

# PETITS DÉJEUNERS

---

Nous avons le plaisir de vous servir le petit déjeuner  
de 8h à 10h30 tous les jours

## FORMULE EXPRESS

13,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries



## FORMULE TRADITIONNELLE

18,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries  
Sélection de Pains  
Beurre AOP  
Miel du Bassin et confitures Maison Mas



## BUFFET CONTINENTAL

23,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Sur notre buffet vous trouverez : mini viennoiseries, sélection de pains  
Beurre AOP, miel du Bassin et confitures maison Mas  
Céréales Bio, salade de fruits frais, yaourt aux fruits, fromage blanc  
Œufs brouillés ou à la coque, poitrine fumée grillée  
Charcuteries, fromages

Tous nos prix sont taxes et service compris

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ **Massaya Bio**

Expresso	3,10€
Décaféiné	3,10€
Noisette	3,30€
Double expresso	5,30€
Café crème	5,50€
Capuccino	5,70€
Café viennois	6,00€
Latte macchiato	6,00€

## CHOCOLAT

Chocolat Maison	6,50€
Chocolat Maison Viennois	7,00€

## THÉS ET INFUSIONS BIO

6,50€



English Breakfast  
Darjeeling  
Earl Grey  
Sweet Love  
St Pétersbourg  
Prince Vladimir  
Anastasia  
Tsarevna  
Kashmir Tchai

Thé noir de Ceylan et d'Assam, riche et puissant  
Thé noir d'Himalaya, très légèrement épicé  
Thé noir de Chine, note de bergamote et agrumes de Sicile  
Thé noir aux parfums de guarana, réglisse et poivre rose  
Thé noir aux arômes subtils fruits rouges, caramel, vanille  
Thé noir aux notes d'agrumes, vanille, épices  
Thé noir aux notes de bergamote, citron, fleur d'oranger  
Thé noir, gingembre, cardamome, cannelle, réglisse  
Thé noir aromatisé, clou de girofle, laurier, épices

Thé vert Sencha  
Thé vert au jasmin  
BB Détox

Thé vert de Chine  
Thé vert de chine parfumé au Jasmin  
Thé vert et maté, rooibos guarana et pamplemousse

White Anastasia  
Rooibos Vanille

Thé blanc aux notes de bergamote, citron, fleur d'oranger  
Thé rouge sans théine d'Afrique du Sud, mariée à la vanille

Aqua Rosa  
Tilleul  
Verveine  
Camomille  
Menthe fraîche

Rose d'Abyssinie, hibiscus, baies rouge et noir, pomme

# BOISSONS FRAICHES

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets

Plate ou Gazeuse 75cL	5,00€
Plate ou Gazeuse 37.5cL avec Sirop	4,00€
FRUITS PRESSÉS Maison	
Orange ou Pamplemousse ou Citron	7,50€
JUS DE FRUITS et THES GLACES BIO	
Pomme Maison Meneau	6,80€
Ananas Maison Meneau	6,80€
Framboise/Fraise Maison Meneau	6,80€
Abricot Maison Meneau	6,80€
Tomate Maison Meneau	6,80€
Mangue/Passion smoothie Maison Meneau	6,80€
Banane/Framboise/Poire smoothie Maison Meneau	6,80€
Thé Glacé Pêche Maison Meneau	6,30€
Thé Glacé Hibiscus/Fleur de sureau Maison Meneau	6,30€
SODAS BIO ET SODAS	
Fizz Limonade Bio Maison Meneau	6,30€
Fizz Citron Bio Maison Meneau	6,30€
Fizz Orange Bio Maison Meneau	6,30€
Hysope Tonic Bio	6,30€
Hysope Tonic concombre Bio	6,30€
Hysope Ginger Beer Bio	6,30€
Coca Cola	5,90€
Coca Cola Zéro	5,90€
Perrier	5,90€

# BIÈRES et CIDRES

## PRESSION

Peroni 30cl	Italie	5,50€
Peroni 50cl	Italie	8,50€
Panaché ou Monaco		5,50€

## BOUTEILLE 33cl

Cuvée Coté Sable by Aliénor	Ferret	5,50€
Desperados	France	7,00€
<i>Effet Papillon</i> Wheat Ale <i>Blanche</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> Rye Amber Ale <i>Ambrée</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> Indien Pale Ale <i>IPA</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> American Pale Ale <i>APA</i>	Gironde	7,90€
<i>Wignac</i> Cidre <i>bio</i> Doux	Ardennes	6,50€
<i>Wignac</i> Cidre <i>bio</i> Rosé	Ardennes	6,50€

# APÉRITIFS

Ricard	France	6,00€
Lillet Blanc ou Rouge	France	6,50€
Léonce Vermouth Blanc	France	6,50€
Léonce Vermouth Rouge	France	6,50€
Campari	Italie	6,00€

# LIQUEURS

Get 27 ou 31	France	9,00€
Baileys	Irlande	9,00€
Cointreau	France	9,00€
Manzana	France	9,00€
Limoncello	Italie	9,00€
Disaronno	Italie	9,00€

# CHAMPAGNE

Btl 75cl

## BLANC

La Coupe	15,00€	
La Coupe Blanc de Blanc	16,00€	
Deutz Brut		80,00€
Laurent Perrier Brut		85,00€
Delamotte Blanc de Blanc		85,00€
Alfred Gratien		90,00€
Veuve Clicquot Carte Jaune		95,00€
Gosset Blanc de Blanc		99,00€
Laurent Perrier Grand Siècle		190,00€
Amour de Deutz 2011		160,00€
Veuve Clicquot La Grande Dame 2008		220,00€
Louis Roederer Cristal 2002		390,00€

## ROSÉ

La Coupe	16,00€	
Deutz Brut		85,00€
Laurent Perrier		105,00€
Ruinart		115,00€

# VIN ROSÉ

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

Rosé de Sissan 2021		29,00€
---------------------	--	--------

## PROVENCE

Odyssée, 2021	6.90€	29,00€
Marquis de Therme, 2021 "Bio"		31,00€
Château Minuty, Prestige, 2021	8.50€	38,00€
Château D'Esclans, Les Clans 2018		59,00€

# VIN BLANC

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

**Château Haut Rian 2021**

*Entre-Deux-Mers*

**6,90€**

**29,00€**

**Clos des Lunes, Lune d'argent 2021**

*Graves*

**33,00€**

**Chateau Tour Léognan 2018**

*Pessac-Léognan*

**39,00€**

**La Demoiselle de Sigalas 2016**

**7,80€**

**37,00€**

## LOIRE

**Sancerre *les Caillottes*, Pascal Jolivet 2019**

**49,00€**

**Pouilly Fumé *Terres Blanche* Pascal Jolivet 2020**

**9,00€**

**49,00€**

## BOURGOGNE

**Macon Fuissée Château Fuissé 2020**

**45,00€**

**St Véran Château Fuissé 2019**

**41,00€**

**Chablis, Prosper Maufoux 2018**

**46,00€**

**Meursault *Clos du Murger*, Domaine Albert Grivault 2016**

**92,00€**

## CÔTES DU RHONE

**Lirac, Domaine Lafond 2017**

**39,00€**

**Condrieu *La Galopine*, Delas Frères 2018**

**79,00€**

## PROVENCE

**Château Minuty, Prestige, 2021**

**39,00€**

**Château Ste Marguerite, Cuvée Symphonie 2018 "Bio"**

**45,00€**

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

**Coume Del Mas Follio AOC Collioure 2020**

**65,00€**

**Domaine Marion Pla Les Larmes de Jeanne AOC St Chinian 2019**

**36,00€**

## SUD OUEST

**Domaine de l'Herbe, Gros Manseng 2021**

**6,50€**

**27,00€**

*Gascogne*

# VIN ROUGE

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

**Château de Lionne 2018**

*Graves*

**8,00€**

**39,00€**

**Château Seguin 2016**

*Pessac Léognan*

**66,00€**

**Château Saint Pierre 2015**

*St Julien*

**119,00€**

**Château Cantenac Brown 2015**

*Margaux*

**109,00€**

**Château Tayac 2012**

*Margaux*

**14,00€**

**69,00€**

**Château Martet Mitjavile 2017**

*Saint Foy de Bordeaux*

**73,00€**

**Roc de Cambes Mitjavile 2015**

*Côtes de Bourg*

**165,00€**

**Domaine l'Aurage Mitjavile 2014**

*Côtes de Castillon*

**79,00€**

**Château la Fleur de Petrus 2014**

*Pomerol*

**299,00€**

**Château Nénin 2010**

*Pomerol*

**145,00€**

## BOURGOGNE

**Santenay *les Chainey* Domaine Saint Marc 2018**

**48,00€**

**Pommard *les Chanlins* Domaine Saint Marc 2018**

**78,00€**

## BEAUJOLAIS

**Juliennas Château Fuissé 2018**

**41,00€**

**Morgon Domaine la Pierre 2018**

**59,00€**

## CÔTES DU RHONE

**Vaqueyras *La Perdrière*, Domaine Chamfort 2019**

**39,00€**

**Cornas, *Chante Perdrix*, Delas Frères 2017**

**49,00€**

**Châteauneuf du Pape, *Haute Pierre* Delas Frères 2017**

**84,00€**

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

**Domaine Marion Pla Conviction Intime AOC St Chinian 2019**

**42,00€**

**Plô-Roucarels Plant de Roc 2016**

**39,00€**



# COCKTAILS

## EFFERVESCENT

14,50€

### **LE PYLA**

*Liqueur fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe*

### **APÉROL SPRITZ**

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange et citron*

### **ROYAL MOJITO**

*Rhum, menthe, cassonade, citron vert, angostura bitter et Prosecco*

### **ROYAL MARTINI**

*Léonce blanc, Prosecco eau gazeuse, citron*

## SHORT DRINK

14,00€

### **BANC D'ARGUIN**

*Gin, infusion jasmin et poids bleu, citron jaune*

### **BARREL AGED NEGRONI**

*Gin, Campari, vermouth rouge et Dry et ingrédient secret, le tout vieillis en fut de chêne*

### **MARGARITA**

*Tequila, Cointreau, citron et sel*

### **CAÏPIRINHA**

*Cachaça, cassonade et citron vert*

### **COSMOPOLITAN**

*Vodka, Cointreau, cranberry et citron vert*

### **ESPRESSO MARTINI**

*Vodka, Amaretto, expresso, sucre*

### **PISCO SOUR**

*Pisco, jus de citron, sucre, blanc d'œuf, angostura bitter*

### **MANHATTAN**

*Rye whisky, vermouth rouge, angostura bitter, cerise eau de vie*





## LONG DRINK

15,00€

### **SONIC**

*Hybride La Bouche, citron vert, tonic, eau gazeuse, romarin*

### **FRENCH LÉONCE**

*Leonce blanc, crème de mûre, jus de maracuja passion, French tonic*

### **MOSCOW MULE**

*Vodka, citron vert, ginger beer*

### **GIN FIZZ**

*Gin, sucre, citron vert, Perrier*

### **MOJITO**

*Rhum, menthe, cassonade, citron vert, angostura bitter et Perrier*

### **DARK AND STORMY**

*Rhum, citron vert, ginger beer, menthe*

### **PINA COLADA**

*Rhum, glace coco, ananas*

### **LONG ISLAND ICE TEA**

*Vodka, gin, tequila, rhum, Cointreau, citron vert, coca cola*

## SANS ALCOOL

18,00€

### **LE PHARE**

*Jus de maracuja, cranberries, orange, sirop de fraise*

### **VIRGIN MOJITO**

*Menthe, cassonade, citron vert, jus de pomme, perrier*

### **VIRGIN PINA COLADA**

*Glace coco, ananas*

### **CAFÉ FRAPPÉ**

*Double espresso, sirop d'orgeat, sucre de canne*

### **THÉ FRAPPÉ**

*The BB detox, gingembre, citron vert, menthe*

9,50€



## VODKA

4cl

Vodcap Ferret	France	9,50€
Zubrowska <i>Herbe de Bison</i>	Pologne	9,50€
Belvedere Lake Bartezeck	Pologne	12,00€
GreyGoose	France	13,00€

## GIN

4cl

Sorgin	Aquitaine	10,00€
La Bouche N°1	Aquitaine	11,00€
Haize <i>Gin d'artiste par modjo</i>	Pays Basque	11,00€
Cantarelle	Provence	11,00€
Engine	Italie	12,50€
Hendrik's	Écosse	13,00€
Tanqueray Ten	Angleterre	13,00€

## RHUM

4cl

Dillon Blanc 50%	Martinique	9,00€
La Baie des Trésors Fruit des pluies	Martinique	11,00€
Havana Club 3 ans	Cuba	9,00€
Sailor Jerry's	Caraïbes	9,50€
Diplomatico Reserva Exclusiva	Vénézuela	11,00€
Tijuca	Brazil	12,00€
Musalem 15 ans	Rép. Dominicaine	13,00€
Nine Leaves <i>French Oak</i>	Japon	19,00€
Appleton 21 ans	Jamaïque	20,00€
Centenario 25 ans	Costa Rica	21,00€
Zacapa XO	Guatemala	25,00€

# WHISKY

4cl

## FRANCE

Rozelieurs *Collection Rare*

11,00€

Alfred Giraud *Heritage*

14,00€

## ÉCOSSE

Haig Club *Clubman*

8.50€

Monkey *Shoulder*

11,00€

Talisker *10 ans*

Skye

12,00€

Cardhu *12 ans*

Speyside

12,00€

Balvenie *12 ans*

Speyside

12,00€

The Macallan *18 ans Triple Cask*

Speyside

29,00€

Cragganmore *12 ans*

Highland

12,00€

Oban *14 ans*

Highland

14,00€

Laphroaig *10 ans*

Islay

13,00€

Lagavulin *16 ans*

Islay

16,00€

## IRLANDE

Jameson

9,00€

Bushmills *10 ans*

12,00€

## AMÉRIQUE

Marker's *Mark*

Kentucky

9,00€

Woodford

Kentucky

12,00€

Jack Daniel's *Old n°7*

Tennessee

9,00€

## JAPON

Hibiki *Harmony*

10,00€

Yamazaki *12 ans*

13,00€



## TEQUILA

4cl

<i>Don Julio Silver</i>	Mexique	10,00€
<i>Don Julio Resposado</i>	Mexique	11,50€
<i>Don Julio 1942</i>	Mexique	18,00€

## COGNAC

4cl

<i>Hennessy VS</i>		10,00€
<i>Hennessy XO</i>		20,00€
<i>Tesseron XO n°90</i>		23,00€
<i>Hennessy Paradis</i>		65,00€

## BAS-ARMAGNAC

4cl

<i>Jean Cavé Hors d'age</i>		10,00€
<i>Jean Cavé Agent XO</i>		18,00€
<i>Tarriquet 1995</i>		20,00€

## CALVADOS

4cl

<i>Coquerel 8 ans</i>		12,00€
-----------------------	--	--------

## PORTO

10cl

<i>Burmester Tawny</i>		9,00€
<i>Burmester 10 ans</i>		13,00€
<i>Burmester 20 ans</i>		20,00€

# DESSERTS

**Griottes et rhubarbe en compotée** 9,00€  
Mousse de fromage blanc aux épices et sablé breton

**Fraise**, crème de basilic, croquant coco chocolat blanc 9,00€

**Brownie fondant chocolat**, crémeux de cacahuète, glace café 9,00€

**Gaufre Maison** 6,00€  
Chantilly, Sucre, Nutella, Caramel beurre salé, Crème de Marron

## Les Glaces de Patachou

*Sébastien Bouillon*

Vanille

Caramel fleur de sel

Chocolat

Cookies

Yahourt

Praliné royal

Snickers

Café

Pistache

Citron gingembre

Fraise (Vegan)

Mangue

Framboise

Noix de coco


1 Boule 3,20€

2 Boules 5,80€

3 Boules 6,90€

Tous nos prix sont taxes et service compris

## A PARTAGER



<b>Cromesquis de polenta,</b> olives et parmesan, gomasio landais, tahini aux herbes	9,00€
<b>Rillettes de Maquereau au citron vert,</b> pickles maison	10,50€
<b>Saucisson du Marché</b> à trancher et pickles maison	8,00€
<b>Houmous de poivron rouge rôti,</b> dips de carotte fane, sésame et chips d'ail	10,00€
<b>Moules de Corde,</b> marinées à la vietnamienne	11,00€
<b>Jambon ibérique,</b> concassée de tomate au vinaigre de cidre et pain à l'ail	12,50€

**Cette carte est disponible  
de 11h à 20h**

Tous nos prix sont taxes et service compris

