

# À LA CARTE

## PETITS PLATS À PARTAGER



|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Œufs mayo au persil plat et cerfeuil, sarrasins torréfiés                                                         | 7 €  |
| Tapenade de petits pois, feta, menthe fraîche                                                                     | 9 €  |
| Tzatziki maison                                                                                                   | 9 €  |
| Choux fleur braisé, sauce yaourt miso, graines de courge                                                          | 10 € |
| Carpaccio de tomates, huile verte basilic et poivre fermenté                                                      | 12 € |
| Stracciatella, poivron grillé, basilic                                                                            | 13 € |
| Grilled cheese cheddar, pastrami, oignons caramélisés, moutarde au miel (option végétal au champignon portobello) | 14 € |
| Poulet cornflakes, mayo maison                                                                                    | 14 € |
| Tataki de bœuf, sésame, oignons frits, ciboule                                                                    | 14 € |
| Chipirons snackés en persillade, piment d'Espelette                                                               | 13 € |
| Poêlée de crevettes à l'ail, flambée au Ricard                                                                    | 14 € |
| Thon snacké et sa salade de fruits                                                                                | 16 € |

## ACCOMPAGNEMENTS

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Pommes de terre grenailles | 6 € |
| Frites, mayo maison        | 6 € |
| Coleslaw de la maison      | 6 € |

## PLANCHES

|                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Planche de fromages (tomme de Bazas, cabécou, pur brebis basque)                                                                                                        | 18 € |
| Planche de cochonnailles (jambon de Bayonne, saucisse sèche, chorizo, pâté basque)                                                                                      | 18 € |
| Planche mixte (un bon mix de tout ça)                                                                                                                                   | 24 € |
| Super planche carnée (tapenade de petit pois, jambon de Bayonne, saucisse sèche, pâté basque, tomme de Bazas, cabécou, pur brebis basque, œufs mayo, croquetas iberico) | 48 € |
| Super planche végétal (tapenade de petit pois, stracciatella, falafels, tomme de Bazas, cabécou, pur brebis basque, œufs mayo, grilled cheese, tomate cerise)           | 39 € |

## DU SUCRE !

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Mousse au chocolat de la maison | 8 € |
| Tiramisu au café                | 8 € |

# VIENS, ON TRINQUE



## Jus de fruits et thés glacés

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Jus Meneau (25cl)                                        | 5 € |
| orange, pomme, ananas, abricot, fraise-framboise, tomate |     |
| Thé vert glacé pêche Meneau (25cl)                       | 5 € |
| ChariTea Mate (33cl)                                     | 6 € |
| Thé glacé maison (25cl)                                  | 5 € |
| Citronnade maison (25cl)                                 | 5 € |
| Jus pressé (20cl)                                        | 7 € |

## Sodas

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl) | 4.5 € |
| Orangina (25cl)                   | 4 €   |
| Schweppes Tonic (25cl)            | 4 €   |
| Schweppes Agrumes (25cl)          | 4 €   |
| Limonade UMA (33cl)               | 4.5 € |
| Diabolo (25cl)                    | 4.5 € |
| Sirop à l'eau (25cl)              | 3 €   |
| Ginger beer UMA (33cl)            | 5 €   |
| Red Bull (25cl)                   | 5 €   |
| Sirop                             | +1 €  |

## Eaux

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Abatilles plate (50cl)   | 3.5 € |
| Abatilles gazeuse (50cl) | 4.5 € |

## Boissons chaudes

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Expresso                 | 1.8 € |
| Café allongé             | 2.2 € |
| Double expresso          | 3.6 € |
| Noisette                 | 2.5 € |
| Café latte               | 4 €   |
| Cappuccino               | 4 €   |
| Matcha latte             | 5 €   |
| Chaï latte               | 5 €   |
| Café frappé              | 5 €   |
| Chocolat chaud           | 5 €   |
| Option lait végétal      | +1 €  |
| Thés de la maison Kodama | 4 €   |

London 7am (bio) - thé noir, Earl Grey, vanille  
Promenons-nous (bio) - thé noir cassis, myrtilles, groseilles  
Le Vent en Poupe (bio) - thé vert, menthe verte  
École Buissonnière - thé vert, abricot, lavande  
La Vie à Pleines Dents (bio) - infusion, rooibos, pommes, épices  
La Vie comme elle Vient - infusion, hibiscus, pommes, oranges

## Bières et cidre

### Pression (25cl/50cl/1L)

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Tuborg Blonde                         | 4 €/7 €/13 €   |
| Bête Blanche                          | 4.5 €/8 €/15 € |
| Brooklyn IPA                          | 4.5 €/8 €/15 € |
| Ducasse Triple                        | 5 €/9 €/17 €   |
| Cidre Magners                         | 5 €/9 €/17 €   |
| 1664 0.0 sans alcool (bouteille 33cl) | 6 €            |
| Sirop ou Picon                        | +1 €           |

## Apéritifs (4cl)

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Lillet blanc, rouge et rosé | 6 €  |
| Ricard                      | 4 €  |
| Cinzano Rouge               | 5 €  |
| Cinzano Blanc               | 5 €  |
| Suze                        | 5 €  |
| Kir vin blanc (12cl)        | 6 €  |
| Kir royal (12cl)            | 15 € |

## Digestifs (4cl)

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Cognac Martell VSOP | 8 € |
| Absinthe            | 7 € |
| Baileys             | 5 € |
| Menthe-Pastille     | 5 € |
| Get 27              | 5 € |
| Kahlua              | 5 € |
| Jägermeister        | 5 € |
| Cointreau           | 5 € |

## Shooters (4cl)

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Shooters classiques | 4 € |
| Shooters premium    | 6 € |

## Jarres (5L)

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Punch maison                              | 130 € |
| Cocktails (gin tonic, mules, spritz, ...) | 150 € |

Taxes et service inclus, prix en euros TTC.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

## Cocktails

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Golden Tiki                                                                          | 13 € |
| Rhum Havana, ananas, vanille, épices, limonade                                       |      |
| Hot Fashion                                                                          | 13 € |
| Bourbon Jim Beam, fraise, cacao, piment                                              |      |
| Fuego                                                                                | 13 € |
| Tequila Olmeca, passion, citron, bissap                                              |      |
| Callas Spritz                                                                        | 13 € |
| Lillet blanc, pignons de pin, herbes de Provence, saumure d'olive, Perrier, prosecco |      |
| Purple Disco                                                                         | 13 € |
| Amaretto, fleur de sureau, pamplemousse, violette, citron                            |      |
| Nice Melons                                                                          | 13 € |
| Vodka Absolut, pastèque, menthe, gingembre                                           |      |
| Mr White                                                                             | 13 € |
| Gin Beefeater, figue, vermouth blanc                                                 |      |
| N'hésitez pas à nous demander pour les classiques.                                   |      |

## Punch maison

|                 |      |
|-----------------|------|
| Au verre (25cl) | 7 €  |
| En pichet (1L)  | 26 € |

## Mocktails

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Virgin Mojito                                  | 6 € |
| Virgin Mule - citron vert, menthe, ginger beer | 6 € |
| Virgin Piña Colada                             | 8 € |
| Red Mango - mangue, cannelle, bissap           | 8 € |
| Nectar - abricot, verveine, Perrier            | 8 € |

## Longdrinks

### Vodka

Absolut

### Gin

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Beefeater                                    | 8 €  |
| Avem Hippolais                               | 12 € |
| Bacalan Dry                                  | 12 € |
| Botrytis Old Tom (Sauternes)                 | 12 € |
| Transatlantic Navy Strength (ananas, piment) | 12 € |

Roku

### Rhum

|                   |      |
|-------------------|------|
| Havana Club 3 ans | 8 €  |
| Havana Espesial   | 9 €  |
| Havana Club 7 ans | 10 € |

## Whisky & Bourbons

|               |      |
|---------------|------|
| Ballantine's  | 8 €  |
| Jim Beam      | 8 €  |
| Jack Daniel's | 10 € |
| Maker's Mark  | 10 € |

## Tequila, Cachaça & Mezcal

|                   |      |
|-------------------|------|
| Olmeca Blanco     | 8 €  |
| Janeiro Cachaça   | 8 €  |
| Del Maguey Mezcal | 12 € |
| Red Bull          | +1 € |



## Vins rouges

|                                                | 12cl / 75cl  |
|------------------------------------------------|--------------|
| AOC Bordeaux 2024 (bio)                        | 5.5 € / 25 € |
| Tire Pé Diem - Hélène et David Barrault        |              |
| AOP Touraine 2025 (bio)                        | 6 € / 27 €   |
| Le Vilain P'tit Rouge - Domaine Vincent Ricard |              |
| Côtes du Rhône 2024 (bio)                      | 6 € / 29 €   |
| Tradition - Domaine du Séminaire               |              |
| AOC Madiran 2023 (bio)                         | 7 € / 31 €   |
| Tannat Sécateur - Domaine Cap Martin           |              |
| AOP Cahors 2021                                | 8 € / 37 €   |
| Solis - Domaine Cosse et Maisonneuve           |              |

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| AOC Crozes-Hermitage 2023 (bio) | 8.5 € / 43 € |
| Ghany - Domaine Gaylord Machon  |              |

## Vins blancs

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| AOC Bordeaux 2025 (bio)                             | 5.5 € / 25 € |
| Château Coulonge - Nicolas Roux                     |              |
| AOP Touraine 2025 (bio)                             | 6 € / 27 €   |
| Le Petiot - Domaine Vincent Ricard                  |              |
| IGP Viognier 2023 (bio)                             | 8 € / 34 €   |
| Le Petit Marcel - Domaine Gaylord Machon            |              |
| Vouvray 2024 (bio)                                  | 8 € / 36 €   |
| Le Chenin - Domaine Breton                          |              |
| VDF Languedoc 2025 (bio)                            | 8 € / 37 €   |
| Cyprès de toi - Domaine Fond Cyprès                 |              |
| AOC Bourgogne blanc 2023                            | 8.5 € / 47 € |
| Saint-Vincent - Domaine Girardin - Vincent Girardin |              |
| VDF Gascogne 2025 moelleux (bio)                    | 6 € / 27 €   |
| La Poule aux œufs d'or - Famille Laplace            |              |

## Vins rosés

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| VDF Gascogne 2025 (bio)                      | 5.5 € / 25 € |
| Les 3 petits Cochons Roses - Famille Laplace |              |
| AOC Côtes de Provence 2025                   | 8 € / 35 €   |
| Château Sainte Marguerite                    |              |

## Bulles

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Prosecco                                  | 7 € / 33 € |
| Pétillant naturel AOP Gaillac 2024 (bio)  | 8 € / 35 € |
| Vertigo - Domaine de Brousse              |            |
| Pétillant naturel VDF Bordeaux 2025 (bio) | 8 € / 38 € |
| Peytar - Château Peyrat                   |            |

# LES FONDAMENTAUX DU BRUNCH

## LE SALÉ

œufs brouillés bio (France)  
mini chipolatas (France)  
baked beans  
poitrine fumée (France)  
jambon de Bayonne Abotia basque IGP (France)  
pastrami (France)  
saucisson Abotia basque IGP (France)  
chorizo Abotia basque IGP (France)  
coppa IGP  
bresola  
jambon blanc (France)  
blanc de dinde halal (France)  
carpaccio boeuf, pesto basilic (France)  
straciatella (Italie)  
salade haricots verts, feta IGP, balsamique  
salade pomme de terre, cornichon, échalote  
coleslaw de choux et carottes  
choux fleur braisé, sauce yahourt grec miso  
houmous de petit pois, feta IGP  
salade concombre échalote, huile sésame  
saumon gravlax à l'huile d'olive  
aubergines rôties  
salade de tomates, balsamique  
radis rond, sucrine  
fromages  
huîtres Ile d'Oléron n°4  
bulots  
crevettes roses  
œufs bio mayonnaise maison

## LE SUCRÉ

tiramisu  
mousse chocolat  
tarte citron  
tarte myrtille  
tarte noix du Périgord  
tarte noix coco  
tarte pommes noix  
fruits frais  
skyr  
pasteis de nata  
donut  
beignet pommes  
cake citron  
cake chocolat  
cake banane  
pancakes  
tarte tropézienne  
cinnamon buns  
mini croissant  
mini chocolatine  
mini pain aux raisins  
pain pépites de chocolat  
pain nordique (sans gluten)  
pain campagne bio  
focaccia huile d'olive  
confitures abricot, fraise et myrtille  
pâte à tartiner Basquella (France)  
sirop d'érable bio  
miel bio  
muesli  
cornflakes

# BRUNCH BUFFET À VOLONTÉ

UNIQUEMENT LE DIMANCHE

1<sup>ER</sup> SERVICE : 11H30  
2<sup>EME</sup> SERVICE : 13H30

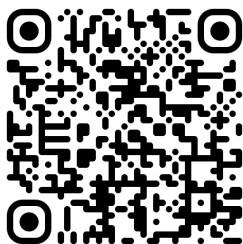
Réservation conseillée

35 € PAR PERSONNE  
(18 € POUR LES MOINS DE 12 ANS)

---

## RÉSERVATIONS

POUR LES RÉSERVATIONS DU BRUNCH  
OU POUR LES GROUPES DE + DE 10 PERSONNES  
(DU MERCREDI AU SAMEDI),  
SCANNEZ-MOI !



# OFFRE BIEN PUBLIC

## OFFRE APÉRITIF 18 €/PERSONNE

**Merci de préciser le nombre de personnes par planche**

Super planche carne (charcuterie, fromages, œufs mayo, brocomolé, croquetas iberico)

Super planche végété (fromages, œufs mayo, brocomolé, falafels, croque végété)

## OFFRE BUFFET DINATOIRE 29 €/PERSONNE

**5 choix possibles**

Brocomolé

Croque magret fumé (option végété : champignon)

Soupe du moment et ses toppings

Croquetas iberico (option végété : falafel)

Planche mixte (charcuterie et fromages)

Poulet crunchy

Crevettes à l'ail, flambées au Ricard

Pommes grenailles ou frites

**Dessert au choix +5 €/personne**

**Merci de préciser le nombre de personnes par dessert)**

Tiramisu

Moelleux au chocolat

## OFFRE GOURMANDE 45 €/PERSONNE

**Amuse-bouche au choix - 3 choix possibles**

Planche mixte

Brocomole

Soupe du moment et ses toppings

Gravelax de saumon

Coeur de canard

Potimarron braisé

**Plat à partager - Merci de préciser le nombre de personnes par plat**

Côte de bœuf et ses accompagnements

Poulpe sauce chimichurri

Risotto aux champignons, huile de truffes

**Dessert au choix - Merci de préciser le nombre de personnes par dessert**

Tiramisu

Moelleux au chocolat

# OFFRE GROUPE BIEN PUBLIC

## OFFRE APÉRITIF 19 €/PERSONNE

Assortiments apéritifs à partager :

- Version carnée

(charcuteries, fromages, œufs mayo, tapenade de petits pois, croquetas iberico, condiments)

- Version végété

(fromages, œufs mayo, tapenade de petits pois, falafels, grilled cheese végété, condiments)

## OFFRE BUFFET DINATOIRE 31 €/PERSONNE

### Buffet gourmand à partager :

- Planche mixte de charcuteries et fromages
- Tapenade de petits pois, feta et menthe fraîche
- Stracciatella, poivron grillé et basilic
- Pâtière de légumes croquants, sauce yaourt
- Croquetas iberico
- Falafels, sauce
- Poulets cornflakes, mayo maison
- Grilled cheese cheddar, pastrami, oignons caramélisés, moutarde au miel (option végété au portobello)
- Chipirons snackés en persillade, piment d'Espelette

### Options salées :

- Huîtres Marennes d'Oléron, citron, pain et beurre / 20€ la douzaine
- Crevettes roses, mayonnaise / 12€ le bouquet (8 pièces)

### Options sucrées : +5€/ personne

**(Merci de préciser le nombre de personnes par dessert)**

- Tiramisu
- Mousse au chocolat

## OPTION BRASERO MINIMUM 45€/PERSONNE

Nous pouvons organiser un brasero sur mesure, menu sur demande.

# OFFRE GROUPE BIEN PUBLIC

## OPTION ANNIVERSAIRE

- Gâteau anniversaire sur demande

### **Petit Antoine**

Une création généreuse et gourmande autour du chocolat et du praliné, composée d'un biscuit aux amandes et noisettes, d'un croustillant praliné, d'un crémeux aux chocolats au lait et noir, et d'une ganache montée au chocolat au lait.

### **Framboise – Fruits rouges**

Un entremets frais et délicat, mettant à l'honneur le fruit, avec un biscuit aux amandes, une compotée de fruits rouges et une mousse framboise.

### **Hawaï**

Une création douce et ensoleillée aux notes exotiques, composée d'un biscuit amande et noix de coco, d'un crémeux mangue-passion, de morceaux d'ananas et d'une mousse vanille noix de coco.

### **Tarif : 5€ par personne**

**Formats réalisés sur commande selon le nombre de convives.**

POUR LES RÉSERVATIONS DE + DE 10 PERSONNES  
(DU MERCREDI AU SAMEDI),  
SCANNEZ-MOI !

