

Les Mijotés

- Le* **Pot au feu** 14,80 €
- Le* **Boeuf bourguignon** 15,50 €
- Le* **Curry de potimarron**  14,10 €

Les Grandes Salades

- La Grande* **Détox** *Salade*  16,90 €
Salade de jeunes pousses, boule de mozzarella di buffalo, tomates cerise, concombre, oignon rouge, graines de courge, alfalfa, groseilles, kiwi, huile d'olive, vinaigre balsamique
- La Grande* **César** *Salade* 17,90 €
Salade césar revisitée. Poulet fermier Label Rouge, rôti et préparé par nos soins, tomates cerise, parmesan, croûtons, sauce césar
- La Grande* **Océane** *Salade* 18,60 €
Salade de jeunes pousses, pommes vapeur, tartare de saumon mariné poêlé, fromage frais, aneth, avocat, vinaigrette aux agrumes

Les Plats

- La* **Quiche du jour**  10,80 €
Servie avec sa salade verte
- Le* **Risotto** *aux champignons*  17,20 €
- Le* **Carpaccio** 17,40 €
Notre carpaccio accompagné de sa sauce pesto et de parmesan. Servi avec frites maison et salade
- Le* **Steak Tartare** 18,30 €
Viande de boeuf charolaise (env 180g), ses condiments et sa sauce tartare. Préparé par nos soins et servi avec frites maison et salade
- Le* **Magret de canard** 18,80 €
Demi magret de canard fermier du sud-ouest (env 200g), servi avec frites maison et salade.
- L'* **Entrecôte charolaise** 23,80 €
Env 250g. Servie avec frites maison, salade et sauce au poivre maison
- Le* **Filet de boeuf charolais** 27,30 €
Env 200g. Morceau d'exception, servi avec frites maison, salade et sauce béarnaise maison



Les Entrées et Snacks

- Le* **Houmous** *maison* 6,80 €
- La* **Burrata**, *huile de truffe* 10,20 €
- Les* **Radis**, *beurre et fleur de sel* 6,50 €
- L'* **Artichaut** *vinaigrette* 9,90 €
- La* **Panache de Charcuterie** 14,90 €
- Le* **Saucisson sec** 9,80 €

Les Burgers

servis avec
frites maison
et salade verte

- Le* **Bollywood** *Burger* 17,30 €
Pain maison, poulet fermier Label Rouge rôti et émincé par nos soins, cheddar affiné, salade, oignons caramélisés, coriandre, salade, tomates, délicieuse sauce curry
- Le* **Kubrick** *Burger*  16,60 €
Pain maison, steak composé de betteraves, quinoa, pois chiches, persil et noix de coco, avocat, salade, tomates. Recette sucrée-salée
- Le* **Dolce Vita** *Burger*  17,20 €
Pain maison, boule de mozzarella di Bufala panée, tomate fraîche, salade, basilic, sauce à base de compotée de poivrons grillés, d'aubergines et de tomates
- Le* **Parrain** *Burger* 17,60 €
Pain maison, steak charolais, cheddar affiné, bacon, salade, tomate, oignon rouge, ciboulette, authentique sauce du chef

- Le* **Wild Wild West** *Burger* 18,10 €
Pain maison, steak charolais, cheddar affiné, bacon, salade, avocat, ananas, oignons caramélisés, sauce barbecue fumée
- Le* **Casablanca** *Burger* 18,40 €
Pain maison, agneau rôti au four durant sept heures, oignons caramélisés, fromage, salade, tomate, coriandre, sauce aux notes de curry
- Le* **Tonton Flingueur** *Burger* 18,10 €
Pain maison, steak charolais, fromage bleu d'Auvergne, ciboulette, salade, tomate, oignons caramélisés, sauce à la moutarde et au miel
- Le* **Grand Bleu** *Burger* 18,80 €
Pain maison, tartare de saumon mariné poêlé, fromage frais, salade, tomate, avocat, aneth, citron vert, sauce aux agrumes

Envie d'autre chose ? 

Tous nos burgers sont disponibles en steak veggie, halal ou sans gluten.

Les Boissons

Les Cocktails *Sans Alcool*

Virgin Mojito	7,20 €
Virgin Mojito Fruits rouges	7,90 €
Virgin Mojito Fruits exotiques	7,90 €
Virgin Colada	7,20 €

Les Cocktails *Avec Alcool (4cl)*

Caïpirinha	9,60 €
Mojito	9,00 €
Mojito Fruits rouges	9,90 €
Mojito Fruits exotiques	9,90 €
Gin Tonic	9,60 €
Spritz Apérol	9,00 €
Spritz Saint Germain	9,70 €
Spritz Campari	9,00 €
Moscow Mule	9,60 €
Piña Colada	9,70 €
Ti Punch	9,00 €

Les Pétilnants

	verre	bouteille
Champagne Lhotte extra brut	9,20 €	58,00 €
Prosecco Riccadonna	6,30 €	30,00 €
Cidre fermier artisanal	/	20,00 €

Les Bières pression

	25 cl.	50 cl.
La P'tite Mousse	4,60 €	8,40 €
La Chouffe	5,50 €	9,90 €
La Ninkasi IPA	5,50 €	9,90 €
La Marguerite Blanche	5,50 €	9,90 €

Les Bières import

Corona	5,20 €
Peroni	5,20 €

Les Softs

Coca, Coca Zero	4,50 €
Sprite	4,50 €
Ginger beer	4,50 €
Indian tonic	4,50 €
Agrums	4,50 €
Ice Tea Pêche	4,50 €

Les Jus et nectars

Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Cerise, Cranberry, Tropical, Pamplemousse, Tomate	4,80 €
---	--------

Les Eaux minérales

	50 cl.	1l.
Evian	4,20 €	5,80 €
San Pellegrino	4,20 €	5,80 €
Montmartre (microfiltrée)	4,00 €	5,50 €

FENÊTRE SUR COUR

L'Acteur *Menu déjeuner* (hors week-end et jours fériés)



Burger, salade ou plat (18,10 € max)
+ Dessert ou boisson (P'tite mousse 25cl, Soft 33cl, eau 50cl)
+ Café

22 €

Le Réalisateur *Menu dîner*



Burger, salade ou plat (18,80 € max)
+ Cocktail, bière ou soft
+ Dessert

32 €

Les Whiskys

	4 cl.
Les <i>Blends</i> (Grants, Label 5)	9,20 €
Les <i>Single Malt</i> (Jura, Talisker, Jack Daniel's)	10,90 €
Les <i>Whiskys d'Exception</i> (Lagavulin, Whisky japonais)	13,60 €

Les Digestifs

	4 cl.
Les <i>Vieux Rhums</i> (Antillais, Don Papa, El Dictator)	10,90 €
Les <i>Liqueurs</i> (Jet 27, Kahlua, Bailey's, Amaretto)	8,80 €
Les <i>Eaux de Vie</i> (Poire, Armagnac, Calvados, Cognac)	9,90 €



Les Desserts Maison



Le <i>Moelleux au Chocolat</i>	7,40 €
La <i>Tarte Tatin</i>	8,60 €
La <i>Panna cotta</i> <i>aux fruits rouges</i>	8,40 €
Le <i>Fromage blanc</i> <i>miel ou crème de marrons</i>	6,60 €
Le <i>Café gourmand</i>	9,40 €

Les Boissons chaudes

Les <i>Cafés</i> (expresso, allongé, noisette, serré)	2,80 €
Les <i>Thés et Infusions</i>	4,00 €
Le <i>Irish coffee</i>	9,10 €