

BIENVENUE

Deli-ces

N.m.pl. — Ce que l'Été fait de mieux...
une fois passé en cuisine.

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

COCKTAILS DE SAISON - avec alcool 10€-

Roussillon Armagnac Tariquet, liqueur Abricot du Roussillon, sirop de lavande, gingembre

Sgroppino Vodka Absolut, sorbet citron, Prosecco

Spritz «My Peach» Aperol Spritz, purée de pêche & Prosecco

Padrón Tequila, Cointreau, purée de yuzu, eau de poivron vert maison, citron vert

Rosemary Gin Tonic Gin, romarin frais, poivre de Timut, tonic

Louis XIV Vodka Absolut Vanille, Chambord, jus d'ananas

Hugo Spritz Saint-Germain, Prosecco, citron & menthe fraîche

Cherry Cuba Libre Havana Especial 3 ans, citron vert, purée de cerise Monin, Coca-Cola

COCKTAILS - sans alcool 7€-

Soupe F.T.B. Purée de fraise, jus de tomate, sirop de basilic

Pastek Jus de pomme, sirop de rose, eau de pastèque maison, citron vert

DESSERT COCKTAILS 10€-

Sgroppino Vodka Absolut, sorbet citron, Prosecco

Tiramisu espresso martini Liqueur de tiramisu, espresso, liqueur de café, Vodka

D'autres envies? Demandez au barman

COCKTAILS



BOISSONS VÉGÉTALES HENRI MARIE®.....7€-

Des boissons végétales, naturelles et sans alcool

Ces boissons s'adressent à ceux qui recherchent une alternative au vin, à la bière et aux cocktails, et qui ne souhaitent pas consommer des sodas, des jus de fruits ou de l'eau. Les produits Henri-Marie se consomment comme des boissons rafraîchissantes à l'apéritif, ou pour accompagner un repas. Elles s'utilisent aussi parfaitement dans des recettes de cocktails avec ou sans alcool.

Bourgeons de Pin • Myrtille

L'association de la myrtille avec les parfums de résine des bourgeons de pin, connus pour leurs vertus respiratoires, donne à cette recette des parfums de promenade en forêt.

Fleur de Sureau • Sève de Bouleau • Framboise

Les vertus détoxifiantes et dépuratives de la sève de bouleau dans une recette subtile et florale. La finesse de la fleur de sureau parfaitement relevée par la gourmandise et l'acidité de la framboise.

Feuille de Menthe • Verveine • Citron Vert

Rafraîchissante et désaltérante par nature, la menthe douce combinée au citron vert, le tout associé à la rondeur, la fraîcheur et la longueur de la verveine.

Racine de Gentiane • Baie de Genièvre

Une authentique recette de montagne. L'amertume sans concession de la racine de gentiane agrémentée de baies de genièvre dans une boisson tonique et digestive.

Gingembre • Achillée Millefeuille

Idéale en cocktail, c'est la boisson la plus épicée de la gamme Henri Marie. La puissance aromatique du gingembre, relevée par les saveurs herbacées de l'achillée millefeuille.

Feuille de Sauge • Cardamome

La recette signature du chef Edouard Loubet, une explosion de saveurs, 100% végétale, avec un parfum surprenant de sauge, agrémenté de menthe et de coriandre fraîche, d'agrumes et d'épices.

Noix Verte • Miel de Tilleul

La recette originale du frère Henri Marie, à base de noix verte de Grenoble AOP, dans une boisson rafraîchissante aux vertus antioxydantes reconnues. Le parfum original et caractéristique de la noix verte de Grenoble (AOP), prolongé par la douceur du miel de tilleul.

BOISSONS

HENRI MARIE®

LES BOISSONS

	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
BIÈRES		
Pression Brasserie du Mont Blanc		
Blonde - De saison	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

Salmorejo et ajoblanco (crème froide aux tomates zébra et velouté frais à l'amande) 7€-

Ceviche de couteau, lèche del tigre
concombre & gin, salicorne 10€-

Trio de petits poivrons grillés, fleur
de sel fumé, yaourt grec aux herbes
fraîches 7€-

Rillettes de canard à l'abricot et
estragon 8€-

**Aubergine confite à la tomate &
mozzarella**, crumble parmesan 8€-

ENTRÉES

LES PLATS

LES PLATS

Effiloché de cochon à l'orange et aux épices cajun, patate douce croustillante, condiments poivrons & cebettes, sauce chimichurri basilic17€-

Gratin de raviole à la crème nduja et gratiné au chèvre18€-

Aubergines grillées laquées au miso, crème de haricots coco vanillé, vinaigre à la framboise, amandes torréfiées18€-

Tartare de veau au couteau, assaisonnement mayonnaise légère à l'anchois, parmesan, câprons, échalotes, estragon, poêlée pommes mitraille21€-

Salade de tomates anciennes, concombres, oignons rouges, olives noires, alumi grillé, vinaigrette miel à l'ail noir/harissa16€-

Salade fragola, crevettes flambées au Ricard/citron vert, pesto basilic aneth/courgettes, échalote16€-

Poisson du moment, risotto au citron confit et légumes de saison

Pièce du boucher, sauce abricot harissa, chimichurri basilic, jus de veau réduit garniture poêlée de pommes mitraille et tomates cerises rôties

PLATS

LES DESSERTS & FROMAGES

LES FROMAGES

- Assiette de sélection de fromages**
de la « fromagerie de Champaret »8€-
- Cervelle de Canut**5€-
- Fromage blanc** (nature / crème / coulis)..... 4€-

LES DESSERTS

- Pavlova crémeux abricot**, pêche sirop
romarin & chantilly vanille.....9€-
- Mousse au chocolat** & crème fouettée
au café..... 7€-
- Brioche perdue à la compote mirabelle**
et glace à l'amande8€-
- Steack de pastèque infusé à la rose**,
grillé, crème montée à la coco.....8€-
- Coupe Bellini**, pêche au sureau, sorbet
citron & Prosecco & huile d'olive..... 8€-
- L'Affogato**, boule de glace vanille avec
un espresso 4,5€-

BOISSONS CHAUDES

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

DESSERTS

LES VINS



LES BULLES

Champagne de Barfontarc	70€-
Comté tolosan igp	
Domaine Tariquet - St Amand les bullles 2023.....	29€-

VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Joseph (Marsanne, Roussane) Vania 2023	
Rond et minéral, aux notes fruitées d'abricot.....	55€-
Condrieu (Viognier) Domaine Martin Clerc 2022	
Fleurs blanches, agrumes et belle richesse aromatique	115€-
Viognier (Viognier) Domaine de Luc 2025	
Notes de bergamote, d'abricot et de pêche, frais et opulent	6€- 27€-

BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

Beaujolais-Jullié (Chardonnay) Domaine de Boischamp 2024	
Notes de pêche, boisé discret, rondeur et densité.....	32€-
Mâcon-Charnay (Chardonnay) Vaupré 2023	
Frais et fruité.....	36€-
Pouilly-Fuissé (Chardonnay) Vaupré 2023	
Grand classique du Mâconnais	58€-

BOURGOGNE

Beaune Premier Cru (Chardonnay) Domaine Goudet 2020	
Fruits jaunes, fleurs blanches et notes d'anis étoilé.....	120€-
Montagny Premier cru (Chardonnay) Domaine de Montorge 2022	
Arômes de pêche blanche, longueur et gourmandise	120€-

VAL DE LOIRE

Sancerre (Sauvignon Blanc) Joseph Mellot 2023	
Minéral, tendre et fruité.....	55€-
Muscadet Sève et Maine sur Lié (Melon de Bourgogne)	
Domaine Ménard-Gaborit	
Frais, minéral et équilibré.....	20€-
Saumur (Chenin) Domaine Fabien Duveau	
Notes de pomme jaune, gourmand, souple et aromatique	34€-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Corbières (Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Rolle)	
Château de Luc 2024	
Fleurs blanches, fenouil, minéral et structuré.....	35€-

PROVENCE & MÉDITERRANÉE

Méditerranée IGP (Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay, Savignon) Gérard Bertrand 2024	
Minéral, fruité et rafraîchissant.....	5€- 35€-
Bandol Bandol Tradition	
Notes complexes d'agrumes, fraîcheur et vivacité.....	53€-

SUD-OUEST

Côte de Gascogne 'Stamand' (Chardonnay, Gros Manseng, Sauvignon) sec Domaine Tariquet. 2024.....	5€- 23€-
Fruits blancs, belle intensité	
Côte de Gascogne 'Grives' (Gros Manseng)	
moelleux Domaine Tariquet 2024	6€- 29€-
Fruits exotiques, rondeur et fraîcheur	
Côte de Gascogne 'Classic' (Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng, Sauvignon)..St.Amand.2025.....	6€- 27€-
Vin vif et aromatique	
Pacherenc du Vic-Bilh (Petit Manseng, Gros Manseng)	
Ode D'Aydie	
Notes complexes d'agrumes, fraîcheur et vivacité.....	34€-

LES VINS

12,5 cl 75 cl



VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône (Grenache, Syrah, Carignan) Séminaire 2024	
Vin frais et fruité, aux tanins souples.....	5€- 25€-
Vaqueyras (Grenache, Syrah, Carignan) Tête noir 2022	
Fruits rouges, épices et bel équilibre.....	39€-
Crozes Hermitage (Syrah) Veyrat pied 2023	
Notes de cassis et fruits rouges.....	8€- 45€-
Saint-Joseph (Syrah) Terroir de granit 2022	
Fruits rouges, poivre noir et tanins fins.....	55€-
Cornas (Syrah) Harmonie 2022	
Notes chocolatées et tanins ronds.....	80€-
Côte-Rôtie (Syrah) Martin Clerc 2022	
Cacao, fruits noirs et arômes grillés.....	115€-

BEAUJOLAIS

Julienas (Gamay) Boischamp 2023	
Puissance tannique et fruits rouges.....	35€-
Beaujolais-Villages (Gamay) Domaine de Boischamp	
Notes florales et végétales.....	30€-
Moulin-A-Vent (Gamay) Domaine de Boischamp 2023	
Fin et délicat.....	39€-
Fleurie (Gamay) 949	
Gourmand, fruité et velouté.....	38€-
Côte de Brouilly (Gamay) Le Pavé	
Régliasse, poivre et texture généreuse.....	44€-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Corbières (Assemblage) Château de Luc 2023	
Poivre noir, chocolat noir et figue.....	6€- 32€-
Terrasses du Larzac (Assemblage) Clos serres 2023	
Cerise fraîche et gourmande.....	34€-
Corbières-Boutenac (Assemblage) Château Fabre Gasparet 2021	
Cassis, fruits noirs et épices.....	41€-

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune (Pinot Noir) Gaudet 2022	
Fruits croquants et élégance.....	52€-
Santenay (Pinot Noir) Gaudet 2022	
Violette et fruits rouges acidulés.....	65€-
Nuits-Saint-Georges (Pinot Noir) Domaine Bony Gachot 2022	
Finesse et épices.....	100€-
Gevrey-Chambertin (Pinot Noir) Domaine Derey 2022	
Framboise et boisé délicat.....	120€-

SUD-OUEST

Madiran (Tannat) Ode D'Aydie	
Intense et profond.....	32€-
Cahors (Malbec) Domaine la Belle Histoire	
Puissant et structuré.....	33€-

PROVENCE

Bandol (Mourvèdre, Grenache) Bandol Tradition	
Tanins soyeux et notes épicées.....	60€-

VAL DE LOIRE

Fiefs Vendéens (Pinot Noir, Cabernet Franc, Négrette)	
Domaine Coirier	
Élégant et fruité.....	23€-
Saumur-Champigny (Cabernet Franc) Domaine Fabien Duveau	
Fruits noirs et fraîcheur.....	33€-

VINS ROSÉS

Pays d'Oc (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Famille Fabre	
Petits fruits acidulés, frais et sec.....	5€- 25€-
Berne (Grenache Noir, Cinsault, Rolle, Syrah)	
Notes de mangue et de pêche, frais et fruité.....	39€-
Astros (Rolle) Côte de Provence	
Notes florales, fruité, rond et souple.....	32€-
Augustine (Ugni Blanc, Muscat)	
Notes d'agrumes (pamplemousse), frais et léger.....	5€- 25€-