

« NOS COCKTAILS »

SPRITZ APEROL	9 €
<i>Prosecco, Apérol, Eau Gazeuse Badoit, Fine Tranche d'Orange</i>	
HAVANA CLUB MOJITO CLASSIC / MOJITO FRAISE / MOJITO PASSION	9 € / 9.50€
<i>Rhum Havana club, Feuille de Menthe Fraîche, Eau Gazeuse Badoit, Sucre de Canne, Citron vert</i>	
BLUE RIVIERE	10 €
<i>Rhum « 3 rivières », Citron vert, Curaçao, Malibu, Barbe à Papa</i>	
MOSCOW MULE / CARIBBEAN MULE / LONDON MULE	10 €
<i>Vodka / Rhum / Gin, Ginger beer, Citron vert</i>	
BORA TWINS	9 €
<i>Ananas, Passion, Citron vert, Sirop de Grenadine, choisissez votre alcool.....Rhum ou Vodka</i>	
HUGO	10 €
<i>Liqueur de fleur de Sureau "Fiorentine", Badoit, Prosecco, Feuille de Menthe</i>	
PORN STAR MARTINI	12 €
<i>Vodka, Liqueur de Passion, Fruit de la Passion, Sirop de Vanille, Citron vert et Prosecco</i>	

« RIEN Q'UN VERRE... »

Blanc	<i>Apremont, Romain Chamiot</i>	4,50 €
	<i>IGP, « Côtes de Gascogne », La Noisette</i>	7 €
	<i>Macon-villages, château de Nancelles</i>	7 €
	<i>Vin du Moment, Demandez conseil...</i>	7 €
Rouge	<i>Côtes du Rhône « Ventajol »</i>	4,50 €
	<i>Pic Saint Loup « Les Trois Poules », Domaine Haut-Lirou</i>	7 €
	<i>Vin du moment, demandez conseil...</i>	7 €
Rosé	<i>IGP Méditerranée « La Plage »</i>	4,50 €
	<i>Côtes de Provence « Equus »</i>	7 €

« LES APÉRITIFS »

Ricard	2cl	4 €
Porto, Suze, Martini	5cl	4,50 €
Kir, Kir Royal	12cl	5 €/10.50 €
Coupe de Prosecco « Riccadonna »	12cl	7 €
Coupe de champagne « Mumm Cordon Rouge »	12cl	10 €
Bitter San Pellegrino (sans alcool)	10cl	4,50 €

« A LA PRESSION en 25cl et 50cl »

Poretti 5°	4 € / 7 €
1664 « blanche » 5°	4 € / 7 €
Grimbergen « Rouge » 6°	4,50 € / 8 €
Grimbergen « blonde » 6,7°	5 € / 9 €
« La Cristal » du Mont Blanc IPA 4,7°	5 € / 9 €
« La Verte » du Mont Blanc Généri 5.9°	5.50€ / 10€

« EN BOUTEILLE DE 33 CL »

Corona 4.5°	7 €
Skoll 6°	7 €
La Bête 8°	7 €
Triple Karmeliet 8.4°	7 €
Délirium « RED » 8°	7 €
Brooklyn « sans alcool »	6 €

« LES SANS ALCOOLS »

BORA BORA <i>Ananas, Passion, Citron, Sirop de Grenadine</i>	7 €
VIRGIN MOJITO <i>Menthe, citron vert, Sucre de Canne et Eau Gazeuse Badoit</i>	7 €
FREE GIN TONIC <i>Gin sans Alcool, Tonic</i>	7 €

« LES EAUX MINÉRALES »

Evian, Badoit	75cl	6 €
---------------	------	-----

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI sauf JOUR FÉRIÉ,
Consultez notre ardoise

PLAT DU JOUR

14,50€

« A GRIGNOTER »

Uniquement le soir et le week-end

FRITURE DE FILETS DE PERCHE AVEC UNE SAUCE TARTARE	15 €
BROCHETTES DE POULET <small>FAÇON YAKITORI</small>	15 €

« POUR COMMENCER »

	Entrée	Plat
SALADE VIETNAMIENNE AU POULET CROUSTILLANT <i>Chou chinois, Carotte, Cébette, Poulet, Vermicelles de riz, Coriandre, Menthe, Cacahuète, Sauce vietnamienne</i>	13 €	17 €
SALADE « dans l'esprit » CESAR <i>Salade iceberg, Poulet Croustillant, Tomates cerises, Copeaux de parmesan, Sauce César</i>	14 €	18 €
BO-BUN AU BOEUF <i>Bœuf mariné, Nems au bœuf, Vermicelles de riz, Carotte, Concombre, Laitue romaine, Menthe, Coriandre, Cacahuète</i>		19 €
BO-BUN EN VERSION « VEGGIE » <i>Tofu mariné, Nems aux légumes, Vermicelles de riz, Carotte, Concombre, Laitue romaine, Menthe, Coriandre, Cacahuète</i>		17 €

« A CHACUN SON POKE BOWL ! »

	Entrée	Plat
POKE BOWL TOFU <i>Riz japonais, Tofu, Concombre, Radis, Avocat, Edamame, Betterave, Coriandre, Cébette, Sauce ponzu aux agrumes</i>	13 €	20 €
POKE BOWL SAUMON <i>Riz japonais, Saumon, Concombre, Radis, Avocat, Edamame, Mangue, Sauce ponzu aux agrumes, Coriandre, cébette</i>	18 €	25 €
POKE BOWL DAURADE <i>Riz japonais, Daurade, Concombre, Avocat, Radis, Edamame, Pomme, Sauce ponzu aux agrumes, Coriandre, Cébette</i>	16 €	23 €

MENU « PETIT BAIGNEUR »

PLAT JUNIOR + BÂTONNET GLACÉ + SIROP A L'EAU 14 €
Steak Haché 100% français OU « Fish and chips » de Cabillaud OU Filet de Poulet Pané «Maison », accompagné de Frites Fraîches

« AU FIL DE L'EAU »

FILETS DE PERCHE 23 €
Cuisinés avec une Crème à l'ail, Persil, accompagnées de Riz Basmati et wok de légumes

SOMMITÉS DE CUISSÉS DE GRENOUILLES A LA « PROVENCALE » 24 €
Persil, Ail, Fariné, Huile d'Olive, Beurre, Tomates Cerises, Riz Basmati

« TATAKI » de BONITE, CRU A CŒUR 24 €
Longe de Bonite (Cousin du Thon, mais en mieux...) en croute de Sésame, Cru à Cœur, Servie tiède, Sauce Tériyaki, Riz Basmati, Concombre, Carotte, Avocat, Cébette et Coriandre

CHIRASHI de BONITE et AVOCAT (légèrement épicé) 24 €
Sashimi de Bonite (Cousin du Thon, mais en mieux...), Riz à Sushi, Avocat, Gingembre, Wasabi

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

GYOZAS POULET 19 €
Raviolis asiatiques au Poulet, Sauce Soja et Sésame, Cébette, Coriandre

GNOCCHIS « CARBONARA » 19 €
Pâtes fraîches, Crème, Poitrine Fumée au Bois de Hêtre, Copeaux de Parmesan, Persil

GNOCCHIS ALL'ARRABBIATA (épicé) 19 €
Pâtes fraîches, Piment, Ail, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Persil

GNOCCHIS au GORGONZOLA 19 €
Pâtes fraîches, Gorgonzola, Crème, Copeaux Parmesan, Persil

« L'ÉTAL DU BOUCHER »

Toutes nos pièces de viandes sont cuites au Four à Bois « **JOSPER** »
Elles sont accompagnées de Légumes préparés par nos soins et de Frites Fraîches

PLUMA de PORC IBÉRIQUE (300 g) servie avec sa sauce béarnaise froide <i>Pièce de Viande juteuse, tendre et persillée, oignons frits, Persil</i>	21 €
ONGLET de BŒUF « ANGUS » (300 g) sauce au choix : sauce béarnaise froide, poivre ou roquefort <i>La plus goûteuse de toutes les pièces du Bœuf, Oignons frits, Persil</i>	25 €
LE BEACH BURGER	Simple 19 € Double 24 €
<i>Bun, Steak Haché 100% Français (180 grs), Cheddar Rouge, Cornichons Aigre-Doux, Sauce Australienne, Accompagné de Frites Fraîches.</i>	
CHICKEN BURGER DES SAVOIES AU GUACAMOLE (Légèrement épicé) <i>Bun, Poulet pané, Guacamole, "Fontina" fromage de la vallée d'Aoste, Frites Fraîches</i>	19 €
« LE TIGRE QUI PLEURE » (légèrement épicé) <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>	23 €
TARTARE DE BOEUF « PRÉPARÉ EN CUISINE » (180 g) <i>Tartare de Viande 100% français, coupé au couteau et assaisonné par nos soins, Frites Fraîches</i>	20 €
GAO BAO BŒUF « CUISSON BASSE TEMPÉRATURE » façon burger <i>Petit pain vapeur, Basse côte Black Angus, Concombre, Carotte, Coriandre, Sauce bull dog, Cébette, Frites Fraîches</i>	21 €
GAO BAO DUCK « CANARD LAQUE » façon burger <i>Petit pain vapeur « Canard laqué », Concombre, Coriandre, Cébette, Frites Fraîches</i>	21 €
TATAKI de CŒUR DE RUMSTEAK « CRU A CŒUR » <i>Cœur de Rumsteak Laqué au Miso Rouge, Cru à Cœur, Servi « Tiède », Noodles de Konjac, Courgette, Carotte et Shiitake, Cébette et Coriandre</i>	24 €

« LES MILLE ET UNE SAVEURS »

CARPACCIO D'ANANAS <i>Ananas Mariné aux Epices, Croutons de Pain d'Epices, Glace Coco</i>	9 €
CRÈME BRULÉE <i>Saveur Vanille</i>	8 €
TIRAMISU « NUTELLA » <i>Pour les plus gourmands !</i>	9 €
COULANT AU CHOCOLAT <i>Servi tiède, accompagné de sa glace à la Vanille</i>	9 €
ASSIETTE DE FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE <i>Beaufort, Tomme et Reblochon</i>	9 €
LE COOKIE DOUGH <i>Pâte à Cookie, Chocolat Lait, Chocolat Dulce, Chocolat Blanc, Crumble Amande Noisette, Condiment de fruits, Glace Abricot.</i>	9 €

« LES PAPILLES EN EFFERVESCENCE »

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

CAFE GOURMAND <i>Café accompagné de mini desserts</i>	10 €
THÉ GOURMAND <i>Thé accompagné de mini desserts</i>	11 €
POUSS' GOURMAND <i>Café accompagné de mini desserts et d'un digestif (2cl)</i>	14 €
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Champagne accompagné de mini desserts</i>	16 €
IRISH GOURMAND <i>Irish coffee accompagné de mini desserts</i>	16 €

« BANQUISE D'ÉTÉ »

Nos glaces proviennent de l'Artisan Glacier « Glaces des Alpes »

DAME BLANCHE	9 €
<i>Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
DAME ROUGE	9 €
<i>Glace Vanille, Glace Fraise, coulis de Fruits Rouges, Meringue, Chantilly</i>	
DENT DU CHAT	9 €
<i>Glace Vanille, Crème de Marron, Brisure de marrons glacés, Chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Café, Glace Vanille, Coulis de Café, Chantilly</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Chocolat, Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly</i>	
COUPE GLACÉE PERSONNALISÉE	
<i>Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Framboise, Citron Vert, Poire, Coco, Mandarine, Citron de Sicile, Abricot Caramel Beurre Salé, Génépi, Nutty Noisette, Menthe Choco, Cassis Noir de Bourgogne, Ananas, Mangue</i>	
<i>1 boule</i>	3 €
<i>2 boules</i>	5.50 €
<i>3 boules</i>	8 €
<i>Supplément de chantilly</i>	1,50 €
LE SAVOYARD	10 €
<i>Sorbet Génépi, Liqueur de Génépi</i>	
LE COLONEL	10 €
<i>Sorbet Citron vert, Vodka</i>	
LA SICILIENNE	10 €
<i>Sorbet Citron de Sicile, Limoncello</i>	
L'EXOTIQUE	10 €
<i>Sorbet Coco, Liqueur de Noix de Coco « Malibu »</i>	
LA WILLIAM	10 €
<i>Sorbet Poire, Liqueur de poire William</i>	
LA MANDARINE	10 €
<i>Sorbet Mandarine, Mandarinello</i>	