

# S L V T Y C O C

## Cocktails

**MOJITO** (20cl).....8,90

Rhum Havana Club Especial, quartiers de citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, Angostura bitter.

**PICCA PINK** (20cl).....8,50

Lillet rosé, crème de pamplemousse, limonade

**MILKYCELLO** (12cl) ..... 10,50

Rhum blanc, Limoncello, hydromel pêche blanche, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, lait

**HOLLY LAND** (26cl) ..... 10,50

Rhum Pink Spiced Beach House, sirop de fraise, jus de citron vert, Schweppes Premium Pomelo

**MOSCOW MULE** (15cl)..... 10,50

Vodka Absolut, jus de citron vert, Ginger beer, Angostura bitter

**COCKTAIL DU MOMENT** .....9,50

Nous consulter

**VANHIBIS** (28cl)..... 10,50

Gin Beefeater, hydromel baies de sureau, sirop de cerise, sirop de vanille, Schweppes Premium Hibiscus

**NUTTY'MOMENT** (9cl).....9,50

Vodka Absolut, liqueur de café, Amaretto, sirop de noisette, blanc d'œuf

**DESOLLADO** (15cl).....9,50

Jack Daniel's, sirop de caramel, liqueur Impériale, jus de banane, jus de fruit du dragon et goyave

---

**NOS SPRITZ** (17cl) .....8,50

**Aperol Spritz :**

Aperol, Prosecco, Perrier

**Campari Spritz :**

Campari, Prosecco, Perrier

**Martini Spritz :**

Martini Fiero, Prosecco, Perrier

**Limoncello Spritz :**

Limoncello, Prosecco, Perrier

**Italicus Spritz :**

Italicus, Prosecco, Perrier

**Fiorente Spritz :**

Fleur de sureau, Prosecco, Perrier

## Mocktails

**TROPICCA** (14cl) Jus d'ananas, jus de maracuja, sirop de vanille.....7,50

**PICCA'SAND** (17cl) Jus de pomme, sirop de fraise, jus de citron, limonade.....7,50

**CEDER'S TONIC** (17cl) Gin sans alcool Ceder's Wild, Schweppes Tonic.....7,50

**VIRGIN MOJITO** (14cl) Perrier ou limonade, quartiers de citron vert, feuilles de menthe, cassonade..7,50

**SPRITZ SANS ALCOOL** (14cl) Aperitivo sans alcool, Perrier .....7,50

# POUR COMMENCER

- Tartare de saumon**..... 9,90  
et ses condiments  
(citron, oignons, câpres, persil frisé)
- Céviché de daurade royale**.....11,90  
agrumes, combawa
- Tosa-mi de bœuf  
façon tigre qui pleure**.....10,50
- Œuf parfait  
aux pleurottes**.....8,50  
crème, échalotes, ciboulette et croûtons
- Trilogie de Saint-Jacques** ..... 14 ,50  
rôties au beurre persillé

## Salades

**La véritable César** • 17.90  
salade romaine, tomates, suprême de volaille  
jaune, croûtons, parmesan et sauce anchois

**Chirachi au  
saumon et avocat** • 18.50

**Menu Enfant** . 9.90

Jusqu'à 12 ans

**Fish and chips ou P'tit burger  
ou Steak haché**

Garniture au choix : frites fraîches  
maison, poêlée de légumes  
.....

**Glace 2 boules ou Soupe de fruits**

## L'incontournable

**Croque-Monsieur truffé**..... 15,50  
jambon cru, brisure de truffe, Comté, salade

## Bar à tartares

- Tartare de bœuf classique**..... 19,90  
coupé au couteau
- Tartare de bœuf XXL**.....29,50
- Tartare de saumon** ..... 19,90  
et ses condiments

## Woks

- Wok de gambas snackées** .....24.90  
légumes croquants, nouilles chinoises, sauce thaï
- Wok végétarien**.....14.90  
légumes croquants, nouilles chinoises, sauce thaï

1 Garniture au choix :  
Salade verte, frites maison, poêlée de légumes  
Nos sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort  
2<sup>ème</sup> garniture au choix 2.50€  
Supplément sauce 0.90€

## DESSERTS

- Crème brûlée vanille**.....7,90
- Verrine tarte Tatin à ma façon**.....8,50
- Soupe de fruits de saison**.....8,50  
et son sorbet
- Churros sauce Nutella**.....7,50
- Assiette gourmande**.....7,90
- Champagne gourmand**.....18.50

## Poissons

<b>Daurade royale grillée</b> .....	20,90
déclinaison de butternut, chanterelles et beurre blanc	
<b>Pappardelles de Saint-Jacques</b> .....	27,50
beurre monté truffé	
<b>Tartare de saumon</b> .....	19,90
et ses condiments (citron, oignons, câpres, persil frisé)	
<b>Dos de cabillaud</b> .....	23,50
risotto à l'andouille de Guémené, croustillant sarazin, espuma pomme verte	
<b>Fish and chips maison</b> sauce tartare.....	17,90
Cabillaud ou Filet de lieu	

## Burgers

<b>Burger Piccadilly</b> .....	17,90
steak haché façon bouchère, tomate, oignons rouges, cheddar, salade romaine	
<b>Vurger Végé</b> .....	15,90
galette de légumes, tomates, oignons rouges, cheddar, salade romaine	

## Viandes

<b>Entrecôte grillée</b> .....	29,50
de 300gr env, sauce au choix	
<b>Côte de bœuf pour 1</b> (550g).....	37,50
<b>Bavette angus grillée</b> sauce au choix .....	22,00
<b>Suprême de volaille jaune truffé</b> .....	22,50
pappardelles aux pétales de truffe, jus corsé	
<b>Tapilla de porc ibérique</b> .....	21,00
crémeux de pommes de terre, piperade au chorizo	

Nos sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort,  
Garniture au choix : Salade verte ou frites maison ou poêlée de légumes  
Supplément garnitures 2.50€ Supplément sauce 0.90€

## Entrées

- Oeuf parfait aux pleurottes crème, échalotes, ciboulettes et croûtons
- Céviché de daurade royale agrumes, combawa
- Tosa-mi de bœuf façon tigre qui pleure

## Plats

- Dos de cabillaud grillé, risotto à l'andouille de Guémené, croustillant sarazin, espuma pomme verte
- Entrecôte grillée, sauce au choix
- Suprême de volaille jaune, pappardelles aux pétales de truffe, jus corsé

## Desserts

- Soupe de fruits de saison et son sorbet
- Crème brûlée vanille
- Verrine tarte Tatin à ma façon

35,50€

## Apéritifs

Mumm Cordon rouge brut coupe 12cl .....	12.50
Prosecco coupe 12cl.....	5.50
Le Kir 12cl.....	4.00
Le Kir Breton 12cl.....	4.50
Le Kir pétillant 12cl .....	4.80
Ricard 3cl .....	4.00
Martini blanc, rouge et Fiero 5cl.....	4.50
Porto rouge ou blanc .....	4.50
Lillet blanc, rouge ou rosé Tonic 6cl .....	5.30
Jameson 4cl.....	7.50
Chivas 12 ans 4cl.....	9.00
Hydromel North Mead .....	4.50
Traditionnel, Pêche blanche ou Baies de sureau	

## Bières

	25cl	33cl	50cl
Heineken.....	4,20	5,50	8,40
Affligem Blanche.....	4,50	5,90	9,00
Affligem.....	4,70	6,20	9,40
Bière du moment.....	4,90	6,40	9,80
Bière bouteille.. (nous consulter) .....			7,50

## Eaux

	50cl	1L
Evian.....	4,10	4,90
Badoit verte.....	4,10	4,90
Evian (33cl).....		4,00
Badoit rouge (33cl).....		4,00

# CAVE A VINS

## Blancs

	12cl verre	20cl verre	50cl
Côtes de Gascogne sec <sup>1</sup> Domaine de Tariquet.....	4,30	7,15	17,90
Petit Chablis <sup>2</sup> , La Chablisienne .....	6,90	11,50	28,75
Chardonnay <sup>1</sup> Domaine Moreau et Fils .....	4,90	8,15	20,40
Quincy <sup>2</sup> , Domaine Papegay .....	6,30	10,50	26,20
Côtes de Gascogne Moelleux <sup>1</sup> Domaine de Caude .....	5,60	9,30	23,30
Argentine Cafayate Torrontes .....	4,60	7,65	19,15
Côtes du Rhône <sup>2</sup> , CJVT .....	4,90	8,15	20,40

## Rouges

	12cl verre	20cl verre	50cl
Pinot Noir du Val de Loire <sup>1</sup> Domaine Réthoré.....	4,30	7,15	17,90
Espagne Rioja Navajas Tinto.....	4,50	7,50	18,75
Côtes-Du-Rhône <sup>2</sup> , Domaine Perrin.....	5,80	9,65	24,15
Haut-Médoc <sup>2</sup> , La Fleur Cissac .....	6,50	10,80	27,10

## Rosés

	12cl verre	20cl verre	50cl
Corse <sup>1</sup> Domaine Alzitella.....	4,30	7,15	17,90
Provence <sup>1</sup> , Domaine Peyrassol, La Croix Bio .....	5,30	8,85	22,10
Côtes de Provence <sup>2</sup> , Symphonie, maison Ste-Marguerite.....	7,20	12,00	30,00

# VINS ROUGES

	75cl	150cl
<b>BLAYE</b> AOP Le Chant du Coq.....	22,00	
<b>MÉDOC CRU BOURGEOIS</b> AOP Château Roquegrave.....	28,00	
<b>HAUT-MÉDOC</b> AOP Les Artigues de Sénéjac 2015.....	35,00	
<b>SAINT-ÉMILION</b> AOP Château Vieux Verdot.....	32,00	69,00
<b>GRAVES</b> AOP L'Hospital 2018.....	45,00	
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> AOP La Chapelle de Prade.....	34,00	
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> AOP «C» de Carmes Haut-Brion 2016.....	69,00	
<b>SAINT-EMILION GRAND CRU</b> AOP Le Petit Vauthier Château Ausone 2015.....	59,00	
<b>SAINT-JULIEN</b> AOP L'Amiral de Beychevelle 2016 2ème de Beychevelle GCC.....	85,00	
<b>MARGAUX</b> AOP Sirène de Giscours 2016 2ème Grand cru classé.....	89,00	
<b>PAUILLAC</b> AOP Pauillac de Grand Puy Lacoste 2016.....	69,00	
<b>PAUILLAC</b> AOP La Réserve de La Comtesse 2016 2 <sup>ème</sup> de Pichon Comtesse.....	95,00	
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> AOP Chapelle de Mission Haut-Brion 2013.....	109,00	
<b>PINOT NOIR DE LOIRE</b> IGP Domaine Réthoré-Davy.....	24,00	
<b>SAUMUR-CHAMPIGNY</b> AOP La Bonnelière.....	27,00	56,00
<b>CHINON</b> AOP Domaine Baudry, L'Amaranthe.....	28,00	
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> AOP Domaine Lafond BIO.....	27,00	
<b>CROZES-HERMITAGE</b> AOP Cave de Tain.....	42,00	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b> AOP Clos de l'Oratoire des Papes.....	76,00	
<b>LANGUEDOC</b> AOP Les Darons « Jeff Carrel ».....	26,00	55,00
<b>BOURGOGNE</b> AOP André Ducal.....	29,00	
<b>RULLY</b> AOP Domaine de L'Écette «Clos de Vésignot».....	49,00	
<b>BEAUNE</b> AOP Château de Marsannay.....	69,00	
<b>GEVREY-CHAMBERTIN</b> AOP Château de Marsannay.....	115,00	
<b>MADIRAN</b> AOP Château Montus « Brumont ».....	59,00	
<b>ESPAGNE</b> RIOJA DO Bodega Navajas.....	27,00	

## *Vins Rosés*

	75cl	150cl
<b>CORSE ÎLE DE BEAUTÉ</b> IGP Casa Rossa .....	24,00	
<b>PROVENCE</b> IGP Domaine Peyrassol, La Croix Bio.....	32,00	
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> AOP Symphonie, Maison Ste-Marguerite.....	44,00	89,00

## *Vins Blancs*

	75cl	150cl
<b>CHARDONNAY</b> IGP Domaine Moreau et Fils.....	28,00	
<b>QUINCY</b> AOP Domaine Paepegaey.....	37,00	
<b>GASCOGNE SEC</b> IGP Domaine de Tariquet.....	25,00	
<b>GASCOGNE MOELLEUX</b> IGP Domaine de Caude.....	31,00	
<b>PETIT CHABLIS</b> AOP La Chablisienne.....	34,00	
<b>MARSANNAY</b> AOP Château de Marsannay.....	73,00	
<b>PULIGNY-MONTRACHET</b> AOP Maison Louis Latour .....	139,00	

## CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Mumm, Cordon rouge, Brut .....	75,00	
Perrier-Joüet Brut .....	95,00	200,00
Perrier-Joüet Blanc de Blancs.....	125,00	
Perrier-Joüet rosé .....	125,00	
Perrier-Joüet « Belle Époque ».....	220,00	
EPC Blanc de Blancs.....	89,00	