

Notre Carte

Planches

Végétarienne

Tapenade, avocat, burrata, pan con tomate, frites maison, oignons rings, falafels libanais

35,00 €

Charcuterie

Notre selection de charcuteries ibérique et italienne

x2 personnes

x4 personnes

19,00 €

35,00 €



Fromage

Notre selection de fromages italien, ibérique et français

x2 personnes

x4 personnes

19,00 €

35,00 €

Mixte

Notre sélection de charcuteries et de fromages ibérique, italien et français

35,00 €

Planche de la mer

Supions en persillade, tartines de saumon parmesan, rillettes de thon, gambas à la persillade

x2 personnes

x4 personnes

19,00 €

35,00 €

Tapas & entrée

Grande ou petite faim ? À vous de choisir !

Petite faim

Grande faim

Falafels de pois chiches à la Libanaise sauce tzatziki

7,00€

14,00€

Nuggets maison sauce barbecue

9,00€

18,00€

Tataki de bœuf

10,00€

20,00€

Supions au beurre d'escargot

10,00€

20,00€

Tartine grillée de guacamole, burrata et crudités

9,50€

19,00€

Potatoes au paprika

6,00€

Bol de frites

5,50€

Bol de salade et crudités

5,00€

Salades

Petite faim

Grande faim

Salade de Chèvre Chaud

Tartine de chèvre au miel et au thym, salade fraîche

8,00€

17,00€

Salade Thai

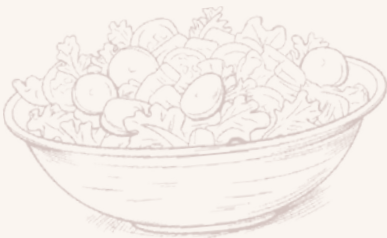
Bœuf mariné, mangue, poivrons croquants, cacahuètes

19,00€

Camembert entier rôti

Saucisse de Morteau, frites et salade verte

18,00€



Notre Carte

Viandes

Demi-magret de canard ~180g
Aux figues rôties et petits légumes 19,00 €

Entrecôte grillée 350g *
Sauce forestière, gratin dauphinois et légumes 27,00 €

Tartare de bœuf à la française 180g
Accompagné de frites et de salade verte 25,00 €

Poulet mariné
Servi avec caviar d'aubergine et potatoes au paprika 19,00 €

Poissons

Pavé de saumon ~250g
Frites maison et salade verte 23,00 €

Risotto au vin rouge
Crème de parmesan et supions au beurre d'escargot 19,00 €

Végé

Lasagnes aux épinards
Ricotta et pignons de pin, salade verte 19,00 €

Burgers

Burger Classique 19,00€
Steak haché, ketchup, moutarde, salade, tomate, cheddar, oignons
Accompagné de frites maison et salade verte

Burger Mexicain 19,00€
Guacamole au Tabasco, poulet mariné, salade, tomate, cheddar, oignons
Accompagné de frites maison et salade verte

Burger Végé 19,00€
Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate, oignons rouges, steak végé, aubergines grillées
Accompagné de frites maison et salade verte



Menu Trèfle *

29,90 € 34,90 €

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

Entrée + plat
+ dessert

+ accès pass Soirée

avec supplément 3€*

formule enfant

Steak haché et frites maison
ou
Nuggets maison et frites maison
+
1 Boule de glace
ou
Dessert du moment
+
Sirop à l'eau

+ accès pass Soirée

13,90 €



Le midi, demandez le plat du jour !

Entrée + Plat + Dessert	19,90€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16,90€
Plat	13,90€

Nos Cocktails

Faits maison!

Jack Daniel's

Le Vieux Roger

Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, Creme de peche, Sirop de cerise et Jus de citron vert 12,00 €

Jean-Jaques Daniel's

Whiskey Jack Daniel's, Passoa, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat et Jus de citron jaune 12,00 €

Le Car en Sac

Whiskey Jack Daniel's Honey, Creme de peche, Thé glacé et Jus de litchi 12,00 €

Le Paradis Perdu (Frozen)

Whiskey Jack Daniel's Pomme, Liqueur de Bergamotte Italicus, Purée de framboise 12,00 €



Gin

Sherlock 's

Gin, Amaretto, Citron Jaune, Sirop de pêche avec un top Ginger beer 10,00 €

Detective St-Germain

Gin, Liqueur St-Germain, Citron Jaune, Miel, Feuilles de Basilic 12,00 €

Détective Conan

Gin, Liqueur de Bergamotte Italicus, Crème de cassis, Citron Jaune, Purée de Framboise 12,00 €

Professeur Layton

Gin infusé au romarin, Liqueur de Saint-Germain, Jus de citron vert et top de tonic 12,00 €



Rhum/ Téquila

Capt'ain Crochet

Rhum blanc, Jus de pomme, Citron vert, Miel, top de gingerbeer 10,00 €

Port-Royal

Cachaça, Citron Vert, Sirop cannelle maison, Jus d'Ananas, top de Ginger beer et quelques gouttes d'Angostura Bitter 11,00 €

Capitaine Haddock

Téquila ambré, Campari, Jus d'ananas, Sirop de sucre de canne, Purée de framboise, Jus de citron vert 11,00 €

Le Luffy (Frozen)

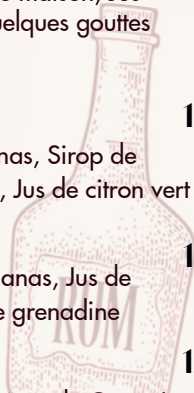
Rhum blanc, Rhum ambré, Jus d'Ananas, Jus de mangue, Crème de coco et Sirop de grenadine 12,00 €

Sparrow

Rhum Ambré spiced, Citron Vert, Crème de Coco, Jus de Passion, quelques gouttes de Tabasco et d'Angostura Bitter 12,00 €

Barbe Noire

Rhum ambré infusé au chocolat et au piment, Liqueur de café Kaluha, sirop de banane et un expresso 12,00 €



Vodka

Kitsune

Vodka, Liqueur de Melon, sirop de cerise, purée de fruits exotique et Jus de citron jaune 12,00 €

Odin

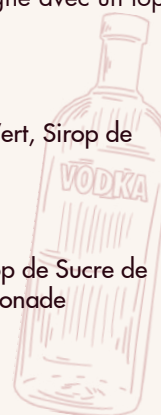
Vodka, Triple sec, Creme de chataigne avec un top der Ginger beer 11,00 €

Anubis (Frozen)

Vodka, Passoa, Rhum blanc, Citron Vert, Sirop de Kiwi, Jus de Banane 12,00 €

Poséidon

Vodka infusé au Thym, Curaçao, Sirop de Sucre de canne, Jus d'Ananas et un top de Limonade 10,00 €



✿ **N'hésitez pas à demander à composer votre cocktail avec les bartender**

Nos Mocktails

Faits maison!

Daisy	Jus de Pomme, Jus de Mangue, Citron Jaune pressé, Purée exotique, Sirop de Kiwi	8,00 €
Kéké Laglisse (Frozen)	Jus de Litchi, Jus de Pamplemousse, Crème de Coco, Purée Exotique	8,00 €
Kirby	Jus d’Ananas, Jus de Cranberry, Citron Jaune pressé, Crème de Coco, Purée de Framboise,	8,00 €
Rondoudou	Jus de Fraise, Citron Jaune, Sirop de vanille, Purée de Framboise	8,00 €
Bowser Junior	Jus d’orange, Thé glacé, Purée de framboise, Sirop de peche, Jus de citron vert	8,00 €
Pac-Man	Jus de pomme, Jus de banane, sirop de cannelle maison, Jus de citron jaune	8,00 €
Diddy Kong	Jus de passion, Jus de banane, Jus d’ananas, Sirop de vanille, Jus de citron vert	8,00 €
Tails	Jus d’orange, Jus de mangue, Sirop de grenadine, Jus de citron vert	8,00 €

Softs

Coca Cola (33cl)	3,90 €	Jus de fruits (au choix)	3,50 €
Fuze Tea Pêche (25cl)	3,90 €	Perrier (33cl)	3,90 €
Coca Cola Zéro (33cl)	3,90 €	Sirop	2,90 €
Tropico Tropical (25cl)	3,90 €	Diabolo	3,50 €
Limonade (25cl)	3,50 €	Thé glacé maison (au choix)	4,50 €
Eau plate (evian) 1L	6,00 €	Thé noir, Jus de Citron vert, sirop de pêche et feuille de menthe	
Eau pétillante (San Pellegrino) 1L	6,00 €	Frappé chocolat	4,50 €
		Café frappé	4,50 €

Boissons chaudes

Expresso	2,00 €	Capuccino	4,00 €
Décaféiné	2,20 €	Thé (au choix)	4,00€
Noisette	2,20 €	Chocolat chaud	4,50 €
Allongé	2,50 €	Irish coffee	11,00 €
Crème	3,00 €		

Carte des vins



Nos verres et nos bouteilles

Vins rouges

12,5cl / 75cl

Trèfle Rouge Domaine Le Claud 2021 Bio

Cabernet Sauvignon, Merlot, grenache

5,00€ / 19,00€

Pic Saint Loup

Réserve Les Almades

6,50€ / 27,00€

Vins rosés

La Cuvée du Soleil (Sieur d'arques)

pinot noir, cinsault et grenache

6,00€ / 24,00 €

Vins blancs

Trèfle Blanc IGP OC Domaine Le Claud 2024 BIO

Sauvignon

5,00€ / 19,00 €

Les collines du bourdic Chardonnay

Cépage 100% chardonnay

6,00€ / 21,00 €

Hirondelle côtes de gascogne (Moelleux)

Gros manseng moelleux

6,00€ / 24,00 €

Le chevalier Georges (Pays d'Oc)

Cépage 100% Viognier

6,00€ / 22,00 €

Pétillants

Prosecco

Champagne

10,00€ / 35,00 €

60,00€

Les Bières Pression



25cl / 50cl

La Phénicienne 4,5% Blonde

Douce et ample, elle possède une fin de bouche racée sur une jolie amertume.

3,50 € / 6,50 €

Gallia Nouveau Western IPA 6%

Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins.

4,50 € / 8,50 €

Gallia Weiss &Versa 4% Blanche

Une bière légère aux saveurs de blé malté et aux notes de fruits frais.

4,50 € / 8,50 €

Mort Subite Kriek Lambic 4,5%

Un subtil assemblage de lambics, et de cerises fraîches de Belgique.

4,50 € / 8,50 €

Les Bières Bouteille

Desperados 33 cl

8,00 €

Heineken sans alcool 0% 33cl

7,00 €