



Côté Bistro

ENTREES

SALADE OMEGA 13.50 €
MESCULN, ASPERGE, PIGNON DE PIN, SAUMON,
AVOCAT, TOMATES CERISES

BRUSCHETTA AL TONNO 15.00 €
THON MI-CUIT, BILLES DE MOZZARELLA,
COURGETTE, TOMATES

BUDDHA BOWL 13.00 €
QUINOA NOIR, AVOCAT, CONCOMBRE, GRENADE, PETIT
POIS, SÉSAME, SAUCE SOJA

TATIN DE TOMATES 12.50 €
PESTO BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE

PLATS

BURGER CHIC
PAIN BURGER AU SÉSAME, BŒUF DU MARCHÉ, FOIE
GRAS, COMPOTÉE D'OIGNONS, MOUTARDE
FRITES MAISON **15.50 €**

**LINGUINES FRAÎCHES AUX SAINT-JACQUES &
GAMBAS, VIERGE D'AGRUMES 18.50 €**

**PAVÉ DE SAUMON, CROUTE DE BASILIC ET
TOMATES, RIZ VÉNÉRÉ 14.50 €**

**PIÈCE DE BŒUF « DU MARCHÉ » FRITES MAISON,
BEURRE « CAFÉ DE PARIS » 17.00 €**

DESSERTS

CRÈME BRULÉE SAFRAN VANILLE 8.50 €

AFFAGATO
BOULE DE GLACE VANILLE ARTISANALE PLONGÉE DANS
UN CAFÉ NESPRESSO **6.50 €**

PANNA COTTA AMARETTO 6.50 €

CAFÉ *GOURMAND
CRÈME BRULÉE SAFRAN, PANNA COTTA AMARETTO,
TARTARE FRAISE, MACARON CHOCOLAT
9.50 €

* SUPPLÉMENT THÉ OU INFUSION 1.50 €

MIDI & SOIR JUSQU'AU 9 JUIN

VINS AU VERRE (14CL)

AOC PINOT BLANC « LES IRIS » 4.50€
MURÉ 2018

AOC MUSCAT « MOSCATO BY PFAFF » 7.90€
CAVES DE PFAFFENHEIM 2019 BLANC

AOC CHABLIS 9.00€
WILLIAM FÈVE 2015

AOC SANCERRE 8.50€
CHÂTEAU DE SANCERRE 2018

IGP MÉDITERRANÉE « STUDIO BY MIRAVAL » 5.50€
CHÂTEAU MIRAVAL 2020

AOC PINOT NOIR « RÉSERVE » 4.50 €
PREISS ZIMMER 2018

AOC BOURGOGNE « SECRET DE FAMILLE » 7.50€
ALBERT BICHOT 2019

AOC BORDEAUX CÔTES DE BLAYE 6.50€
CHATEAU BERTINERIE 2016

AOC CÔTE DU RHÔNE « NATURE » 5.50€
FAMILLE PERRIN 2018

WOODHAVEN « CABERNET SAUVIGNON » 4.00 €
CALIFORNIA 2018

TARIF EN PICHET

	25 CL	50 CL
AOC PINOT BLANC « LES IRIS » MURÉ 2018	9.00€	18.00€
IGP MÉDITERRANÉE « STUDIO BY MIRAVAL » 2019	10.00€	20.00€
AOC PINOT NOIR « RÉSERVE » PREISS ZIMMER 2017	9.00€	18.00€

EN SOLO OU À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE ITALIENNE
ET SES CONDIMENTS **8.50 €**

PLANCHE DE FROMAGES

TROIS FROMAGES AU CHOIX PARMIS **7.50 €**