

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso	2,60€
Décaféiné	2,60€
Noisette	2,70€
Double expresso	4,60€
Café crème	4,80€
Capuccino	5,10€
Café viennois	5,20€
Latte macchiato	5,60€
Irish Coffee	12,00€
Affogato	9,00€

NESPRESSO

Expresso léger	2,90€
Décaféiné	2,70€
Expresso fort	2,90€
Double Nespresso	5,10€

CHOCOLAT

Chocolat chaud	5,00€
Chocolat viennois	5,30€

THÉS KUSMI TEA

Tous les parfums	5,00€
Ceylan	(thé noir non aromatisé)
Thé vert Gunpowder	(thé de Chine)
Thé vert au jasmin	
Earl Grey	(thé de Chine à la bergamote)
Earl Grey déthéiné aux agrumes	
St Petersburg	(agrumes, fruits rouges, caramel)
Lapsang Souchong	(thé noir fumé)
Darjeeling	(thé noir d'Inde)
Thé vert à la menthe Nanah du Maroc	
Algothé	(iodé et mentholé)
Prince Vladimir	(agrumes, vanille, épices)
Thé Breakfast	(thé noir de Chine, Ceylan, Inde)
Anastasia	(bergamote, citron, fleur d'oranger)
Détox	(maté, thé vert, citron, citronnelle)
Rooibos vert bio	(thé vert fruité bio déthéiné)
Sweet Love	(thé noir, épices)



INFUSIONS KUSMI TEA

Tous les parfums	5,00€
Tilleul / Verveine / Verveine menthe poivrée / Camomille	



BOISSONS FROIDES

EAUX MINERALES

Evian 33cl	3,00€
Abatilles plate et pétillante 0,5L	4,50€
Abatilles plate et pétillante 0.75L	6,00€

SIROPS A L'EAU

Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
Enfant	2,20€
Adulte	3,20€

SODAS

Coca cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola life	
Schweppes, Schweppes agrumes, Perrier	4,90€
Orangina, Ice Tea, Cacolac	

JUS DE FRUITS ET NECTARS « ALAIN MILLIAT »

Retrouvez le goût et le plaisir des fruits en pleine maturité et les valoriser à leur meilleur.

Pomme, ananas, pêche, abricot, fraise, tomate

6,20€

FRUITS PRESSES

Dose de naturel, et de vitamine C avec nos jus de fruits fraîchement pressés

Orange / pamplemousse ou citron	6,40€
Trilogie d'agrumes	7,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,00€	Café frappé	7,00€
<i>Sirup de mojito, menthe, citron vert, Perrier</i>		<i>Double Espresso, sirup d'orgeat, sucre de canne</i>	
Thé frappé	7,00€	Volcano	7,00€
<i>Thé du jour frappé, citron, gingembre, menthe, miel</i>		<i>Pamplemousse pressé, cranberries, grenadine</i>	
Sunrise	7,00€		
<i>Jus de passion, ananas, grenadine</i>			

COCKTAILS

Caïpirinha (Caïpiroska) <i>Cachaca, (ou vodka) citron vert, sucre de canne</i>	10,00€
Spritz apérol <i>Apérol, Prosecco, perrier</i>	11,00€
Passion Star <i>Vodka, fruit de la passion, vanille</i>	11,00€
Cosmopolitain <i>Vodka, triple sec, cranberries, citron vert</i>	11,00€
Margarita / Margarita fraise <i>Tequila, Cointreau, citron vert, (fraise) glace pilée</i>	11,00€
Mojito / Mojito fraise / Mojito royal (+3€) <i>Rhum, citron vert, menthe, (fraise) cassonade, Perrier (champagne)</i>	12,00€
Pina Colada <i>Rhum Cubain, jus d'ananas, crème de coco</i>	12,00€
Americano / Negroni <i>Campari, martini rouge, martini blanc, martini dry (gin)</i>	12,00€
Gin tonic <i>Gin Bombay, tonic premium, citron</i>	10,00€
Ginger Bowl <i>Gin G'vine, tonic, cardamome, gingembre, citron vert</i>	12,00€
Herbal king <i>Gin Hendricks, tonic, thym frais, poivre</i>	12,00€
Berline pink pepper <i>Gin hendricks, fraise, tonic, baie rose</i>	12,00€
Elisson gin cucumber <i>Gin botanist, basilic frais, concombre, citron vert, perrier</i>	13,00€

BIERES

Pression Carlsberg 33cl (<i>sup picon 1€</i>)	4,50€	Desperados 33cl	6,00€
Monaco / Panaché 33cl	4,50€	Hoegaarden blanche 33cl	6,00€
Pression Carlsberg 50cl	8,00€	Affligem blonde 33cl	6,50€
Heineken 33cl	6,00€	Corona 35,53cl	7,00€

APÉRITIFS 6CL

Ricard / Pastis 51 (4cl)	5,00€
Lillet blanc ou rouge	5,00€
Martini blanc ou rouge ou dry	5,00€
Campari	5,00€
Porto blanc ou rouge	5,00€
Suze	5,00€
Fernet Branca	5,00€
Kir (mûre, pêche, cassis)	6,00€
Kir princier au Prosecco	9,00€
Kir royal au champagne	12,50€
Cachaça Brésilienne	8,00€
Malibu	

VODKA 6CL

Absolut	8,00€
Absolut citron	8,00€
Eristoff	8,00€
Pyla (<i>Arômes de résine de pin et de poivre</i>)	10,00€
Impéria (<i>Arômes d'herbe et de pain, notes de blé soyeux</i>)	12,00€

TEQUILA 6CL

Camino	8,00€
Sauza	8,00€
Patron coffee XO (<i>Arômes naturels de café fin</i>)	12,00€

RHUM 6CL

3 Rivières (Martinique)	6,50€
La Mauny (Martinique) <i>Arômes de sucre chaud, d'épices et de boisé fin, notes de chêne et caramel</i>	10,00€
Diplomatico 12 ans d'âge (Venezuela) <i>Arômes de fruits cuits, tabac blond et miel, notes de fruits secs, cuir tanné, bois de santal</i>	10,00€
Matuzalem 15 ans d'âge (Cuba) <i>Arômes fins et fruités, notes de fruits secs et feuilles de cigare</i>	10,00€
HSE XO 8 ans d'âge (Martinique) <i>Arômes épicés, poivre noir et muscade notes de cacao, moka et tabac blond</i>	12,00€
Cockspur VSOP 12 ans d'âge (Barbade) <i>Arômes de biscuits sablés, note de clou de girofle</i>	12,00€

COGNAC 6CL

Cognac VSOP ABK6 <i>Arômes complexes de fruits confits, notes de brioche vanillée et de bois frais</i>	10,00€
Cognac XO ABK6 <i>Arômes de fruits secs, noix et réglisse, notes caractéristiques de pâtisserie</i>	20,00€
Hennessy XO <i>Arômes boisés et épicés, notes de vanille, fruits mûrs et cannelle</i>	20,00€

ARMAGNAC 6CL

Bas Armagnac Dartigalongue 20 ans d'âge <i>Arômes d'épices et de cannelle douce, notes de pruneaux</i>	25,00€
--	--------

WHISKY 6CL

SINGLE MALT

Cardhu 12 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes de malt moelleux, pointe vanillée, notes de miel et de chênes</i>	
Chivas Régal 12 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes de miel et pommes mûres, notes de vanille, noisette et caramel</i>	
Bushmills 10 ans d'âge (Irlande)	12,00€
<i>Arômes d'agrumes et de malt, notes d'herbes fraîches et de vanille</i>	
Cragganmore 12 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes légèrement salés et iodés, notes de biscuits et d'amandes</i>	
Dalwhinies 15 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes fumés et épicés, notes de réglisse, d'orge, et citronnelle</i>	
Lagavulin 16 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes intenses suaves et fumés, notes marines sur fond de réglisse</i>	
Glenmorangie 10 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arôme floral de fruits frais et caramel, notes épicées et de gingembre</i>	
Talisker 10 ans d'âge (Ecosse)	12,00€
<i>Arômes iodés et fumés, notes fumées, boisées et poivrées</i>	
Oban 14 ans d'âge (Ecosse)	13,00€
<i>Arômes de fruits et de feu de bois, notes de figues sèches</i>	
Laphoraig 10 ans d'âge (Ecosse)	13,00€
<i>Arômes torréfiés et camphrés, notes de fruits rouges, réglisse</i>	
Nikka from the barrel (Japon)	13,00€
<i>Arôme de lila fraîchement coupés, notes de pêches mûres et pommes caramélisées</i>	

BLEND

Tullamore D.E.W (Irlande)	12,00€
<i>Arômes de caramel, agrumes et citron, notes végétales, bois vert, cèdre</i>	

BOURBON

Marker's Mark (USA)	8,00€
<i>Arômes boisés et vanillés, notes de réglisse à la violette</i>	
Jack Daniel's Old n°7 (USA)	8,00€
<i>Arômes de cuir, de bois brûlés, tabac, notes vanillées, d'agrumes</i>	
Jack Daniel's Honey (USA)	8,00€
<i>Arômes de miel à tendances vanillée et caramélisée</i>	
Jack Daniel's Single Barrel (USA)	10,00€
<i>Arômes boisés et légèrement médicinaux, notes épicées</i>	
Woodford (USA)	12,00€
<i>Arômes doux, frais et épicés, notes vanillées et florales</i>	

CHAMPAGNE

Coupe Bouteille

	10cl	75cl
J De Telmont Grand Rosé	12,00€	70,00€
J De Telmont Grande Réserve Brut	12,00€	75,00€
J de Telmont Grand Vintage millésime 2005		80,00€
Bollinger		80,00€
< R > de Ruinart		100,00€
Ruinart Blanc de Blanc		140,00€
Ruinart Rosé		140,00€
Louis Roederer Cristal Millésimé		430,00€

VIN BLANC

Verre Bouteille

	12cl	75cl
Entre-Deux-Mers		
Cuvée Clémence Cheval Quancard	5,50€	28,00€
Sancerre		
La Mercy Dieux, Domaine Bailly-Reverdy	7,00€	36,00€
Sauternes		
Les remparts de Bastor-Lamontagne,	9,00€	46,00€
Pouilly Fuissé		
Les vieilles vignes, vincent girardin		51,00€
Talbot		
Caillou blanc		51,00€

VIN ROSÉ

Verre 1/2 Btllle Bouteille Magnum

	12cl	37,5cl	75cl	
Bordeaux de Larrivet Haut Brion	5,00€	15,00€	30,00€	55,00€
Château de l'Aumérade cru classé	7,00€	18,00€	36,00€	
Château Minuty Prestive	7,50€		45,00€	
Rimauresq 2013			40,00€	
Château d'Esclan cru classé			51,00€	
Les Clans			90,00€	

VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
	12cl	75cl
Bordeaux de Larrivet Haut Brion	6,50€	32,00€
Château de Santenay		
Pinot noir	7,00€	34,00€
Château Reaut		
1 ^{er} côte de bordeaux		32,00€
Côte du Rhône		48,00€
Perrin Nature		
Lalande Pomerol		
La Rose des Tuilerie		48,00€
Pessac Léognan		
Domaine de la Solitude		57,00€
Saint-Estèphe		
Franck Phélan		62,00€
Saint Julien		
Château Gloria		75,00€
Pauillac		
Grand Puy Lacoste		95,00€
Saint-Emilion		
Château la Gaffelière		105,00€

LIQUEURS ET DIGESTIFS 6CL

Get 27 / 31	8,00€
Baileys	8,00€
Cointreau	8,00€
Jagermeister	8,00€
Kallua	8,00€
Manzana Ordoki	8,00€
Amaretto di Sarano	8,00€
Limoncello	8,00€

BRASSERIE

TOMATE BURRATA	15€
<i>Tomate du marché cœur de bœuf, ananas, noire de Crimée et verte zebra et sa burrata di buffala, et basilic</i>	
SAINT MARCELIN ROTI	16€
<i>Saint Marcelin AOP lardé, sur sa tranche de pain de campagne, salade de jeunes pousses aux graines.</i>	
GASPACHO ANDALOU	15€
<i>Soupe froide de tomates, concombre et poivrons, assaisonnement légèrement relevé et chips de chorizo Iberico</i>	
DUO DE TATAKI saumon et thon rouge	23€
<i>Mariné au soja et deux sésames juste snacké, servi avec une fraîcheur de concombre carotte, nouille phô à l'asiatique et gros cornichons aigre douce</i>	
TABOULE DE QUINOA AU FRUITS SEC	21€
<i>Taboulé de quinoa aux fruits secs, effiloché de canard et œuf mollet, tuile de parmesan</i>	
SALADE FRAICHEUR	19€
<i>Salade de jeunes pousses, crevettes et avocat, suprême de pamplemousse servie avec une vinaigrette d'agrumes au sésame</i>	
SALADE CESAR	19€
<i>Cœur de laitue, croûtons, pignons de pins torréfiés, poulet pané maison et copeaux de parmesan affiné, sauce césar</i>	
TAGLIATELLES FRAICHES	19€
<i>Tagliatelles fraîches aux œufs bio, accompagnées de sauce au choix :</i>	
<i>- Tomate Basilic</i>	
<i>- 3 fromages</i>	
CEVICHE DE POISSON	22€
<i>Cabillaud cuit au citron vert, mêlé de coriandre, poivre de Sichuan et lait de coco, accompagné de patates douces en deux textures.</i>	

CÔTÉ KIDS -13 ANS

Au choix :

13€

- un jus de pomme/ orange/ limonade/ sirop
- poulet pané (façon nuggets) et leurs tagliatelles ou Tagliatelles à la tomate
- glace 2 boules

DESSERTS

Glaces « PEDONE »

*Pistache de Sicile
Caramel beurre salé
Chocolat
Lait de coco*

Sorbet« PEDONE »

*Fraise des bois
Abricot / Pêche
Citron vert
Framboise*

Vanille Bourbon

1 Boule

3€

Miel Nougat

2 Boules

5,50€

Café Brésilien

3 Boules

6,90€

ASSIETTE DE FROMAGE

Sélection de fromages affinés

7€

CHEESE CAKE

Cheese cake du moment, consultez nos saveurs

7€

MINI CREPES

Servies avec au choix, sucre, miel, nutella, caramel beurre salé ou chantilly

4,50€

GATEAU BASQUE

5€

SALADE DE FRUITS FRAIS

5€

PANCAKES AU SIROP D'ERABLE

5€

CAFE GOURMAND

11€

THE GOURMAND

13€

*Nous avons le plaisir de vous servir le petit déjeuner
de 8h à 11h tous les jours, à l'intérieur ou en terrasse*

PETITS DÉJEUNERS

FORMULE EXPRESS

12,00€

Une boisson chaude
Un jus de fruit pressé
Trois mini viennoiseries

FORMULE TRADITIONNELLE

16,00€

Une boisson chaude
Un jus de fruit pressé
Trois mini viennoiseries
Pain (complet, gourmand, maïs, nature)
Beurre
Miel et confitures Alain Milliat

FORMULE COMPLETE

20,00€

Une boisson chaude	
Un jus de fruit pressé	
Pain (complet, gourmand, maïs, nature)	Mini viennoiseries
Beurre	Fromage blanc
Nutella	Miel et confitures Alain Milliat
Fromages (emmental, bûche du Pyla, Prolonvencino, Comté 8 mois)	Compote
Jambon blanc, jambon de serano	Œufs (à la coque ou durs)
Céréales, muesli aux 4 noix	Fruits frais et fruits secs

BRASSERIE

TUNA TATAKI

22€

*Sliced marinated red tuna with sesam seed just snacked,
Served with red cabbage salade in Asian style*

**We offer a wine by the glass in accordance with your dish,
here a glass of Whispering Angel Rosé 7€ or Matteo biaggi red 8€**

CLUB PALACE

19,50€

*Toasts topped with egg, chicken with herbs and tomatoes thinly sliced ,grilled bacon
and salad. Served with home made french fries and salad*

A glass of Rose Marie rose 5 € or red castle Reaut 6€

COTE SABLE BURGER

21€

*Butcher manner beef steak, tomato, caramelized red onions , red cheddar .
Served with home made french fries and salad*

A glass of Rose Marie rose 5 € or red château Reaut 6€

CESAR SALAD

19€

*Lettuce , croutons, roasted pine nuts, home made breaded chicken
and parmesan refined , caesar sauce*

FISH CESAR

19€

*Lettuce, croutons, roasted pine nuts, home made breaded fish
and parmesan refined , caesar sauce*

A glass of Sancerre white Petite Perriere 5€ or Château Talbot caillou blanc 8.50€

ANDALOUSIAN GASPACHO

15€

*Cold tomato soup with cucumber and peppers,
and slightly seasoned with Iberico chorizo chips*