

GRIGNOTAGES

Gougères au fromage -----	6€
emmental français - végétarien	
Oeufs mayonnaise -----	7€
5 demi oeufs - végétarien	
Champignons farcis -----	7€
fromage frais - herbes fraîches - végétarien	
Légumes à saucier -----	9€
pain grillé frotté à l'ail - végétarien	
Boulettes maison -----	8€
farce porc et boeuf - mayo moutarde à l'ancienne	
Croque-monsieur -----	10€
béchamel gratinée au fromage	
Escarbots persillés -----	9€

PLATS

Salade Monsieur Seguin -----	15€
chèvre chaud - végétarien	
Salade de comptoir -----	16€
magret séché maison - gésiers - paté maison	
Tartare de boeuf au couteau -----	19€
180g - accompagnement au choix	
La tartine -----	14€
crèmeux panais - pickles de légumes - gravlax	
La blanquette -----	21€
veau ou végétarien - servie avec du riz	
Pot au feu -----	23€
légumes mijotés - purée crémeuse	
Potage du moment -----	14€
pain grillé	
Boeuf bourguignon -----	25€
accompagnement au choix	
Échine de porc confite -----	22€
accompagnement et sauce au choix	
Jambon braisé -----	20€
accompagnement et sauce au choix	
Palette végétale -----	22€
carottes rôties - purée crémeuse - panais et pickles - végétarien	
Poisson du moment -----	25€
accompagnement au choix	
Viandes -----	voir ardoise
accompagnements et sauces au choix	

menu enfant 13€
steak haché + purée + sirop + pot de glace

DESSERTS pâtisserie FORNARA

Le royal -----	8€
mousse chocolat noir - praliné noisette - biscuit amande - végétarien	
Le citrus -----	8€
sablé croustillant - biscuit amande - crèmeux citron jaune	
Le pecan pie -----	8€
caramel beurre salé - noix de pécan - mousse vanille	
Le moorea -----	8€
riz au lait coco - crèmeux exotique - crème montée banane	
Café gourmand -----	9€

FORMULE DU JOUR

uniquement le midi en semaine
plat 13€
entrée + plat 17€
entrée + plat + dessert 21€

ACCOMPAGNEMENTS

purée crémeuse
gratin de coquillettes
pommes rissolées
salade verte

SAUCES

moutarde à l'ancienne
chateaubriand
marchand de vin

M
A
G
I
C
H
E
R

M
A
G
I
C
H
E
R

COCKTAILS

Caipirinha	10€
Cosmopolitain	10€
vodka absolut - cointreau	
Daiquiri	10€
rum havana	
Espresso Martini	10€
Manhattan	10€
ballantines - martini rosso	
Mojito	10€
Mule de Moscou	10€
Mule de Londres	10€
Mule de Jamaïque	10€
Apérol Spritz	10€
Spritz Saint-Germain	10€
Pornstar Martini	10€
vodka absolut - pasoa - passion	
Paloma	10€
tequila jimador - jus de pamplemousse - london essence pomelo - pink pepper	

BIÈRES

	Demi	Pinte
Gallia blonde	3,80€	7€
coq d'habitude		
Gallia blanche	4€	7,80€
weiss & versa		
Gallia IPA	4,5€	8,80€
nouveau western		
Bière du moment	4,5€	8,80€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	7€
Mort subite 33cl	7€
fruits rouges 33cl	
Cidre 33cl	7€

BULLES

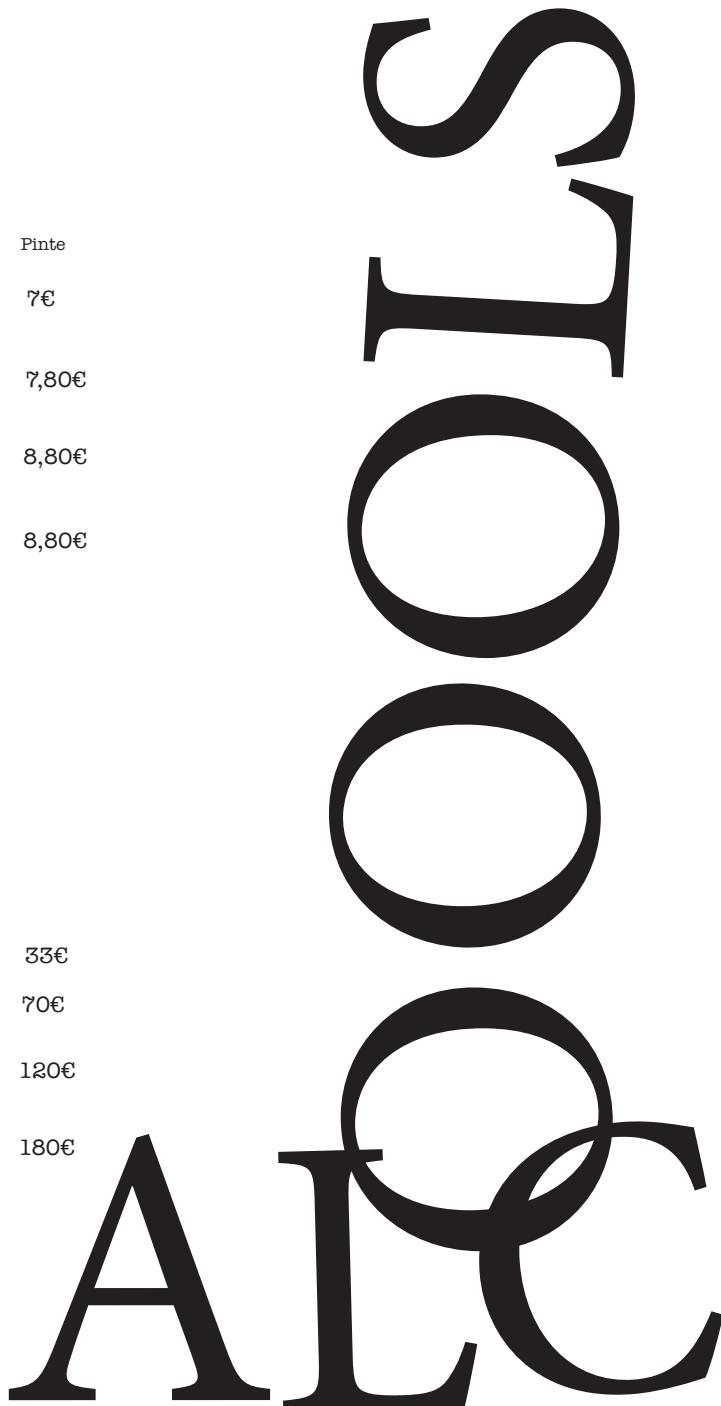
Spumante - Prosecco	6€	33€
Champagne Louis Constant	12€	70€
brut		
Champagne Mumm		120€
brut		
Princes Blanc de Blanc		180€
DeVenoge		

COCKTAILS CRÉATION

Daniel de Chambord	12€
jack daniels - chambord - citron - cranberry	
Rosalia Margarita	12€
tequila Jimador - martini rosso - citron - grenadine	
La dame bleue	12€
curacao - gin bombay saphire - citron - blanc d'oeuf	
Le Gentilhomme	12€
bourbon - sucre de canne - jus de citron - rouge	

MOCKTAILS

Pomme d'épice	8€
sirop de cannelle maison - blanc d'oeufs - citron - pomme	
Chérie Pamp'	8€
jus d'orange - pamplemousse - grenadine - limonade	



ROUGES

L'addition.....	-	5€	21€
IGP Saint-Guilhem le désert expressif - fruité - tanins soyeux			
Les Petits Grains.....	-	28€	
Saint Nicolas de Bourgueil fruité - léger			
Secret de Lunes.....	-	5,5€	24€
IGP Pays d'Oc fruité - tanins souples			
Château Landereau.....	-	24€	
Bordeaux rond - souple - charnu			
Les déesses muettes - cuvée Exception.....	-	27€	
Pic Saint Loup réglissé - tanins doux			
Domaine Chaume-Arnaud.....	-	6€	30€
AOP Côtes du Rhône - bio puissant - fin - mâche de fruit			
La Clape Heritage - Gérard Bertrand.....	-	7€	35€
Côtes du Languedoc La Clape concentré - velouté			
Presto 2021 - Domaine Séailles.....	-	23€	
IGP Côtes de Gascogne - bio notes de fruits rouges - fraîcheur aromatique			
Campredon 2021 - Domaine Alain Chabanon.....	-	48€	
AOP Terrasses du Larzac - bio tanins serrés - fraîcheur minérale			

ROSÉS

L'addition.....	-	5€	22€
IGP Saint Guilhem le désert vif - léger			
Studio Miraval.....	-	6,5€	30€
IGP Méditerranée - Brad Pitt Angélina Jolie			
Château de Cancerilles.....	-	26€	
AOP Coteaux Varois en Provence suave			

BLANCS

L'addition.....	-	5€	22€
IGP Saint-Guilhem le désert charnu - fraîcheur			
Le Coquille.....	-	6€	25€
IGP Val-de-Loire Chardonnay 100% Chardonnay - expressif - fruité			
Gloire de Chablis.....	-	7€	39€
IGP Chablis fin - vif - minéral			
l'Orfeo 2022 - Domaine Séailles.....	-	6€	24€
IGP Côtes de Gascogne - bio agrumes - fruits exotiques			

VÉZ

CHAUD

Café ----- 1,90€
ristretto - espresso - lungo

Déca ----- 1,90€
ristretto - espresso - lungo

Double ----- 3,80€

Noisette ----- 2€

Grand crème ----- 3,10€

Cappuccino ----- 3,50€

Café latte ----- 4,50€
chaud ou frappé

Matcha Latte ----- 5€
chaud ou frappé

Chocolat chaud ----- 3,50€
chaud ou frappé

Viennois ----- 4,50€
café ou chocolat

Thé ----- 3,50€
menthe - english - earl grey - jasmin - infusion fruits
rouges - roibos - verveine - tilleul

Sirop ----- 2,50€
pêche - menthe - grenadine - orgeat - citron -
violette

Diabolo ----- 3,50€
pêche - menthe - grenadine - orgeat - citron -
violette

Evian - Badoit 33cl ----- 3,80€

Evian - Badoit 1L ----- 5,50€

FROID

Citronnade maison ----- 4,50€

Thé glacé maison ----- 4,50€

Coca - cherry - zéro 33cl ----- 4€

Fanta 33cl ----- 4€

Fuze tea 33cl ----- 4€

Sprite 33cl ----- 4€

Redbull 25cl ----- 5€

Redbull Organic 25cl ----- 5€
ginger beer

London Essence Tonic 25cl ----- 5€
pomelo

Pago 25cl ----- 4€
Ananas - pomme - tomate - ACE -
orange - fraise - abricot - fruit du
dragon



APÉRITIFS

R i c a r d	4€
K i r	4€
pêche - cassis	
L i l l e t	5€
blanc - rosé	
S u z e	5€
M a r t i n i	6€
blanc - rouge	
K i r r o y a l	10€

RHUMS

H a v a n a 3	9€	100€
H a v a n a E s p e c i a l	9€	100€
H a v a n a 7	10€	120€
D i p l o m a t i c o	12€	150€
S e c h a d e l a s i l v a	12€	150€
B u m b u	12€	150€

GINS

B o m b a y S a p h i r e	10€	100€
H e n d r i c k s	12€	120€
M a r e	12€	120€

VODKA

A b s o l u t	9€	100€
---------------------	----	------

WHISKIES

B a l l a n t i n e s	9€	100€
J a c k D a n i e l s	10€	120€
M o n k e y S h o u l d e r	11€	120€
B a l v e n i e	12€	150€
W o o d f o r d	12€	150€
P o r t C h a r l o t t e	15€	150€

TEQUILAS

J i m a d o r	9€	100€
P a t r o n s i l v e r	13€	150€

DIGESTIFS

B a i l e y ' s	7€
A m a r e t t o	7€
G e t 2 7	7€
A r m a g n a c	7€
C l é d e s d u c s	
C o g n a c	7€
R é m y M a r t i n v s o p	

SAINT LAURENT