



Yohann Morin

Automne - Hiver

Nos apéritifs 🍷

Champagne à la coupe - 12 cl	9,50 €
Kir royal - 12 cl	10,50 €
Kir vin blanc - cassis, mûre, pêche ou violette - 12 cl	4,50 €
Ricard - 4 cl	4,50 €
Porto rouge - 4 cl	4,50 €
Martini rouge ou blanc - 4 cl	4,50 €
Suze - 4 cl	6,50 €
Vodka - 4 cl	4,50 €
Muscat de Rivesaltes - 4 cl	4,50 €
Pommeau de Normandie - 4 cl	

Whiskies - 4 cl

Clan Campbell	6,00 €
Haig Clubman	8,00 €
Nikka From The Barrel	9,00 €

Rhums & gin - 4 cl

Bacardi Carta Blanca	6,50 €
Bacardi ambré	6,50 €
Havana Club 7 ans	8,00 €
Gordon's	6,00 €

Nos bières 🍺

Bouteilles - 33 cl

Desperados	4,90 €
1664	4,00 €
De Sutter Alitum	5,50 €
De Sutter Viper IPA	5,50 €
Heineken sans alcool	4,50 €

Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem blonde	4,50 €	6,50 €	8,50 €
Picon bière	4,50 €	6,50 €	8,50 €
Bière sirop	4,50 €	6,50 €	8,50 €
Monaco	4,50 €	6,50 €	8,50 €

Cidres 🍏

	37,5 cl	75 cl
Père Tranquille brut	6,50 €	10,00 €
Père Tranquille doux		10,00 €
Loïc Raison L'Intense - 25 cl		4,90 €

Nos eaux 🍶

	50 cl	1 L
Evian	3,60 €	4,50 €
San Pellegrino	3,80 €	4,80 €

Cocktails avec alcool 🍸

Spritz

Apérol, Prosecco et Perrier

9,00 €

Mojito

Rhum de Guadeloupe, sucre, citron vert, eau gazeuse et feuilles de menthe.

Piña colada

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème et parfum coco.

Bikini

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron.

Sixteen

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, goyave, pitaya, menthe et citron.

Sex on the beach

Vodka française, jus d'orange et d'ananas, fruit de la passion, papaye, pêche et melon.

Cocktails sans alcool 🍹

7,00 €

Virgin Mojito

Sucre, citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe et saveur rhum.

Virgin Piña colada

Jus d'ananas, crème et parfum coco.

Paradise

Jus d'ananas, fraise, framboise et pêche blanche.

Jungle Green

Jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte et orange.

Purple

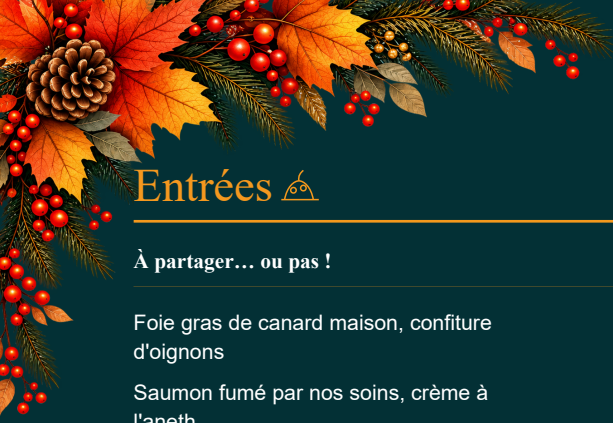
Fusion pétillante de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre.

Boissons fraîches 🍹

Sirop à l'eau - 25 cl	2,50 €
Menthe, grenadine, fraise, orgeat, citron, pêche, cassis ou violette	
Limonade - 25 cl	2,50 €
Diabolo - 25 cl	2,90 €
Perrier - 33 cl	3,90 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro - 33 cl	3,90 €
Schweppes tonic ou agrumes - 25 cl	3,90 €
Fuze Tea pêche - 25 cl	3,70 €
Jus de fruits - 20 cl	3,50 €
Orange, tomate, ananas, abricot, pomme ou pêche	

Boissons chaudes ☕

Café ou décaféiné	2,20 €
Café crème	3,50 €
Sélection de thés ou infusions	3,50 €
Double café	3,80 €
Cappuccino	4,20 €
Chocolat chaud	3,80 €
Chocolat viennois	4,50 €



Entrées 🍽️

À partager... ou pas !

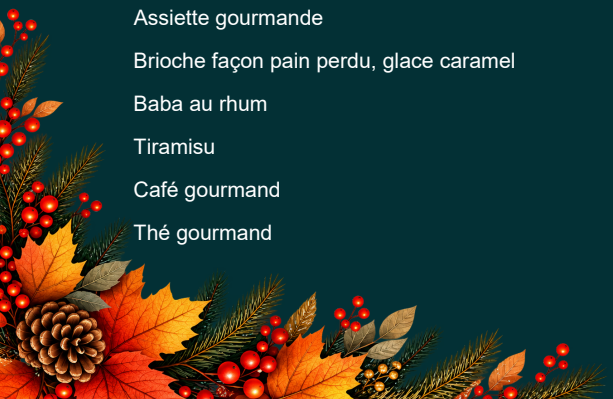
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	17,00 €
Saumon fumé par nos soins, crème à l'aneth	15,00 €
Salade de gésiers	7,00 €
Tartare de saumon à l'huile parfumée	12,00 €
Oeuf mollet, crème chorizo et petits légumes	9,00 €
Salade de crevettes	8,00 €
Rillettes de poisson avec ses toasts	9,00 €
Les 8 crevettes roses Équateur	7,00 €
Escargots aux champignons et crème d'ail	12,00 €
Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de champignons et poireaux	15,00 €

Nos poissons 🐟

Pavé de saumon, risotto et crémeux de poireaux	18,00 €
Filet de Dorade, légumes du soleil, purée du chef	19,00 €
Ravioles de truffe et Saint Jacques, sauce du chef	22,00 €
Filet de bar, petits légumes et écrasé de pomme de terre	20,00 €
Choucroute de la mer	21,00 €
Panaché de poissons au coulis de homard	20,00 €
Coquillettes au chorizo et poulpe	20,00 €

Desserts 🍰

Moelleux au chocolat	8,00 €
Crème brûlée	8,00 €
Île flottante	6,50 €
Façon Poire Belle Hélène	8,00 €
Profiterole au chocolat - 1 chou	6,00 €
Profiterole au chocolat - 2 choux	9,00 €
Assiette gourmande	7,50 €
Brioche façon pain perdu, glace caramel	8,00 €
Baba au rhum	7,00 €
Tiramisu	8,00 €
Café gourmand	9,50 €
Thé gourmand	10,50 €



Moules - frites 🍷

Marinières	14,90 €
À la crème	15,90 €
Au curry	15,90 €

Végétarien 🌿

Risotto aux légumes du soleil, oignons confits et champignons	17,00 €
---	---------

Nos viandes 🥩

Pièce du boucher, sauce béarnaise et frites	25,50 €
Filet de volaille, sauce normande et pommes de terre rissolées	15,50 €
Jarret de veau désossé, gratin dauphinois	20,00 €
Andouillette, sauce moutarde et frites	15,50 €
Joues de Porc, écrasé de pomme de terre	20,00 €

Suppléments

Sauce : moutarde ou crème chorizo	1,50 €
Garniture : frites, écrasé de pomme de terre, pâtes, risotto ou salade verte	3,00 €

Coupes glacées 🍧

Dame blanche - Glace vanille, chocolat et chantilly	8,00 €
Café liégeois - Glace café, coulis de café et chantilly	8,00 €
Chocolat liégeois - Glace chocolat, coulis et chantilly	8,00 €
Caramel liégeois - Glace caramel, coulis et chantilly	8,00 €
Pistachio - Glace pistache, chantilly, chocolat chaud	9,00 €

Glaces & sorbets 🍦

Crèmes glacées : caramel, chocolat, vanille, café et pistache.
Sorbets : fraise, framboise, passion et citron.

1 boule	3,00 €
2 boules	5,00 €
3 boules	7,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

Au cours des services, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous excuser.

Vins blancs

	75 cl	37,5 cl
Chardonnay Terra Occitana IGP	19,00 €	
Entre-deux-Mers Château La Galante	17,00 €	11,00 €
Côtes de Gascogne Horgelus IGP	17,00 €	
Côtes de Gascogne Horgelus Bal des Papillons IGP (liqueux)	21,00 €	
Touraine Sauvignon Les Bremaillies	21,00 €	
Pouilly-Fumé Château Favray	39,00 €	26,00 €
Quincy Domaine de la Chaise	29,00 €	
Sancerre Domaine de Lachezatte	35,00 €	20,00 €
Muscadet sur Lie Domaine Fontenelles	16,00 €	
Petit Chablis Vibrant	40,00 €	
Saint-Véran Château de la Balmondière	54,00 €	
Mâcon Village Les Florières	26,00 €	18,00 €
Sylvaner	23,00 €	
Riesling	26,00 €	

Vins rosés

IGP Côtes de Gascogne Horgelus	17,00 €	
Côtes de Provence Domaine Grandpré	27,00 €	18,00 €
Côtes du Roussillon Gris-Gris	22,00 €	
Sancerre Domaine de Lachezatte	35,00 €	20,00 €



Vins rouges

	75 cl	37,5 cl
Brouilly Les Thibaults	33,00 €	25,00 €
Saint-Amour Clos des Billard (Vieille Vigne)	44,00 €	25,00 €
Saint-Joseph Les Fagottes	46,00 €	25,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Les Pins	24,00 €	15,00 €
Sancerre Domaine de Lachezatte	35,00 €	20,00 €
Chinon Les Galets	31,00 €	19,00 €
Côtes de Beaune Haute Domaine Nuiton Beaunoy	41,00 €	
Puisseguin-Saint-Émilion Château Bayens	28,00 €	17,00 €
Pinot noir	29,00 €	

Vin au verre

	15 cl
Sélection de vins blancs, rouges et rosés	4,90 €

Vin au pichet

	50 cl
Sélection de vins blancs, rouges et rosés	9,00 €

Champagnes

Coupe de champagne · 12 cl	9,50 €	
Paul Romain brut · 75 cl	48,00 €	
Moët et Chandon Impérial · 75 cl	95,00 €	
Mumm Cordon Rouge · 75 cl	70,00 €	
Mailly brut grand cru millésime 2013	80,00 €	40,00 €

Digestifs - 4 cl

Calvados	8,00 €
Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Get 27 ou 31	6,00 €
Bailey's	8,00 €
Bénédictine	6,00 €
Poire	6,00 €

nos formules



Menu à 27,00 €

Entrées :

Salade de gésiers

ou

Salade de crevettes

Plats:

Poisson du marché, sauce chorizo et risotto

ou

Émincé de volaille, champignons et purée

Desserts :

1 Chou profiterole

ou

Île flottante

Menu à 37,00 €

Entrées :

Oeuf mollet crème chorizo et petits légumes

ou

Crevettes snackées, crémeux poireaux et champignons

Plats :

Panaché de poissons au coulis de homard

ou

Jarret de veau désossé et gratin dauphinois

Desserts :

Brioche pain perdu

ou

Assiette gourmande

Formule déjeuner

Servie le midi du mercredi au vendredi,
hors jours fériés,
selon disponibilités

À choisir sur l'ardoise.

Plat du jour **12,00 €**

Entrée + plat **ou** plat + dessert **15,00 €**

Entrée + plat + dessert **19,90 €**

Menu enfant à 11,00€

Jusqu'à 12 ans

1 Verre de Coca-Cola

ou

Jus de fruit

ou

Sirop à l'eau

+

Coquillettes au saumon

ou

Fish and chips

ou

Croustillant de poulet

+

1 boule de glace

ou

Île flottante

