

## « LES APÉRITIFS »

<i>Ricard</i>	2cl	4 €
<i>Porto, Suze, Martini</i>	5cl	5 €
<i>Kir</i>	12cl	5 €
<i>Kir Royal</i>	12cl	11 €
<i>Coupe de Prosecco « Riccadonna »</i>	12cl	7 €
<i>Coupe de Champagne « La Plage »</i>	12cl	10.50 €
<i>Coupe de champagne « Mumm Cordon Rouge »</i>	12cl	12 €
<i>Bitter San Pellegrino (Sans Alcool)</i>	10cl	4,50 €

## « RIEN Q'UN VERRE... »

<b>Blanc</b>	<i>Apremont, Romain Chamiot</i>	5 €
	<i>IGP, « Côtes de Gascogne », La Noisette</i>	7 €
	<i>Macon-villages, château de Nancelles</i>	7 €
<b>Rouge</b>	<i>Côtes du Rhône « Ventajol »</i>	5 €
	<i>Mondeuse, Domaine Saint Romain, Maison PERRET</i>	7 €
	<i>Pic Saint Loup « Les Trois Poules », Domaine Haut-Lirou</i>	7 €
<b>Rosé</b>	<i>Vin de France « Perès »</i>	5 €
	<i>IGP Méditerranée « La Plage »</i>	6 €
	<i>Côtes de Provence Miraval</i>	8 €

## « BIÈRE »

### « PRESSION 25cl ou 50cl »

<i>Poretti 5°</i>	4.50 € / 8 €
<i>1664 « blanche » 5°</i>	4.50 € / 8 €
<i>Grimbergen « Rouge » 6°</i>	4,50 € / 8 €
<i>Grimbergen « blonde » 6,7°</i>	5 € / 9 €
<i>Brooklyn East IPA 5.5°</i>	5 € / 9 €
<i>Bière du Moment</i>	5 € / 9 €

### « BOUTEILLE 33 CL »

<i>Corona 4.5°</i>	8 €
<i>Desperados</i>	8 €
<i>Triple Karmeliet 8.4°</i>	7 €
<i>Brooklyn « Sans Alcool »</i>	6 €

## « NOS SODAS ET SOFTS »

<i>Sirop à l'eau</i>		3,50 €
<i>Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Orgeat</i>		
<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry</i>	33cl	4,50 €
<i>Orangina, Oasis Tropical, Fuzetea, limonade</i>	25cl	4,50 €
<i>Jus de fruit « RAUCH »</i>	20cl	4,50 €
<i>Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme</i>		
<i>Schweppes Tonic ou Agrumes</i>	25cl	4,50 €
<i>Red Bull, Pastèque ou Sans Sucre</i>	25 cl	5 €
<i>Cidre Loïc raison « La fruitée »</i>	33 cl	5 €

## « LES EAUX »

<i>Badoit Rouge ou Evian</i>	33cl	4 €
<i>Badoit Verte ou Evian</i>	75cl	6 €

## « BOISSONS CHAUDES »

<i>Café, Décaféiné</i>	2,50 €
<i>Thé (Vert, Vert Menthe, Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges)</i>	4.20 €
<i>Infusions (Verveine, Verveine Menthe)</i>	4.20 €
<i>Chocolat chaud</i>	4.20 €
<i>Chocolat ou Café Viennois</i>	4,80 €
<i>Cappuccino</i>	5 €
<i>Irish coffee</i>	9 €
<i>Affogato (Boule de glace vanille, Espresso)</i>	6 €

## « NOS MOCKTAILS »

<b>BORA BORA</b>	8 €
<i>Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion, Jus de Citron Vert, Sirop de Grenadine</i>	
<b>VIRGIN MOJITO / FRAISE OU PASSION</b>	8 / 9 €
<i>Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Eau Gazeuse</i>	
<b>FREE GIN</b>	8 €
<i>Gin Sans Alcool Ceder's, Tonic</i>	
<b>SUZE TONIC « ZERO » ALCOOL</b>	7 €
<i>La Petite Nouveauté du Moment, laissez-vous tenter...</i>	
<b>CRODINO</b>	8 €
<i>L'apérol Spritz sans alcool</i>	

## « NOS COCKTAILS »

<b>CHERRY RHUM COKE</b>	12 €
<i>Rhum « Havana » 7 ans, liqueur de Marasquin, Citron vert, Cerise, Coca</i>	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	12 €
<i>Vodka « Absolut », Liqueur de Fruit de la Passion « Passoa », Sirop de Vanille, Purée de Fruit de la Passion, Shot de Prosecco « Riccadonna »</i>	
<b>BORA TWINS</b>	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Grenadine</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	10 €
<i>Gin "Beefater", Basilic, Sirop de sucre, Citron jaune</i>	
<b>CAÏPIRINHA</b>	10 €
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i>	

## « NOS MOJITOS »

<b>CLASSIC</b>		10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau Gazeuse</i>		
<b>PASSION</b>		11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Fruit de la Passion, Eau Gazeuse</i>		
<b>STRAWBERRY</b>		11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Fraise, Eau Gazeuse</i>		
<b>NOISETTE</b>		11 €
<i>Liqueur de Noisette « Frangelico », Citron vert, Menthe, Prosecco</i>		

## « BAR A GIN »

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 5cl	40° Angleterre	9 €
<i>Infusé avec 8 plantes botanique pour un résultat puissant</i>		
<b>4810 MONT BLANC</b> 5cl	41° France	12 €
<i>Gin local à base de plantes, racines, écorces et fruits à l'eau pure du Mont Blanc</i>		
<b>MONKEY 47</b> 5cl	47° Allemagne	12 €
<i>Ample, précis et frais. Notes d'Agrumes, de Camphre, Épice, Lavande, Patchouli Dépaysant. Notes de Yuzu Jaune, Poivre de Sansho, Thé Gyokuro</i>		
<b>BEEFEATER</b> 5cl	47° Angleterre	8 €
<i>Aux notes de Poivres, Thym Citron, Verveine, Amande et Coriandre</i>		
<b>BOMBAY CITRON PRESSE</b>	37.5° France	10 €
<i>Frais et équilibré grâce à une sélection de citrons méditerranéens</i>		
<b>BROCKMAN</b>	40° Angleterre	10 €
<i>Fruité et doux aux notes de fruits rouges dont la myrtille et la mûre</i>		

## « MULES EN FOLIE »

<b>ABSOLUT MULE</b>		10 €
<i>Vodka « Absolut », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>		
<b>LONDON MULE</b>		10 €
<i>Gin « Beefeater », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>		
<b>CARRIBEAN MULE</b>		10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus de Citron Vert, Ginger beer</i>		

## « SPRITZ PARTY »

<b>APEROL SPRITZ</b>		10 €
<i>Aperol, eau Gazeuse, Prosecco "Riccadonna", Tranche d'Orange</i>		
<b>FIORANTE SPRITZ</b>		11 €
<i>Liqueur de Fleur de Sureau "Fiorente", Eau Gazeuse, Prosecco "Ricadonna", Tranche de Citron Jaune</i>		
<b>CAMPARI SPRITZ</b>		10 €
<i>Campari, Eau Gazeuse, Prosecco, Tranche d'Orange</i>		
<b>CHAMBORD SPRITZ</b>		11 €
<i>Liqueur de Framboise "Chambord", Eau Gazeuse, Prosecco, Fruits Rouges</i>		

## « A PARTAGER »

<b>FRITURE DE PERCHES</b> <i>Accompagnée de sa sauce tartare</i>	15 €
<b>GRAVELAX DE SAUMON</b> <i>Servi en fine tranches</i>	15 €
<b>LA PLANCHE DU « JOSPER »</b> <i>Cuisson dans notre « Fameux » four à bois, Une Côte de Bœuf, des Travers de Porc et du Magret de Canard</i> <i>Servi avec sa sauce Reblochon, Forestière et Poivre, Accompagné de frites fraîches et de salade</i>	<b>pour 10 personnes</b> 25 €/personne

## « UN PEU DE FRAÎCHEUR »

	Petit	Grand
<b>BRUSCHETTA DE CHÈVRE FRAIS</b> <i>Pain brioché toasté, Courgettes grillées, Aubergines grillées, Poivrons grillés, Salade Roquette, Chèvre Frais</i> <i>Huile d'Olive et Vinaigre balsamique</i>	/	18 €
<b>SALADE VIETNAMIENNE AU TATAKI DE BOEUF</b> <i>Vermicelles de Riz, Tataki de bœuf, Chou Chinois, Soja, Carottes, Concombre, Menthe, Coriandre, Basilic,</i> <i>Cacahuètes et Sauce Asiatique</i>	17 €	21 €
<b>SALADE « dans l'esprit » CESAR</b> <i>Salade Romaine, Poulet croustillant Maison, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Croutons,</i> <i>Œuf parfait et Sauce façon César</i>	15 €	19 €
<b>GASPACHO DE MELON</b> <i>Soupe de Melon mariné au Muscat de Rivesaltes, Billes de Melon au Gingembre, Mousse de sésame,</i> <i>Sésame torréfié, et Chips de Lard</i>	14 €	/

## « LES POKES CÉRÉALES »

<b>BOWL SAUMON</b> <i>Boulgour, Quinoa, Lentilles, Gravelax de Saumon, Concombre, Avocat, Fève de Soja, Radis noir, Mangue,</i> <i>Coriandre, Cébette et Sésame</i>	24 €
<b>BOWL CANARD</b> <i>Boulgour, Quinoa, Lentille, Gravelax de Canard, Concombre, Avocat, Fève de Soja, Radis noir, Mangue,</i> <i>Coriandre, Cébette et Sésame</i>	24 €
<b>BOWL VEGGIE</b> <i>Boulgour, Quinoa, Lentille, Tofu mariné, Concombre, Avocat, Fève de Soja, Radis noir, Mangue,</i> <i>Coriandre, Cébette et Sésame</i>	20 €

## « LE BURGER DU CHEF »

<b>LE "BEACH" BURGER</b> <i>Bun, Steak Haché 100% Français (180 grs), Cheddar Rouge, Cornichons Aigre-Doux, Sauce Australienne,</i> <i>Salade Roquette, Tomates, Cébette, Accompagné de Frites Fraîches.</i>	22 €
--	------

## « QUAND LE CHEF MET LA MAIN A LA PÂTE »

<b>TAGLIATELLES DANS L'ESPRIT « CARBONARA »</b> <i>Pâtes Fraîches, Crème, Poitrine Fumée au Bois de Hêtre, Copeaux de Parmesan, Persil</i>	20 €
---	------

## « AU FIL DE L'EAU »

<b>FILETS DE PERCHE</b>	25 €
<i>Cuisinés avec une Crème à l'Ail, Persil, accompagnés de Nouilles de Riz sautées aux légumes</i>	
<b>OMBLE CHEVALIER</b>	29 €
<i>Avec son Bouillon de poisson au Miel citronné accompagné de Nouilles de Riz sautées aux Légumes</i>	
<b>MOULES de « BOUCHOT » façon MARINIÈRES</b>	22 €
<i>Accompagnées de Frites Fraîches</i>	

## « QUI L'EUT CRU »

<b>« TATAKI » de BONITE, CRU A CŒUR</b>	24 €
<i>Longe de Bonite (Poisson, cousin du Thon) marinée juste snackée de tous côtés, <u>Crue à Cœur</u>, Légumes sautés, Sauce Asiatique et Espuma de Wasabi</i>	
<b>« LE TIGRE QUI PLEURE » (légèrement épicé)</b>	25 €
<i>Faux-filet de Bœuf mariné puis grillé, Cru à Cœur, servi « tiède » sur son lit de salade d'algues Wakamé, Piment, Coriandre, Menthe, accompagné de Frites Fraîches</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE « PRÉPARÉ EN CUISINE » (180 g)</b>	22 €
<i>Viande de Boeuf 100% française, coupée au couteau, Tomates séchées, Échalotte, Parmesan, pignons de Pin, Basilic, Huile d'Olive, Accompagné de Frites Fraîches et salade</i>	

## « L'ÉTAL DU BOUCHER »

<b>SALTIMBOCCA DE VOLAILLE</b>	25 €
<i>Fines tranches de Volaille roulées au Speck et Sauge, Cuit basse température, Espuma de Parmesan, Écrasé de Pomme de terre, Légumes sautés au Marsala</i>	
<b>ONGLET de BŒUF « ANGUS » (250 g) Cuit au four à bois « JOSPER »</b>	26 €
<i>La plus goûteuse de toutes les pièces du Bœuf, Oignons frits, Persil, Accompagnée de Frites Fraîches</i>	
<b>Sauce au choix :</b> sauce Reblochon, Forestière ou Poivre	

<b>Garnitures supplémentaires au choix :</b>	5 €
<i>Frites fraîches, Écrasé de pomme de terre, Nouilles de riz sautées aux légumes</i>	

## « MENU PETIT BAIGNEUR »

**Enfant de moins de 12 ans**

**15€**

### PLAT JUNIOR

*Steak Haché 100% français OU « Fish and chips » de Cabillaud OU Filet de Poulet Pané «Maison », accompagné de Frites Fraîches*

**BÂTONNET GLACÉ ou BOULE DE GLACE**

**SIROP A L'EAU**

## **MENU LA PLAGE**

**43€**

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

**SALADE dans l'esprit CÉSAR**

Ou

**GASPACHO DE MELON**

~~~~

**TATAKI DE BONITE**

Ou

**SALTIMBOCCA DE VOLAILLE**

~~~~

**CRÈME BRULÉE**

Ou

**TIRA'JITO**

## « LES MILLE ET UNE SAVEURS »

<b>TARTE CITRON RENVERSÉE</b>	10 €
<i>Meringue Suisse caramélisée, Crème de citron jaune, Gelée de citron à la menthe, Crumble de palet Breton et Eclaté de meringue sèche</i>	
<b>CRÈME BRULÉE</b>	9 €
<i>Saveur Vanille</i>	
<b>TIRA' JITO</b>	10 €
<i>Biscuit trempé dans un sirop au Rhum, Crème mascarpone à la menthe et citron vert, Tartare de kiwi</i>	
<b>BABA SAVOYARD</b>	10 €
<i>Baba imbibé de sirop de Cardamone et Génépi, Crème montée au zeste de citron, Quenelle de glace Génépi</i>	
<b>DOME CHOCOLAT MANGUE COULIS PASSION</b>	11 €
<i>Dôme de chocolat noir 75%, Insert mangue au poivre Timut, Coulis de passion</i>	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE</b>	11 €
<i>Beaufort, Tomme et Reblochon</i>	

## « LES PAPILLES EN EFFERVESCENCE »

*Chaque semaine, le chef vous surprendra en vous proposant 3 mini desserts de la carte pour accompagner votre boisson*

<b>CAFE GOURMAND</b>	11 €
<i>Café accompagné de mini desserts</i>	
<b>THÉ GOURMAND</b>	13 €
<i>Thé accompagné de mini desserts</i>	
<b>POUSS' GOURMAND</b>	15 €
<i>Café accompagné de mini desserts et d'un digestif (2cl)</i>	
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b>	19 €
<i>Champagne accompagné de mini desserts</i>	
<b>IRISH GOURMAND</b>	19 €
<i>Irish coffee accompagné de mini desserts</i>	
<b>CHOCOLAT GOURMAND</b>	13 €
<i>Chocolat chaud accompagné de mini desserts</i>	

## « BANQUISE D'ÉTÉ »

Glaces réalisées par notre artisan glacier « *Glaces des Alpes* »

<b>DAME BLANCHE</b>	9 €
<i>Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
<b>DAME ROUGE</b>	9 €
<i>Glace Vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Meringue, Chantilly</i>	
<b>DENT DU CHAT</b>	9 €
<i>Glace Vanille, Crème de Marron, Brisure de Marrons Glacés, Chantilly</i>	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	9 €
<i>Glace Café, Glace Vanille, Coulis de Café, Chantilly</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	9 €
<i>Glace Chocolat, Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly</i>	
<b>COUPE GLACÉE PERSONNALISÉE</b>	
<i>Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Framboise, Citron Vert, Poire, Coco, Clémentine, Citron de Sicile, Génépi, Ananas, Mangue</i>	
<i>2 boules</i>	6.50 €
<i>3 boules</i>	9 €
<i>Supplément chantilly</i>	2 €
<b>LE SAVOYARD</b>	12 €
<i>Sorbet Génépi, Liqueur de Génépi</i>	
<b>LE COLONEL</b>	12 €
<i>Sorbet Citron Vert, Vodka</i>	
<b>LA SICILIENNE</b>	12 €
<i>Sorbet Citron de Sicile, Limoncello</i>	
<b>LA WILLIAM</b>	12 €
<i>Sorbet Poire, Liqueur de Poire William</i>	

*Vous pouvez consulter notre liste des allergènes sur demande auprès de nos équipes...*