

Notre Carte *

Planches

Végétarienne

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

35,00 €

Charcuterie

Notre sélection de charcuteries ibérique et italienne

x2 personnes

x4 personnes



19,00 €

35,00 €

Fromage

Notre sélection 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

19,00 €

x2 personnes

x4 personnes

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

Salade de Chèvre Chaud

Tartine de chèvre au miel et au thym, salade fraîche

Petite faim

Grande faim

8,00€

17,00€

Salade Thaï

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 €

Burgers

Burger Classique

Steak haché, ketchup, moutarde, salade, tomate, cheddar, oignons
Accompagné de frites maison et salade verte

19,00€

Burger Mexicain

Guacamole au Tabasco, poulet mariné, salade, tomate, cheddar, oignons
Accompagné de frites maison et salade verte

19,00€

Burger Végé

Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate, oignons rouges, steak végé, aubergines grillées
Accompagné de frites maison et salade verte

19,00€

Le midi, demandez le plat du jour !

Entrée + Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,90€

Plat 13,90€

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 €



Menu Trèfle *

29,90 €

*Entrée + plat
ou
Plat + dessert*

+ accès pass Soirée

34,90 €

*Entrée + plat
+ dessert*

avec supplément 3€ clover

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 €

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

Jean-Jaques Daniel's

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

Le Car en Sac

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

Le Paradis Perdu (Frozen)

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



Rhum/ Téquila

Capt'ain Crochet

Rhum blanc, Jus de pomme, Citron vert, Miel, top de gingerbeer

Port-Royal

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

Capitaine Haddock

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

Le Luffy (Frozen)

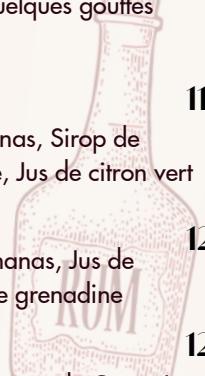
Rhum blanc, Rhum ambré, Jus d'Ananas, Jus de mangue, Crème de coco et Sirop de grenade

Sparrow

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

Barbe Noire

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



12,00 €

Gin

Sherlock 's

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

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

Professeur Layton

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

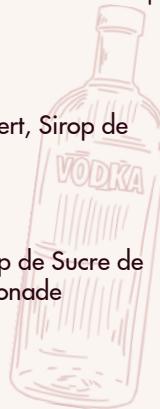
Vodka

Kitsune

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

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 Laglissee (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 grenade, 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 €

Thé noir, Jus de Citron vert, sirop de pêche et feuille de menthe

Eau plate (evian) 1L

6,00 €

Frappé chocolat

4,50 €

Eau pétillante (San Pellegrino) 1L

6,00 €

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

Trèfle Rouge Domaine Le Claud 2021 Bio
Cabernet Sauvignon, Merlot, grenache

12,5cl / 75cl

Pic Saint Loup

Réserve Les Almades

5,00€ / 19,00€



Vins rosés

La Cuvée du Soleil (Sieur d'arques)
pinot noir, cinsault et grenache

6,50€ / 27,00€

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

10,00€ / 35,00 €

Champagne

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 €