

ROUGES	VERRE	BOUTEILLE
	14,5cl	75cl
Château la rtelle, Sirius		27
Hospices de Beaujeu Régnié AOP, Bourgogne 2018	6	26
Domaine Cordailat AOP, Reuilly,2018	7,5	35
Touraine Caves Oudart, Gamay 2018	6	25
Domaine des Grands Devers, AOC, Côte du Rhône 2017	6	30
Domaine de La Commanderie AOC, Vieilles Vignes Chinon 2018	6	27
Aliénor, AOC, Bordeaux 2016	7,5	30
Château du Mayne AOP, Graves 2017		35
Château Marjosse AOP, Bordeaux 2016		30
Pisse-Vieille AOP, Domaine Dufour Brouilly 2017	7	30
Mademoiselle L AOC, Haut-Médoc 2015		42
Château de Fournas, Corbière 2017	BIO	27
Chilien, El Chivo Carbernet Sauvignon	MONDE	25
Vapolicella Bonacosta de la maison Masi	MONDE	40
Domaine du Haut-Patarabet, AOC, Saint-Emilion Grand Cru 2004		45

BLANCS	VERRE	BOUTEILLE
	14,5cl	75cl
Chilien, El Chivo Carbernet Sauvignon	MONDE	25
La Renaudie AOP, Bergerac 2019	6	24
Domaines Massin, AOC, Chablis 2017	8	38
Domaine du Cléray, Chardonnay 2019	BIO	26
Domaine du Cléray,Val de Loire Sauvignon Blanc 2019	BIO	26
Fil de fer, AOP, Muscadet 2018	6	25

ROSES	VERRE	BOUTEILLE
	14,5cl	75cl
Château de Berne AOP, côtes de Provence 2019	6	25
Saint Paul, Grenache Gris 2018	BIO	26
M de Minuty AOP, Côte de Provence 2018	7,5	36

CHAMPAGNES	COUPE	BOUTEILLE
		75cl
Lebrun-Froux BRUT	10	56
Lebrun-Froux ROSE	11	58
Veuve Clicquot BRUT	13	90

DRINKS

GIN TONIC		11 à 15
SPRITZ		12
AMARETTO SOUR		12
MOSCOW MULE / LONDON MULE		12

BIERES FUTS

	25CL	50CL
URUBU BLONDE	3	6
HOEGAARDEN	4,5	7,5
PIETRA IPA	4,5	7,5

BOUTEILLES

BIERE

CORONA EXTRA	35,5CL	7
--------------	--------	---

CIDRE BIO ET POIRE

LE SAUVAGE, L'AUDACIEUX Extraits Naturels Yuzu & Basilic	33CL	7
----------------------------------------------------------	------	---

SODAS

COCA, COCA ZERO	33CL	4,5
SCHWEPES TONIC	25CL	4,5
ORANGINA PULPE	25CL	4,5
FANTA	33CL	4,5
SPRITE	33CL	4,5
PERRIER	33CL	4,5
EVIAN	50CL	4
SAN PELLEGRINO	50CL	4

JUS BIO

5

CAFETERIE

CAFE, ALLONGE, DECA	2,5
NOISETTE	2,7
CREME	3,5
DOUBLE	5
CAPUCCINO	5,5
THE / INFUSION	5
CHOCOLAT	4,5

DIGESTIFS

4CL

BLACK LABEL 12 ANS	11	DON JULIO BLANCO	13	BOMBAY SAPHIR	11
HENNESSY	12	DON JULIO REPOSADO	15	HENDRIX	12
HENNESSY XO	20	SAILOR JERRY	10	TANQUERAY	13
HAIG CLUB	12	CAPTAIN MORGAN	10	TANQUERAY TEN	15
NIKKA	15	ZAPACA 23 ANS	15	AMARETTO	10
BULLEIT BOURBON	13	PAMPERO	11		
LAGAVULIN	15	DON PAPA	14		
CARDHU	13	DIPLOMATICO	14		
CARDHU 12 ANS	15	KETEL ONE	10		
JAGERMEISTER	10	BELLEVEDER	13		

SHOT 5 - 8 €

SOIR

POJO

LES GARNITURES PEUVENT CONTENIR DES FRUITS A COQUES PREVEZ-NOUS EN CAS D'ALLERGIE

ENTREES

CROUSTILLANT CHEVRE MIEL AMANDES	10
CEVICHE THON SAUMON MANGUE ET BRUNOISE DE PIMENTS	15
SAUMON GRAVELAX	15
FOIE GRAS POEELE ET FIGUES ROTIES	16
TIMBALE SAUMON FUME CREME RICOTTA AVOCAT	12

PLATS

SALADE VEGETARIENNE	17
<i>Pousses d'épinards, pommes de terre grenaille, légumes verts, vinaigrette miel balsamique huile de truffe</i>	
THON MI-CUIT COURGETTES FARCIES (VEAU)	19
TARTARE DE BŒUF THAI FRITES MAISON	19
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (VS) COPEAUX DE PARMESAN	21
ENTRECOTE PERSILLEE 250G FRITES MAISON	21
BURGER CHAOURCE CONFITURE DE CERISES NOIRES JOUR FRITES MAISON	19
SANDWICH FRIT AU POULET ET FRITES DE PATATES DOUCES / SANDWICH FRIT VEGE	19
<i>Tourte de Meule sur levain frottée à l'ail confit, mozzarella, tomates séchées, jambon serrano Champignons, pesto, poulet rôti, trempette de crème fraîche, mascarpone</i>	
LINGUINES CREMEUSES A LA TRUFFE	18
<i>Artichauts, roquette, parmesan 24 mois</i>	
FILET DE VEAU GRATIN DE PATATES DOUCES SAUCE MORILLES	22
TARTARE DE SANDRE AUX AGRUMES CORIANDRE FRITES SALADE	21
CANETTE EN DEUX CUISSONS COURGES ROTIES	20

DESSERTS

TARTE FIGUES SPECULOOS CREME DE MASCARPONE	10
MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA	10
TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE	10
BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALE	10
TARTE CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALE MAISON	10
PARIS-BREST	10
RIZ AU LAIT POEELE DE FRUITS CRUMBLE DE SARRASIN Gluten free	10
L'AUTOMNE 2021	10

SOIR TAPAS

POJO

LES GARNITURES PEUVENT CONTENIR DES FRUITS A COQUES PREVEZ-NOUS EN CAS D'ALLERGIE

TAPAS / SIDES

CROQUETTES DE SAINT-NECTAIRE FERMIER AUX CORNFLAKES	13
FALAFELS PETITS POIS MENTHE	10
CAMEMBERT D'ISIGNY ROTI A L'HUILE DE TRUFFE OU MIEL FIGUES SECHEES	14
BURRATINA PUREE DE POTIMARRON PECHES CARAMELISEES	13
GRATIN DE COQUILLETES	10
COURGE BUTTERNUT CREME RICOTTA CHAMPIGNONS	10
PLANCHE MIXTE	28

MIDI

FORMULE A 19€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:

GASPACHO DE TOMATES

TARTARE DE POISSON ECHALOTES CORIANDRE POMME

PECHE CARAMELISEE CROQUANT AMANDE

LES GARNITURES PEUVENT CONTENIR DES FRUITS A COQUES PREVEZ-NOUS EN CAS D'ALLERGIE

ENTREES

SOUPE / GASPACHO JOUR	8
CROUSTILLANT CHEVRE MIEL	10
ŒUFS BIO MAYO	7
TARTE CHEVRE MIEL FIGUES	11

PLATS

PLAT DU JOUR	16
CESAR POUSSÉS D'ÉPINARDS POULET CROUSTILLANT	16
TARTINE AVOCAT SAUMON FUME POMME GRANNY ŒUF POCHE	16
SALADE VEGETARIENNE	15
<i>Pousses d'épinards, pois gourmands, haricots verts, chou chinois, pommes de terre grenaille, ricotta, miel balsamique, huile de truffe, graines de courge</i>	
SUPPLEMENT BLANC DE POULET +2€	17
SUPPLEMENT FILET DE SAUMON +3€	18
OMELETTE BIO NATURE	12
NATURE MIXTE JAMBON / FROMAGE	13
ENTRECOTE 250G FRITES MAISON SAUCE BLEU / POIVRE	20
CHEESE BURGER FRITES MAISON	16
PARMENTIER DE POISSON SAUCE PARMESAN	18
MAGRET DE CANARD LEGUMES CROQUANTS BALSAMIQUE MIEL	18
TARTARE DE BŒUF : LE CLASSIQUE FRITES MAISON	18
TARTARE DE BAR FRITES MAISON	18
LINGUINE A LA CARBONARA	15
LINGUINE CREME RICOTTA TOMATES SECHEES BASILIC AMANDES	15

DESSERTS

DESSERT DU JOUR	9
TARTE FIGUES SPECULOOS CREME DE MASCARPONE	
MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA	10
TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE	10
BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALE	10
TARTE CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALE MAISON	10
PARIS-BREST	10
RIZ AU LAIT POELEE DE FRUITS CRUMBLE DE SARRASIN Gluten free	10
L'AUTOMNE 2021	10

BRUNCH

FORMULE 29€

ENTREE/PLAT/BOISSONS OU PLAT/DESSERT/BOISSONS

LES GARNITURES PEUVENT CONTENIR DES FRUITS A COQUES PREVEZ-NOUS EN CAS D'ALLERGIE

ENTREES

MINI VIENNOISERIES	8
ŒUFS BROUILLES BACON OU SAUMON	10
ŒUFS AU PLAT BACON OU SAUMON	10
CARPACCIO D'AVOCAT ŒUF MOLLET	9

PLATS

SALADE CESAR POUSES EPINARDS	12
SALADES POUSES D'EPINARD PDT SAUTEES ŒUF BIO RICOTTA VINAIGRETTE TRUFFE MIEL	15
TARTINE THON FRAIS GUACAMOLE ŒUF POCHE	13
TARTINE ŒUFS BROUILLES JAMBON AVOCAT	13
MUFFIN CHEVRE FRAIS ŒUF POCHE SAUMON OU BACON	13
MUFFIN POUSES D'EPINARDS ŒUFS POCHE SAUCE HOLLANDAISE	13
FARMER CHEDDAR MUFFIN BURGER	16
SANDWICH PAIN DE CAMPAGNE FACON CLUB SANDWICH POULET	18
PANCAKE ŒUF AU PLAT SAUMON OU BACON	12

DESSERTS

PANCAKE SIROP D'ERABLE	9
CREPES AU CHOCOLAT	8
PARIS-BREST REVISITE	10
TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE	10

PAS BRUNCH

ENTREES

BURRATINA	13
SAUMON GRAVELAX ANISE	15
CAMEMBERT D'ISIGNY ROTI A L'HUILE DE TRUFFE OU MIEL	14

PLATS

LINGUINES CREMEUSES A LA TRUFFE	18
<i>Artichauts, roquette, parmesan 24 mois</i>	
TARTARE DE SANDRE AUX AGRUMES CORIANDRE FRITES SALADE	21
TARTARE DE BŒUF THAI FRITES MAISON	19
ENTRECOTE PERSILLEE 250G FRITES MAISON	21
BURGER CHAOURCE CONFITURE DE CERISES NOIRES FRITES MAISON	19
SANDWICH FRIT AU POULET ET FRITES DE PATATES DOUCES / SANDWICH FRIT VEGE	19
<i>Tourte de Meule sur levain frottée à l'ail confit, mozzarella, tomates séchées, jambon serrano</i>	
<i>Champignons, pesto, poulet rôti, trempette de crème fraîche, mascarpone</i>	
THON MI-CUIT COURGETTES FARCIES	19

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE	10
MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA	10
TARTE FIGUES SPECULOOS CREME DE MASCARPONE	10