

À LA CARTE



PETITS PLATS À PARTAGER

Cœufs mayo au persil plat et cerfeuil, sarrasins torrifiés	7 €
Tapenade de petits pois, feta, menthe fraîche	9 €
Choux fleur braisé, sauce yaourt miso, graines de courge	10 €
Asperges blanches snackées, gremolata	14 €
Salade de haricots verts, feta, noix de cajou	12 €
Stracciatella, poivron grillé, basilic	13 €
Camembert rôti, figues, pistaches	15 €
Grilled cheese cheddar, pastrami, oignons caramélisés, moutarde au miel (option végété au champignon portobello)	14 €
Cœur de canard gras du Sud-Ouest en persillade	13 €
Poulet cornflakes, mayo maison	14 €
Tataki de bœuf, sésame, oignons frits, ciboule	18 €
Chipirons snackés en persillade, piment d'Espelette	13 €
Poêlée de crevettes à l'ail, flambée au Ricard	14 €
Saumon gravlax, focaccia, mascarpone au combava	15 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles	6 €
Frites, mayo maison	6 €
Coleslaw de la maison	6 €
Sucriner et sa vinaigrette	4 €

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 végété (tapenade de petit pois, stracciatella, falafels, tomme de Bazas, cabécou, pur brebis basque, œufs mayo, grilled cheese, tomate cerise)	39 €

DU SUCRE !

Tarte au citron revisitée, lemon curd, meringue, sablé pur beurre	8 €
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 €
Siróp à l'eau (25cl)	3 €
Ginger beer UMA (33cl)	5 €
Red Bull (25cl)	5 €
Siróp	+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 €
Siróp 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 €

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

Avem Hippolais

Bacalan Dry

Botrytis Old Tom (Sauternes)

Transatlantic Navy Strength (ananas, piment)

Roku

Rhum

Havana Club 3 ans

Havana Espesial

Havana Club 7 ans

Whisky & Bourbons

Ballantine's

Jim Beam

Jack Daniel's

Maker's Mark

Tequila, Cachaça & Mezcal

Olmeca Blanco

Janeiro Cachaça

Del Maguey Mezcal

Red Bull



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
pasteïs 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

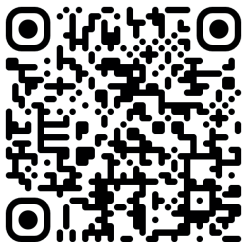
UNIQUEMENT LE DIMANCHE

1^{ER} SERVICE : 11H30
2^{EME} 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

- Poêle 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.

Hawaiï

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 !

