



### LES COCKTAILS DU MOMENT



#### Limoncello Margarita

(tequila, limoncello, jus de citron, sirop de miel)

#### The Azalea

(vodka, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine, eau pétillante)

#### Spritz fruit

(fruit de saison, apéro prosecco)

#### Lillet Pomelo

(lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe)

#### Mexican Mule

(tequila, citron vert, canne à sucre, Ginger beer, gingembre)

## LES MOCKTAILS DU MOMENT



(sans alcool)

#### Virgin Mojito

(menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse et glace pilée)

#### Virgin Pinacolada

(crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange)

#### So fresh

(jus de citron frais, sirop de canne, eau & feuilles de menthe)

#### Virgin Spritz

(Bitter et vin pétillant sans alcool)







Assortiment de nickels maison

<i>J</i> C	13301timent de piekeis maison
6€	5 accras de légumes herbes fraîches, paprika fumé & sauce tomate maison
6€	5 cromesquis de chèvre, duo de sauce

Houmous carotte-cumin & grissini maison	6€

menthe fraiche/poivron

Assiette de frites 5€

*5€* 

Planche de charcuterie à partager : saucisson

de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo

ibérique, fromages de saison

& pickles



#### **FORMULES**

ENTREE + PLAT, 25€

PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 25€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 30€



MENU (-12 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson, *12*€







# Entrées, 10€ (peuvent être servies en plat + 5€)

Gaspacho de tomate, fêta, fèves et croutons

Oeufs mimosa à la moutarde d'Orléans, jambon ibérique sur coulis de brocolis

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, sauce soja, herbes fraiches, concombre & cacahuètes

#### Plats, 18€

Bavette d'Aloyau poêlée, sauce tartare au fenugrec & frites allumettes

Travers de porc confit au miel au romarin & sauge ananas, carottes et daikon rôtis aux épices

Dorade à la plancha, croustillant de pommes de terre,, sauce vierge à la tomate

#### Plat végétarien, 16€

Courgettes à la plancha, tomates confites, faisselle aux herbes & noisettes, pois chiches torrifiés au curry







## Fromages, 8€



Assortiment de fromages de saison de la fromagerie Victor (*Orléans*)

Eillet de tête de moine, compoté d'abricots, amandes effilées & torréfiées

#### Desserts, 8€

Pêches pochées, crumble & glace vanille

Financier à la noisette, espuma de crème pralinée, glace noisettes torréfiées

Lemon curd, fraises & chantilly

Sorbets maison du moment







# LES APÉROS

Sangria ou punch maison	6€ / Pichet 1 litre, 22É
Americano	7€
Apérol spritz	8€
Mojito	8€
Moskow mule	8€
Gin tonic	8€
Gin tonic ginger beer	8€
Margarita frozen	8€
Vodka tonic	7€
Whisky Coca	6€
Kir (mûre, pêche, cassis)	4€
Kir pétillant (mûre, pêche, cassis)	6€
Martini (blanc, rouge, dry)	4€
Porto	4€
Ricard	3,50€
Pastis Meskad	3,50€







LES ROUGES		
IGP Val de Loire	5€	17€
Point G - Château du Fresne		
AOP Coteaux du Languedoc	6€	18€
Réserve by Arrogant Frog - Domaine Paul Mas		
AOP Chinon	6€	18€
La Croix de Bois - Domaine Gouron		
AOP Saumur- Champigny	7€	23€
Bay Rouge - Domaine du Val Brun		
AOP Saint-Emilion		37€
Les Hauts de la Gaffelière - Malet Roquefort		
AOP Bourgogne		38€
Pinot Noir Vieilles Vignes		
Domaine Château Philippe Le Hardi		
AOP Mercurey		45€
Le Bois de Lalier - Domaine Château Philippe Le Hardi		
AOC Saint-Joseph		49€
Deschants - Maison M. Chapoutier		
AOP Volnay		70€
Volnay - Domaine Bitouzet Prieur		





LES BLANCS		
IGP Côtes de Gascogne	5€	17€
Uby 4 - Domaine Uby, IGP Côtes de Gascogne		
AOP Cheverny	6€	22€
Cheverny - Pascal Bellier		
AOP Coteaux du Giennois	7€	23€
Villargeau Blanc - Domaine de Villargeau		
AOP Beaujolais	7€	23€
Alexis - Olivier Depardon		
AOP Reuilly	8€	26€
La Raie - Claude Lafond		
AOC Alsace		26€
Gewurztraminer Tradition - Kuentz Bas		
AOP Quincy		31€
Domaine Siret- Courtaud		
AOP Pouilly Fumé		40€
Argile à S - Domaine Bouché- Chatellier		
AOP Chablis		44€
Les Vénérables - La Chablisienne		
AOP Saint-Aubin		57€
En Vesvau - Domaine du Château Philippe le Hard		



Cidre Sassy Sulfureuse

Brooklyn (bière sans alcool)

Le café du (héâtre	f	t bo	ire =
LES ROSÉS			
IGP Méditérranée		5€	18€
Kairos - Domaine du Château du Roue	?t		
AOP Reuilly		7€	26€
La Grande Pièce - Claude Lafond			
AOP Côtes de Provence			31€
La Vie en Rose - Château Roubine			
LES BULLES			
Vouvray		7€	24€
Méthode traditionnelle brut, AOP Vouvraș	7		
Brut Réserve		12€	77€
Mailly Grand Cru AOP Champagne			
LES BIERES PRESSION			
1664	25cl, 4€	50cl	, 7,50€
LBF ambrée	25cl, 5€	50cl	, 9€
Picon bière	25cl, 5€	50cl	, 9€
LES BIERES & CIDRES (BOU	JTEILLE 33cl	)	
Desperados			6,50€
Ruby			6,50€
Cidre Sassy Angélique			6,50€
			C 17.0.C

6,50€

6€





# LES DIGESTIFS

Vieille prune de Souillac	8€
Liqueur de cognac Orange	6€
Poire d'Olivet	8€
Cognac ABK6 vsop	8€
Get 27	6€
Menthe pastille	6€
Limoncello	6€
Jack Daniel's	7€
Togouchi Premium	8€
Glenmorangie 10 ans	8€
Rhum Diplomatico	8€
Vodka	8€
Orgasme	8€
(crème de café & baileys	







Perrier 4€

Coca-Cola 4€

Coca-Cola zéro 4€

Orangina 4€

Oasis Tropical 4€

Limonade 3,50€

Diabolo sirop 3,50€

Hysope bio ginger beer (20cl) 4,30€

Chysope bio water tonic (20 cl) 4,30€

Jus de fruit 4,30€

(orange ou poire ou pomme ou

fraise ou pomme pétillante)

Sirop à l'eau 3€

(cassis, fraise, menthe, citron, grenadine, pêche, orgeat, pastèque, menthe glacée ou passion)

#### LES EAUX

Chateldon (75cl) 5,50€

Evian (11) 5€

Badoit (11 5€

Evian (50cl)) 3,30€

Badoit (50cl) 3,30€







# CAFÉS, CHOCOLATS & LAITS

T 1/ 1 1/	1 000
Expresso, déca, noisette	1,80€
Double café	3,50€
Café crème	3,50€
Lait chaud	3€
Lait chaud parfumé (miel)	3,50€
Café viennois	5€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	4,50€
Capuccino	4,50€
THÉS	
Thé Mariage Frères Marco Polo	4,50€
Thé Mariage Frères Darjeeling Himalaya	4,50€
Thé Mariage Frères Casablanca Menthe	4,50€
Thé Mariage Frères Paris earl grey	4,50€
INFUSIONS	
Infusion Mariage Frères 8 plantes	4,50€
Infusion Mariage Frères Verbena Citriodora	4,50€

