

## STARTER

Planche de charcuterie Corse	18 €
Planche de la Fruitière assortiment de fromages AOP	18 €
Brie de Meaux sauce à la truffe	15 €
Encornets à la plancha persillade, rouille maison	12 €
Palafels pousses de croquant italien	10 €

☞ Tous nos produits sont frais et fait maison. 🍋  
Prix net | Service compris

# MAIN COURSE



## MEAT

Tartare de bœuf charolais au couteau	18 €
Burger classique 180g	19 €
Double burger 360g	23 €
** sauce chèvre	+3 €
Filet de bœuf 220g	27 €
Grillé, sauce poivre noir	
Magret de canard entier	22 €
Sauce au miel	
Souris d'agneau braisé	24 €
Raisins, pruneaux confits, jus réduit, semoule aux raisins	
Brochette de dinde	20 €
Sauce cacahuète	
Cocotte de Gnocchetti	20 €
Sauce à la truffe, jambon blanc à la truffe, pecorino à la truffe	

## FISH

Mi-cuit de thon sashimi en tataki	25 €
Wok de nouilles de riz, légumes croquants, huile de sésame, sauce soja	
Seiche entière à la plancha	22 €
Rondelles de pommes de terre, pain grillé, rouille maison	

SUPPLÉMENT | ACCOMPAGNEMENT  
Frites, ou légumes, ou riz vénéré ou salade verte 5€

## DESSERT



Cheese Cake fruits rouges	6 €
Coulant aux deux chocolats	6 €
Banoffee pie	6 €
L'incontournable Tiramisu du Churchill	6 €
Crème brûlée	5 €

# CARTE DES VINS

## CÔTES DE PROVENCE

BLANC 

	50 cl	70cl
Château Sainte Marguerite cuvée Château – Cru Classé		32 €
Château de Jasson HVE* cuvée Jeanne 2018	22 €	26 €
 Domaine Peirecedes cuvée Fil d'Ariane Bio		26 €
Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon		40 €

ROSÉ 

Château Sainte Marguerite cuvée Château – Cru Classé		32 €
Château de Jasson HVE* cuvée Éléonore 2018	22 €	26 €
 Domaine Peirecedes cuvée Fil d'Ariane Bio		26 €
Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon		40 €

ROUGE 

Château Sainte Marguerite cuvée Château - Cru Classé		32 €
Château de Jasson HVE* cuvée Victoria 2017	22 €	26 €
Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon		40 €
 Domaine Peirecedes cuvée Fil d'Ariane Bio		26 €

## VIN DU SUD-OUEST

		70 cl
Tarquet Première Grives blanc moelleux		26 €

## VIN DE LOIRE

		70 cl
Pouilly-Fumé Mellot blanc		39 €

\* Haute valeur environnementale. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# CARTE DES VINS

## BORDEAUX

	rouge	70cl
Château La Fleur Bellevue		26 €
Château Cantenac grand cru		40 €

## CÔTES DU RHÔNE

	rouge	70cl
Crozes Hermitage Les Launes		32 €
St-Joseph Les Challoys Delas		26 €
Châteauneuf du Pape Château Haute Pierre		32 €
Côte Rôtie Seigneur de Maugiron Delas		86 €

## VIN

	au verre	12,5cl
 Art des Anges IGP Bio		4 €
 Domaine des Peirecèdes cuvée Fil d'Ariane Bio		6 €
Tariquet Première Grives blanc moelleux		6 €
Côte du Rhône		6 €

## CHAMPAGNE

	70 cl
Ruinart Brut	90 €
Ruinart Blanc de Blanc	120 €
Dom Pérignon vintage	250 €
Champagne Cheurlin Thomas cuvée prestige Jean Marc Ferreri	70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# BOISSON

## SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro, Perrier, Ice tea, Tonic 33cl	4 €
Red Bull 25cl	5,50 €
Jus de fruits Pago 20cl ACE, fraise, ananas	4 €
Sirop à l'eau 33cl	2,50 €
Supplément sirop menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, orgeat, gambetta	0,50 €

## BIÈRE PRESSION 5,3°

Demie Heineken H 71 25cl	4 €
Pinte Heineken H 71 50cl	6,50 €
Panaché 25cl	3,50 €
Monaco 25cl	4 €

## BIÈRE BOUTEILLE 33cl

Desperados 5,9°	6 €
Chimay bleu 9°	6 €
Delirium 8,5°	6 €
Mort subite blanche 5,5°	6 €
Mort subite Kriek rouge 4°	6 €
Pietra 6°	6 €
Budweiser 5°	6 €
Kwak 8,4°	6 €

## APÉRITIF

Kir vin blanc 12cl	5 €
Pastis, Ricard 2cl	3,50 €
Campari, Martini 6cl	6 €
Whisky, Vodka, Gin 4cl	7 €
Supplément soda	1 €
Jack Daniel's 4cl	9 €
Chivas 12 ans 4cl	12 €

## DIGESTIF

Get 27, Get 3l 7cl	7 €
Limoncello, Manzana 6cl	6 €
Armagnac, Calvados 4cl	8 €
Cognac 4cl	9 €
Poire Williams 4cl	8 €

## EAU

	33cl	75cl
Évian	4 €	5,50 €
Badoit	4 €	5,50 €

## BOISSON CHAUDE

Café expresso	2 €
Noisette	2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.