

# Apéritifs

Perrier-Jouët Brut coupe 12cl	12.50
Prosecco coupe 12cl	5.50
Le Kir 12cl	4.00
Le Kir pétillant 12cl	4.80
Ricard 3cl	4.00
Martini blanc, rouge et Fiero 5cl	4.30
Porto rouge ou blanc	4.30
Lillet blanc, rouge ou rosé Tonic 6cl	5.30
Jameson 5cl	6.50
Chivas 12 ans 5cl	8.50

Heineken Pression 25cl ..... 3.80

Affligem Pression 25cl ..... 4.30

Edelweiss Pression 25cl ..... 4.20

Bière du moment Pression 25cl ..... 4.50

Bières en bouteilles (nous consulter) ... 7.00

# Eaux

	50cl	1L
Evian	3,90	4,90
Badoit verte	3,90	4,90
Evian (33cl)	3,80	
Badoit rouge (33cl)	3,80	

# LA SÉLECTION

## BLANCS

	12cl verre	20cl verre
Côtes de Gascogne sec <sup>1</sup> Maison Brumont	3,90	6,50
Petit Chablis	6,60	11,00
Chardonnay du Val de Loire <sup>1</sup> Domaine Réthoré	4,50	7,50
Quincy <sup>2</sup> Domaine Papegay	5,60	9,30
Côtes de Gascogne moelleux <sup>1</sup> Maison Brumont	5,20	8,70

## ROUGES

	12cl verre	20cl verre
Pinot Noir du Val de Loire <sup>1</sup> Domaine Réthoré	3,90	6,50
Espagne Rioja Navajas Tinto	3,90	6,50
Saint-Chinian <sup>2</sup> Château Fontanche	4,60	7,70
Haut-Médoc <sup>2</sup> La Fleur Cissac	5,80	9,70
Bourgogne Hautes-Côtes-De-Nuit Domaine Nuiton	5,90	9,80

## ROSÉS

	12cl verre	20cl verre
Corse Alzitella <sup>1</sup>	3,90	6,50
Côtes de Provence Papillon	5,30	8,80

# Cocktails

<b>MOJITO</b> (20cl)	9,50/10,50
Ron Havana Club Especial ou Havana Club 7 ans, quartiers de citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, Perrier.	
<b>MOSCOW MULE</b> (15cl)	9,50
Vodka Absolut, jus de citron vert, Schweppes Premium Ginger beer, Angostura bitter.	
<b>MAÏ TAÏ</b> (10cl)	9,00
Rhum blanc Trois Rivières, rhum ambré St-James, Grand-Marnier, sirop d'orgeat, jus de citron vert.	
<b>CHERRY CHERRY</b> (14cl)	9,50
Gin Malfy, Liqueur de marasquin Cartron, sirop de cerise, Schweppes Tonic, jus de citron vert.	
<b>BRAND'HIBISCUS</b> (27cl)	9,50
Liqueur d'abricot Brandy, Bourbon Four Roses, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes Premium Hibiscus.	
<b>PICCA'ABRICOT</b> (25cl)	9,50
Liqueur St-Germain, liqueur de vanille, jus d'abricot, jus de citron vert.	
<b>PICCA PINK</b> (20cl)	8,00
Lillet rosé, crème de pamplemousse, limonade.	
<b>SPRITZ</b> (17cl)	8,50
St-Germain Spritz : Liqueur St-Germain, jus de citron, Prosecco Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco Italicus Spritz : Italicus, jus de citron, Prosecco Campari Spritz : Campari, jus de citron, Prosecco Martini Fiero Spritz : Martini Fiero, jus de citron, Prosecco Aperol Spritz : Aperol, jus de citron, Prosecco	

## Mocktails

<b>WIKI-WIKI</b>	7,50
Jus de framboise, jus de goyave, sirop de kiwi, jus de citron vert.	
<b>IPANEMA</b>	7,50
Jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de cassis, jus de citron vert.	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,50
Perrier ou limonade, quartiers de citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne.	
<b>CEDER'S TONIC</b>	8,50
Gin sans alcool Ceder's Wild, Schweppes Tonic.	

Nous proposons aussi l'ensemble des cocktails classiques :  
Americano, Gin Fizz, Bramble, Piñacolada etc.

# NOS VINS ROSÉS

	75cl	150cl
Corse Île de Beauté « Alzitella » IGP.....	23,00	45,00
Côtes de Provence Roubine « La Vie en Rose » AOP .....	32,00	66,00
Pour les plus gourmands, le Jéroboam 3L .....		150,00
Côte de Provence Minuty « Rosé et Or » AOP .....	42,00	

# VINS BLANCS <sup>75cl</sup>

## LA BOURGOGNE

Bourgogne  
« Domaine Nuiton Beaunoy » AOP..... 28,00

Chablis Vieilles Vignes  
« Domaine Brocard » AOP .....

Marsannay Les Champs Perdrix  
« Domaine de Marsannay » AOP..... 62,00

Meursault  
« Château de Meursault » AOP..... 89,00

Puligny-Montrachet  
« Maison Latour » AOP .....

## LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage  
« Domaine Tardy » AOP..... 42,00

Châteauneuf-du-Pape  
« Château Vaudieu » AOP..... 68,00

## LE VAL DE LOIRE

Chardonnay du Val de Loire  
« Domaine Réthoré » IGP .....

Quincy  
« Domaine Paepégay » AOP .....

Sancerre  
« Domaine Girault » AOP .....

## LE SUD-OUEST

Côtes de Gascogne  
« Brumont » IGP..... 24,00

Côtes de Gascogne doux  
« Brumont » IGP..... 32,00

# Champagnes

	75cl	150cl
Perrier-Joüet Brut .....	73,00	150,00
Perrier-Joüet Blanc de Blancs.....	105,00	
Perrier-Joüet rosé .....	95,00	
Perrier-Joüet « Belle époque ».....	180,00	
Ruinart Blanc de Blancs.....	135,00	280,00
Krug.....	280,00	



# LES VINS ROUGES

75cl 150cl

<b>LANGUEDOC ROUSSILLON ET SUD-OUEST</b>	Languedoc Les Darons, by « Jeff Carrel » AOP .....	24,00	47,00
	Fitou La Tire, by « Jeff Carrel » AOP .....	26,00	
	Madiran Château Montus « Brumont » AOP.....	54,00	115,00
	Un flacon rare ! Le Jéroboam de Montus 3L .....		250,00
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	Côtes-du-Rhône « Domaine Lafond » AOP .....	24,00	
	Crozes-Hermitage « Cave de Tain » AOP .....	38,00	
	Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire des Papes » AOP.....	68,00	140,00
<b>VALLÉE DE LOIRE</b>	Pinot-Noir du Val de Loire « Domaine Réthoré » IGP.....	22,00	
	Saumur-Champigny « La Bonnelière » AOP .....	25,00	49,00
	Sancerre « Domaine Girault » AOP.....	36,00	
	Chinon Amaranthe « Baudry » AOP.....	28,00	
<b>BOURGOGNE</b>	Bourgogne « André Ducal » AOP .....	25,00	
	Hautes-Côtes-de-Nuit Le Prieuré « Domaine Nuiton » AOP.....	32,00	
	Beaune Hospital de Dijon « Château de Marsannay » AOP.....	49,00	
	Gevrey Chambertin Vieilles Vignes « Château de Marsannay » AOP .....	95,00	
<b>BORDELAIS</b>	Bordeaux « Mouton Cadet Réserve » AOP.....	34,00	
	Médoc Cru Bourgeois « Château Roquegrave » AOP.....	28,00	
	Haut-Médoc « Château Lamothe Cissac » AOP .....	34,00	70,00
	Graves « Château L'Hospital » AOP .....	34,00	
	Moulis « Château Biston » 2012 AOP .....	28,00	
	Moulis en Médoc « Château Chasse-Spleen » Grand Cru classé 2012 AOP.	92,00	
	Pauillac Baron de Nathaniel « Maison Rothschild » AOP .....	49,00	
	Pauillac « Réserve de la Comtesse » 2016 AOP .....	126,00	
	Margaux « Blason D'Issan » 2012 AOP.....	79,00	
	Margaux « Château Prieuré Lichine » Grand cru classé 2016 AOP .....	122,00	
	St-Julien « L'Amiral de Beychevelle » 2016 AOP .....	98,00	
	Pessac-Léognan « Le C des Carmes Haut-Brion » 2013 AOP .....	69,00	
	Pessac-Léognan « Château Bouscault » Grand cru classé, 2012 AOP .....	89,00	
	Pessac-Léognan « Chapelle de Mission Haut-Brion » 2013 AOP.....	129,00	
	Saint-Emilion « Château Vieux Verdot » AOP.....	34,00	69,00
Montagne Saint-Emilion « Château Tour Bayard », 2015 AOP.....	32,00		

## Entrées & Salades

Le foie gras de canard ..... 12,00  
aux épices de vin chaud,  
confiture d'oignons

Tartare de chair de crabe ..... 12,00  
tomate et avocat

6 huîtres de Cancale n°3 ..... 10,00

\*L'entrée du jour. .... 7,00

---

Salade de chèvre  
lardé et miel ..... 14,00

Salade Caesar ..... 14,00  
Salade, poulet, parmesan,  
croûtons et sauce Caesar

## Les Viandes

Bavette Angus..... 18,50  
Frites et salade verte, sauce au choix (250g Irlande)

Entrecôte grillée..... 24,50  
Frites et salade verte, sauce Picca (300g Française)

Suprême de poulet Milanais..... 16,50  
Tagliatelles fraîches et tomate (Français)

\* LE PLAT DU JOUR • 13,00

## Les Desserts

Île flottante généreuse..... 7,50

Riz au lait façon Grand-Mère et caramel beurre salé..... 7,50

Salade de fruits frais et sa boule de sorbet framboise ..... 7,50

Moelleux au chocolat, crème anglaise ..... 7,50

Café ou Thé gourmand..... 7,50

Assiette de fromages affinés ..... 7,50

\* Dessert du jour ..... 5,50

## Woks

Wok de gambas..... 19,50  
Nouilles chinoises, légumes croquants, gambas et sauce soja

Wok de nouilles chinoises..... 13,50  
Légumes croquants, sauce soja

## Poissons

Fish and chips ..... 16,90

\* Poisson du marché..... 13,00

Filet de lieu jaune Breton..... 21,00  
Beurre à l'andouille de Dinan, écrasé de pommes de terre

## Tartares

Tartare de bœuf traditionnel ..... 17,90  
Coupé au couteau

Tartare de saumon..... 16,90  
Huile d'olive, citron et condiments

## Burgers

**BURGER DU PICCA • 16,90**  
Steak haché, lard, Tomme, tomates confites,  
salade et béarnaise

**BURGER DE SAUMON • 16,90**  
Filet de saumon, Tomme, tomates confites,  
salade et béarnaise

**BURGER VÉGÉ • 16,50**  
Steak de légumes, Tomme, tomates confites,  
salade et béarnaise