon Charnay Vaupré 2023.....		36€-
Pouilly Fuissé Vaupré 2023.....		58€-
Sancerre Joseph Mellot 2023.....		55€-

VINS ROSÉS

Pays d'Oc Grande Courtage 2024.....	4€-	22€-
Côte de Provence Domaine de la Croix 2024.....		35€-

CHAMPAGNE & BULLES

Prosecco	6€-	30€-
Champagne Barfontarc, cuvée Heritage		70€-

VINS