

Notre Carte

Planches

Végétarienne

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

35,00 €

Charcuterie

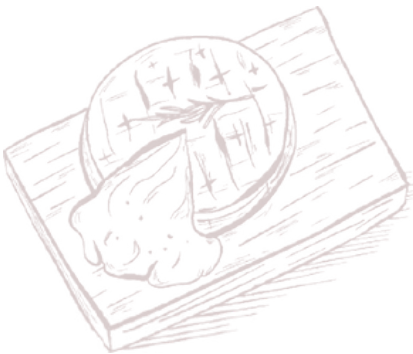
Notre selection de charcuteries ibérique et italienne

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 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

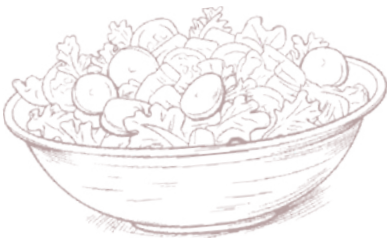
Bœuf mariné, mangue, poivrons croquants, cacahuètes

19,00€

Camembert entier rôti

Saucisse de Morteau, frites et salade verte

18,00€



Notre Carte

Viandes

Demi-magret de canard ~180g
Petits légumes, sauce forestière 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, poivron
Accompagné de frites maison et salade verte

Burger Végé 19,00€
Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate, oignons rouges, steak végétal, 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

12,00 €

Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, Crème de pêche, Sirop de cerise et Jus de citron vert

Jean-Jacques Daniel's

12,00 €

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

Le Car en Sac

12,00 €

Whiskey Jack Daniel's Honey, Crème de pêche, Thé glacé maison et Jus de litchi

Le Paradis Perdu (Frozen)

12,00 €

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



Gin

Sherlock 's

10,00 €

Gin, Amaretto, Citron Jaune, Sirop de pêche et top de gingerbeer

Detective St-Germain

12,00 €

Gin, Liqueur St-Germain, Jus de citron jaune, Miel, Feuilles de Basilic

Détective Conan

12,00 €

Gin, Liqueur de Bergamotte Italicus, Crème de cassis, Jus de citron jaune, Purée de Framboise

Professeur Layton

12,00 €

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



Rhum/ Téquila

Capt'ain Crochet

10,00 €

Rhum blanc, Jus de pomme, Jus de citron vert, Miel et top de gingerbeer

Port-Royal

11,00 €

Cachaça, Jus de citron vert, Sirop cannelle maison, Jus d'Ananas, top de Gingerbeer et quelques gouttes d'Angostura Bitter

Capitaine Haddock

11,00 €

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

Le Luffy (Frozen)

12,00 €

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

Sparrow

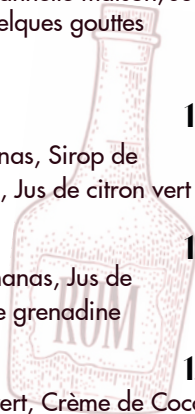
12,00 €

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

Barbe Noire

12,00 €

Rhum ambré infusé au chocolat et au piment, Liqueur de café Kaluha, Sirop de banane et un shoot d'expresso



Vodka

Kitsune

12,00 €

Vodka, Liqueur de melon, Sirop de cerise, Purée de fruits exotique et Jus de citron jaune

Odin

11,00 €

Vodka, Triple sec, Crème de châtaigne et top de Gingerbeer

Anubis (Frozen)

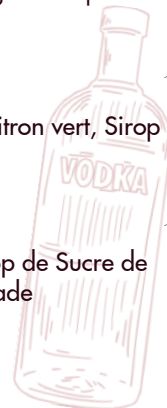
12,00 €

Vodka, Passoa, Rhum blanc, Jus de citron vert, Sirop de Kiwi, Jus de Banane

Poséidon

10,00 €

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



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

Nos Mocktails

Faits maison!

Daisy Jus de Pomme, Jus de Mangue, Jus de citron jaune, Purée de fruits exotique, Sirop de Kiwi	8,00 €
Kéké Laglisse (Frozen) Jus de Litchi, Jus de Pamplemousse, Crème de Coco, Purée de fruits exotique	8,00 €
Kirby Jus d’Ananas, Jus de Cranberry, Jus de citron jaune, Crème de Coco, Purée de Framboise,	8,00 €
Rondoudou Jus de Fraise, Jus de citron jaune, Sirop de vanille, Purée de Framboise	8,00 €
Bowser Junior Jus d’orange, Thé glacé maison, Purée de framboise, Sirop de pêche, 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 (au choix)	2,90 €
Tropico Tropical (25cl)	3,90 €	Diabolo (au choix)	3,50 €
Limonade (25cl)	3,50 €	Thé glacé maison	4,50 €
Eau plate (Evian) 1L	6,00 €	Thé noir, Jus de Citron vert, Sirop de pêche et Feuilles de menthe	
Eau pétillante (San Pellegrino) 1L	6,00 €	Frappé chocolat	4,50 €
		Café frappé	4,50 €

Boissons chaudes

Expresso	2,00 €	Cappuccino	4,00 €
Décaféiné	2,20 €	Thé (au choix)	4,00€
Noisette Expresso avec nuage de lait	2,20 €	Chocolat chaud	4,50 €
Allongé	2,50 €	Irish coffee	11,00 €
Café crème	4,00 €		

Carte des vins



Nos verres et nos bouteilles

Vins rouges

Trèfle Rouge Domaine Le Claud 2021 Bio

Cabernet Sauvignon, Merlot, grenache

12,5cl / 75cl

6,00€ / 20,00€

Pic Saint Loup

Réserve Les Almades AOP 2024

6,50€ / 27,00€



Vin rosé

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

6,00€ / 20,00 €

Les collines du bourdic Chardonnay

Cépage 100% Chardonnay

6,00€ / 21,00 €

Hirondelle IGP côtes de Gascogne (Moelleux)

Gros manseng moelleux 2024

6,00€ / 24,00 €

Le chevalier Georges IGP OC (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 Blonde 4,5%

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 Blanche 4%

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

Heineken sans alcool 33cl 0%

8,00 €

7,00 €

