

# L'éveil des Sens

« Prélude de fraîcheur et créations maison : l'éveil des papilles avant le voyage »

## Le coin des classiques

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Le Kir (Au Bourgogne Aligoté) • 15cl             | 4.80€ |
| Le Kir Breton (Au Cidre) • 12.5cl                | 3.90€ |
| Le Kir Royal (Au Champagne) • 15cl               | 9.50€ |
| Le Martini (Blanc ou rouge) • 5cl                | 4.80€ |
| Le Porto • 5cl                                   | 4.50€ |
| La Suze • 4cl                                    | 4.50€ |
| Le Champagne Veuve Pelletier (La coupe) • 12.5cl | 9€    |
| Le Champagne Veuve Pelletier (La bouteille)      | 45€   |
| Le Champagne R de Ruinart (La bouteille)         | 130€  |
| Le Champagne rosé Veuve Pelletier (La bouteille) | 62€   |
| Le Prosecco (La bouteille)                       | 24€   |

« Nos Crèmes : Cassis, Mûre, Framboise, Griotte, Pêche blanche »

## Alchimies & Shakers

L'Américano • 15cl 7.90€

« Martini blanc, Martini rouge, Campari, Perrier »

Le Ti Punch • 6cl 6.90€

« Cassonade, Sucre de canne, Rhum, Citron vert, Cannelle »

Le Maï Thai • 13cl 8.90€

« Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, Sucre de canne, Jus de citron vert, Orgeat »

Le Bora Bora (Sans alcool) 7.50€

« Jus d'ananas, Jus de maracuja, Jus de citron, Sirop de grenadine »

Le Cocktail du moment 8.90€

## Les Moissons & Vergers de nos terroirs

Le Pétillant de rhubarbe (Sans alcool et Régional) • 12.5cl 3.90€

Le Pétillant de rhubarbe (La bouteille) 11€

Le Cidre doux (Régional) • 12.5cl 3.90€

Le Cidre doux (La bouteille) 11€

Le Prosecco (La bouteille) 24€

La Rebelle blonde 5.5° (Régional) 25cl : 4.20€ 33cl : 4.80€ 50cl : 7€

« Acidité 1/3 ; amertume 2/3 ; fruité 2/3 ; sucré 2/3 »

(Bière Puissante à la texture moelleuse légère en amertume et équilibré)

(Une bière de caractère pour les amateurs de sensations vraies. N'hésitez pas à solliciter une dégustation pour découvrir son équilibre unique)

|                                |              |              |           |
|--------------------------------|--------------|--------------|-----------|
| La Rebelle ambré 7° (Régional) | 25cl : 4.90€ | 33cl : 5.90€ | 50cl : 9€ |
|--------------------------------|--------------|--------------|-----------|

---

« Acidité 1/3 ; amertume 2/3 ; fruité 2/3 ; sucré 2/3 »

(Bière Impétueuse avec un goût moelleux et des saveurs marquées de caramel)

(Une bière de caractère pour les amateurs de sensations vraies. N'hésitez pas à solliciter une dégustation pour découvrir son équilibre unique)

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| La Rebelle blanche 5° (Régional) (La bouteille) • 33cl | 5.90€ |
|--------------------------------------------------------|-------|

---

« Acidité 2/3 ; amertume 1/3 ; fruité 3/3 ; sucré 1/3 »

(Bière Radicale, épicée avec des notes d'agrumes)

|                  |    |
|------------------|----|
| Supplément Picon | 2€ |
|------------------|----|

---

|                                   |              |              |           |
|-----------------------------------|--------------|--------------|-----------|
| La Bière du moment (non régional) | 25cl : 4.90€ | 33cl : 5.90€ | 50cl : 9€ |
|-----------------------------------|--------------|--------------|-----------|

---

# L'art de la distillation

## Whiskies & Malts

|                  |            |            |
|------------------|------------|------------|
| Le Talisker      | 2cl: 4€    | 4cl: 8€    |
| Le Knockando     | 2cl: 4€    | 4cl: 8€    |
| L'Aberlour       | 2cl: 3.30€ | 4cl: 6.20€ |
| Le Clan Campbell | 2cl: 3€    | 4cl: 5.9€  |
| Le Jack Daniel's | 2cl: 3€    | 4cl: 6€    |
| Le Jameson       | 2cl: 3.20€ | 4cl: 6.20€ |
| Le Chivas        | 2cl: 4€    | 4cl: 8€    |

## Trésors des îles

|                |         |           |
|----------------|---------|-----------|
| Le Kraken      | 2cl: 4€ | 4cl: 8€   |
| Le Diplomatico | 2cl: 5€ | 4cl: 8.5€ |
| Le Don papa    | 2cl: 5€ | 4cl: 8€   |

## Pureté Cristalline

|            |         |            |
|------------|---------|------------|
| La Téquila | 2cl: 3€ | 4cl: 5.90€ |
| Le Gin     | 2cl: 4€ | 4cl: 8€    |
| La Vodka   | 2cl: 3€ | 4cl: 5.90€ |

# Fraicheurs Désaltérantes

## Les Eaux Minérales

|                   |              |            |
|-------------------|--------------|------------|
| Le Perrier        |              | 33cl : 5€  |
| La San Pellegrino | 50cl : 4€    | 1L : 5.30€ |
| La Vittel         | 50cl : 3.50€ | 1L : 4.90€ |

## Les Vergers (25cl)

|         |       |
|---------|-------|
| Orange  | 4.20€ |
| Ananas  | 4.20€ |
| Pomme   | 4.20€ |
| Fraise  | 4.20€ |
| Tomate  | 4.20€ |
| Abricot | 4.20€ |

## L'instant Fraicheur

|                  |       |
|------------------|-------|
| Le Thé Glacé     | 4.20€ |
| Le Sirop à l'eau | 6.90€ |

« Nos Sirops : Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat,  
Vanille, Cookie, hibiscus, cerise, melon, spéculoos, violette »

## Les Bulles Douce

|                        |           |              |
|------------------------|-----------|--------------|
| Le Coca Cola Classique | 25cl : 4€ | 33cl : 5.20€ |
| Le Coca Cola Cherry    |           | 33cl : 5.20€ |
| Le Coca Cola Zéro      | 25cl : 4€ | 33cl : 5.20€ |
| Le Diabolo             |           | 4€           |

# La carte

## « Côté Bouillon du Lounge »

Servi du Mardi au Vendredi Midi Et le Mercredi et Jeudi soir  
Non valable le vendredi soir, Samedi et Dimanche

### Le Menu Bouillon

Entrée / Plat / Dessert

B

18.90€

### Le Menu Canaille

Entrée / Plat / Dessert

C

26€

## Les Entrées

|   |                                                                     |       |
|---|---------------------------------------------------------------------|-------|
| B | L'Œuf Mayonnaise moutarde à l'ancienne, éclats de chorizo           | 4.20€ |
| B | Le Poireaux vinaigrette verte aux câpres et cornichon, poireaux fri | 4.20€ |
| B | L'Assiette de crudités                                              | 4.20€ |
| C | La Terrine , salade et toast                                        | 6€    |
| C | Le Saint Marcelin rôti, salade et toast                             | 6.50€ |
| C | La Quiche du Moment                                                 | 6.20€ |
| C | Le Céleri rémoulade Tartare de lieu fumé, pommes granny             | 5.90€ |

## Les Plats

|   |                                                                         |        |
|---|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| B | Le Boudin noir, purée, crème de pommes et cognac                        | 10.50€ |
| B | Les Coquillettes truffes, comté râpé jambon blanc                       | 12€    |
| B | L'andouillette en médaillon gratiné à l'emmental sauce moutarde, frites | 11€    |
| B | Le Fish & Chips mayonnaise moutarde à l'ancienne                        | 12€    |
| C | Le Burger Basque, piperade, steak haché, tomme de brebis                | 14.50€ |
| C | La Planche de charcuterie, Saint Marcelin, frites                       | 16€    |
| C | La Langue de bœuf, sauce relevé, riz et légumes                         | 15€    |
| C | Le Chou farci bœuf et porc, riz                                         | 15.50€ |
|   | La frite                                                                | 2.50€  |

## Les desserts

|          |                                       |       |
|----------|---------------------------------------|-------|
| <b>B</b> | L'Ile flottante                       | 4.20€ |
| <b>B</b> | Le Chou chantilly                     | 4.20€ |
| <b>B</b> | La Panna Cotta                        | 4.20€ |
| <b>C</b> | La Verrine Citron viennois, crumble   | 6.50€ |
| <b>C</b> | Le Café gourmand Express              | 7€    |
| <b>C</b> | Le Fondant au chocolat crème anglaise | 6.50€ |

*Le vin carafe : 3.50€ le verre / 5.50€ le 25cl / 10€ le 50cl*

## Le Menu enfant

« Pour les moins de 12 ans »

*Menu offert tous les jeudis soirs (2 maximum par table)*

**12€**

### Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

### Garniture :

Frites Ou Purée

### Dessert :

Glace 1 boule Ou La Petite Ile flottante

## Le Menu Ado

« Pour les moins de 16 ans »

**16€**

### Entrée :

La Petite charcuterie Ou L'assiette de crudités

### Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

### Garniture :

Frites Ou Purée

### Dessert :

Glace 1 boule Ou Le Petit fondant crème anglaise

# La Carte Signature du Lounge

« Retrouvez nos incontournables et créations »

## Découvertes et émotions

La Ficelle picarde 10€

« L'alliance d'une crêpe garnie de jambon, de duxelles de champignons, nappé de crème et gratiné au four »

Le Pressé de canard au foie gras 14€

« Effiloché de canard, gésiers et cœur de foie gras. L'excellence du canard en une seule tranche »

Le Carpaccio de bar 16€

« Mariné citron crème de yuzu, sublimé par une huile à la truffe et noisettes torréfiées, jeunes herbes aromatique et croûtons doré » (Possibilité en plat à 22.00)

L'Œuf mollet pané et poireaux en texture 10€

« Poireaux vapeur, vinaigrette au vert de poireaux câpres et cornichons, poireaux frit »

## Force et terroir

Le Tartare « Race à viande » 19€

« Notre incontournable taillé et préparé par nos soins, cru ou poêlé accompagné de ses frites maison et salade » (Possibilité en double à 26.00)

Le Filet de truite rose 20€

« Gaufre de blette croustillante, tombée d'épinards et son émulsion au citron vert »

La Ballotine de suprême de poulet façon Basquaise 19€

« Cœur de piperade au chorizo, jus corsé au piment d'Espelette, gnocchis frit »

Le Burger Périgourdin 26€

« Un classique indémodable que nous avons choisi de préserver pour vos papilles » « Pain burger, mayonnaise à la Truffe, compoté d'oignons, steak haché, effiloché de canard, galette de pommes de terre, Foie gras poêlé, Sauce au Cabécou »

Le Pavé de bœuf « Race à viande » Tennessee 22€

« Sauce au Jack Daniel's, galette de pomme de terre, tombée d'épinards »

## Le Menu signature

Entrée / Plat / Fromage/ Dessert

42€

(Supplément 3€ Double tartare/ Burger)

# Desserts

## Instant sucrée

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le Cheesecake du Chef                                                                                                      | 10€ |
| « Incontournable depuis 13 ans, coulis caramel beurre salé ou coulis noisette »                                            |     |
| Le Macaron pistache Framboises                                                                                             | 11€ |
| « Crème légère mascarpone et pistache, praliné de pistache, framboises fraîche, coulis framboises »                        |     |
| La Tarte citron « déstructuré »                                                                                            | 12€ |
| « Pâte sablé amandes, crème citron, meringue cuite au zeste de citron vert, sorbet citron, réduction yuzu, citron confit » |     |
| Le Café gourmand                                                                                                           | 11€ |
| « Thé ou café accompagné de 4 mignardises »                                                                                |     |
| L'Assiette de 3 fromages et sa salade                                                                                      | 10€ |
| « Pour continuer sur une touche salé »                                                                                     |     |

## Instant glacé

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Coupe 1 boule                                                                                                                      | 2.50€ |
| Coupe 2 boules                                                                                                                     | 4€    |
| Coupe 3 boules                                                                                                                     | 6€    |
| « Vanille ; Café ; Chocolat ; Caramel ; Barbe à papa ; Menthe chocolat ; Fraise ; Framboise ; Citron vert ; Poire ; Barbe à papa » |       |
| La Dame blanche                                                                                                                    | 8.50€ |
| « 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilée »                                                                   |       |
| Le Café liégeois                                                                                                                   | 8.50€ |
| « 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly »                                                                            |       |
| Le Chocolat liégeois                                                                                                               | 8.50€ |
| « 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly »                                                                  |       |
| Le Colonel                                                                                                                         | 8.50€ |
| « 2 boules citron vert, vodka »                                                                                                    |       |
| La Poire William                                                                                                                   | 8.50€ |
| « 2 boules poire, eau de vie de poire »                                                                                            |       |

# Boissons chaudes et digestifs

## Les prolongations chaude

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| L'Irish Coffee (Le véritable à la crème liquide) | 9€    |
| L'expresso ou le décaféiné                       | 1.90€ |
| Le Double expresso                               | 3.50€ |
| Le café crème                                    | 2.50€ |
| Le thé ou tisane                                 | 2€    |
| Le chocolat chaud                                | 4€    |
| Le Capuccino                                     | 4€    |
| Le supplément chantilly                          | 1.50€ |
| Le supplément lait                               | 0.50€ |

## Les prolongations digestives

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Le Get 27/31           | 5.50€ |
| Le Bailey's            | 5.50€ |
| La Liqueur de verveine | 6.50€ |
| La Poire William       | 6.50€ |
| La Mirabelle           | 6.50€ |
| Le Limoncello          | 6.50€ |
| L'Amaretto             | 6.50€ |
| Le Cointreau           | 6.50€ |
| La Mandarine Impérial  | 6.50€ |
| Le Cognac              | 7€    |
| L'Armagna              | 7€    |
| Le Calvados            | 7€    |
| La Framboise           | 9€    |
| Le Kraken              | 8€    |
| Le Diplomatico         | 8.50€ |
| Le Don papa            | 8.50€ |

# Nos vins

## LES BLANCS : fraîcheur et émotions

« Le choix de la pureté et de l'éclat »

|                                       |                |                  |
|---------------------------------------|----------------|------------------|
| Le Cristallin : AOC Bourgogne aligoté | 4.80€ le verre | 19€ la bouteille |
|---------------------------------------|----------------|------------------|

« Une vivacité tonique sur des notes de fleurs blanches »

|                           |                |                  |
|---------------------------|----------------|------------------|
| L'Aromatique : AOC Quincy | 8.20€ le verre | 32€ la bouteille |
|---------------------------|----------------|------------------|

« Une attaque franche aux notes de poivre blanc et agrumes »

|                           |                |                  |
|---------------------------|----------------|------------------|
| Le Vibrant : Anjou Chenin | 6.50€ le verre | 26€ la bouteille |
|---------------------------|----------------|------------------|

« Une tension remarquable, portée par des notes de coing et de pomme fraîche »

|                             |             |                  |
|-----------------------------|-------------|------------------|
| Le Soyeux : AOC Saint Véran | 9€ le verre | 36€ la bouteille |
|-----------------------------|-------------|------------------|

« Une élégance florale et beurré »

|                                         |             |                  |
|-----------------------------------------|-------------|------------------|
| Les Gouttes d'or : Sainte-Croix-Du-Mont | 7€ le verre | 29€ la bouteille |
|-----------------------------------------|-------------|------------------|

« Une gourmandise de miel et d'abricots rôti tout en équilibre »

## LES ROUGES : force et sentiments

« De la tendresse du fruit à la force du terroir »

|                          |                |                  |
|--------------------------|----------------|------------------|
| Le Croquant : AOC Morgon | 4.80€ le verre | 19€ la bouteille |
|--------------------------|----------------|------------------|

« Un fruit généreux et une texture charnue, pour un pur moment de plaisir »

|                                  |             |                  |
|----------------------------------|-------------|------------------|
| L'Équilibré : AOC Pic Saint Loup | 7€ le verre | 29€ la bouteille |
|----------------------------------|-------------|------------------|

« L'harmonie parfaite entre fruits noirs mûrs et fraîcheur minérale »

|                              |              |                  |
|------------------------------|--------------|------------------|
| L'Intense : AOC Saint Joseph | 12€ le verre | 49€ la bouteille |
|------------------------------|--------------|------------------|

« Le caractère noble de la Syrah : des notes de poivre noir et de violette »

|                                   |             |                  |
|-----------------------------------|-------------|------------------|
| Le Solaire : IGP Côtes de Thongue | 6€ le verre | 24€ la bouteille |
|-----------------------------------|-------------|------------------|

« Un concentré de soleil et de garrigue, souple et généreux »

|                                      |                |                  |
|--------------------------------------|----------------|------------------|
| L'Élégant : AOC Bourgogne Pinot Noir | 7.50€ le verre | 29€ la bouteille |
|--------------------------------------|----------------|------------------|

« Une gourmandise de miel et d'abricots rôti tout en équilibre »

|                                     |             |                  |
|-------------------------------------|-------------|------------------|
| Le Velouté : AOC Lalande-de-Pomerol | 9€ le verre | 36€ la bouteille |
|-------------------------------------|-------------|------------------|

« Une élégance rare, des tanins de velours et un bouquet de fruits rouges »

## LES ROSÉS : lumière et sensation

« Le soleil mis en bouteille »

L'Instant fraîcheur : Maurins des Maures  
AOC Côtes de Provence

4.80€ le verre

19€ la bouteille

.....  
« Une robe pétale de rose, une fraîcheur absolue aux notes de pêche blanche »

Le Gourmand : Puech-Haut Argali IGP Pays d'oc

36€ la bouteille

.....  
« Une bouche croquante et soyeuse, le rosé de gastronomie par excellence »

## LES BULLES : l'invité mystère

« L'effervescence des moments qui comptent »

L'Intemporel : Veuve Pelletier brut

9€ la coupe

45€ la bouteille

.....  
« L'équilibre parfait, la bulle de tous les instants »

Le Prestige : Le R de Ruinart

130€ la bouteille

.....  
« La quintessence du terroir, une complexité rare »

L'Éclosion : Veuve Pelletier rosé

62€ la bouteille

.....  
« Gourmandise, finesse et poésie »

L'aérien : Prosecco

24€ la bouteille

.....