Les Apéritifs *intemporels*

Kir	12cl	4.70
Kir breton	25cl	4.70
Cidre Brut	25cl	4.50
Lillet Rosé, Blanc ou Rouge	5cl	5.00
Ricard	2cl	4.00
Coupe de Champagne	12cl	12.50
Coupe de Prosecco	12cl	7.50
Martini Blanc, Rouge ou Fiero	4cl	5.00
Porto Rouge ou Blanc	5cl	5.00
Suze	5cl	5.00
Suze Tonic	12cl	6.50
Muscat	5cl	5.00
Américano	12cl	9.00
Bouteille MUMM, Cordon Rouge Brut	75cl	69.00



Les Bières *pression*

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken 5°	3.90	4.90	6.90
Affligem Blanche 4,8°	4.60	5.90	8.60
Affligem 6,7°	4.70	6.20	8.80
IPA Lagunitas 6°	5.00	7.00	9.00

Bière du moment demander au serveur

Les Eaux

	50cl	1l		50cl	1l
Badoit Verte	4.30	4.90	Evian	4.30	4.90

Les Cocktails *classiques*

Mojito	20cl	9.00
Moscow Mule *et ses variantes*	15cl	10.90
Piccapink	20cl	8.60
Pornstar Martini	12cl	9.90
Espresso Martini	11cl	9.50
Marguarita Passion	12cl	10.50
Le Bramble	10cl	10.00
Amaretto Sour	12cl	10.50
Whisky Sour	12cl	12.50
Maï Taï	12cl	11.50
Negroni	9cl	10.50



Les Spritz

Lillet Spritz Rosé ou Blanc	20cl	6.80
Limoncello Spritz	20cl	9.00
Apérol Spritz	20cl	9.00
St-Germain Spritz	20cl	11.00
Italicus Spritz	20cl	11.00
Martini Spritz	20cl	9.00
Campari Spritz	20cl	9.00
Fiorente Spritz	20cl	9.00

Les Softs

Kombucha 33cl — 5.90
Framboise-Hibiscus ou Citron-Gingembre

Jus Pago 20cl — 4.20
Fraise, ACE, Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pamplemousse, Fraise, Multifruit, Goyave-Fruit du Dragon, Mangue

Sodas un large choix de sodas est disponible

Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS VINS

	12 cl	20 cl	75 cl
ROUGES			
Pinot Noir Val de Loire BIO IGP Domaine de Réthoré	4.90	8.10	24.50
Saumur Champigny AOP Domaine des Roches Neuves			39.00
Côtes du Rhônes Village BIO AOP Domaine du Grand Dignitaire	5.60	9.30	29.00
Crozes-Hermitage AOP Cave du Tain			44.00
Rully AOP Domaine de l'Écette Clot de Vésignot			46.00
Rioja Navajas Tinto	4.90	8.10	24.50
Morgon AOP La Côte de Py			35.00
Pic Saint-Loup AOP Domaine de Figaret	6.80	11.30	34.00
Haut Médoc AOP La Fleur Cissac	6.90	11.50	34.50
Saint Émilion AOP Château Vieux Verdot			36.00
BLANCS			
Chardonnay IGP La Réserve de Calvisson	4.90	8.10	24.50
Côtes de Gascogne *Sec* IGP Tariquet	4.80	8.00	24.00
Côtes du Gascogne *Moelleux* IGP Tariquet	5.90	9.80	29.50
Côtes de Provence Grand Cru classé, BIO & Vegan Fantastique Blanc 2024 - Château Sainte Marguerite			64.00
Quincy AOP Domaine Paepegaey - La Part des Anges	6.90	11.50	34.50
Petit Chablis AOP La Chablisienne			38.00
Mâcon Lugny - Louis Jadot AOP Le Bouchet	7.90	13.10	39.00
ROSÉS			
Corse Ile de Beauté IGP Alzitela	4.60	7.60	23.00
Provence Peyrassol BIO IGP Méditerranéenne			25.00
Côtes de Provence Grand Cru classé, BIO & Vegan Symphonie Rosé - Château Sainte Marguerite	7.00	11.60	39.00

Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES TAPAS
à partager...ou non !

Oignons rings sauce barbecue x8	5.80
Gyozas végétariens sauce sweet chili x6	5.80
Poulet panko sauce barbecue x6	8.00
Croquetas de chorizo x6	9.00
Crevettes panko sauce sweet chili x6	9.00
Mozza sticks sauce barbecue x10	9.00
Portion de frites	4.50
Fuet catalan	5.00
Rillettes de saumon aux fines herbes et blinis	5.60
Croque Monsieur Mornay, jambon blanc, comté et emmental	12.80
Nems de crevettes et sauce nước mắm x4	8.00



LES PLANCHES

La Sympa - 2 personnes Mortdalle, chorizo, speck, coppa, morbier, comté, brebis	13.90
La Généreuse - 4 personnes Mortdalle, chorizo, speck, coppa, morbier, comté, brebis	23.90
L'Apéritive - 4 personnes Rillettes de saumon et blinis,crevettes panko, croquetas de chorizo, oignons rings	17.90

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

LES ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de parmesan et chips de pancetta — 7.90

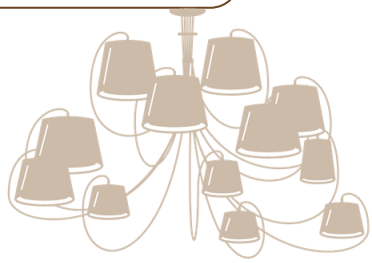
Foie Gras de canard maison et son chutney de poires — 15.50

Trio de noix de Saint-Jacques rôties dans leur coque — 11.50
Beurre blanc, persillade à l'ail des ours, fondue de poireaux

Bouillon Thaï aux légumes — 8.90
Shiitakés, petits pois, fèves, navets, carottes et nouilles Soba

Tartare de chair de crabe — 10.50
Pomme, yuzu, citron jaune

Terrine de campagne au foie gras maison — 8.90



DU CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Ramen végétarien — 13.50
Nouilles, bouillon de légumes et champignons

Burger végétarien - frites et salade — 14.90
Pain à burger, sauce américaine aux câpres et à l'ail, salade, galette de légumes, tomates, oignons, pickles de cornichon

LES SALADES

La Salade de Toasts de chèvre — 15.00
3 toasts de chèvre chaud lardés au miel, mesclun, courgettes, tomates et vinaigrette balsamique

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

LES VIANDES

Ramen au poulet fermier — 18.50
Nouilles, bouillon miso, poulet, champignons, carottes, fèves, cébette et oeuf poché

Faux Filet de Montbéliard *250gr* - frites et salade — 22.50
Sauce au choix

Brochette de poulet fermier - frites et salade — 16.90
Poulet mariné au Satay

Souris d'agneau confite — 27.50
Pommes de terre grenailles et jus ail, thym et romarin

Bavette de boeuf Angus grillée *180gr* - frites et salade — 19.50
Sauce et cuisson au choix

LES POISSONS

Pavé de saumon grillé — 19.90
Purée de butternut, brisures de noisettes, poêlée de shiitakés et sauce beurre blanc

Trio de Noix de Saint-Jacques rôties — 27.00
Beurre blanc, persillade à l'ail des ours, fondue de poireaux et riz pilaf

Dos de cabillaud — 24.50
Beurre d'agrumes, écrasé de pommes de terre et carottes à l'orange

Tartare de saumon et ses condiments — 21.50
Garniture au choix

LES GARNITURES

+4.50

Pommes de terre grenailles
Frites
Poêlée de légumes
Salade verte
Écrasé de pommes de terre

LES SAUCES

+1.50

Béarnaise, Roquefort,
Poivre, Barbecue, Choron,
Beurre maître d'hôtel,
Beurre piment d'Espelette

Prix nets en euros. Service compris. Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

LES PLATS À PARTAGER

pour 2 personnes

**Voir page précédente*

Faux filet de Montbéliard
Découpé à table - Frites et sauce au choix* — 68€ *600/700g*

MONT D'OR
Pommes de terre grenailles et assortiment de charcuterie



49€ *400g*

LE MENU ARCADES
26€90

Nems de crevettes
et sauce nước mắm

Terrine de campagne
au foie gras maison

Tartare de saumon
aux fines herbes et au citron

Brochette de poulet fermier
marinée au Satay, frites et salade

Pavé de saumon
purée de butternut éclats de châtaignes, poêlée de shiitakés et sauce beurre blanc

Bavette de boeuf
sauce et garniture au choix

Tarte tatin
et sa boule de glace vanille

Moelleux au chocolat
et sa crème anglaise

Soupe de fruits d'hiver
pomme, poire, kiwi et fruits rouges d'hiver

LE MENU OPÉRA
37€50

Trio de Saint-Jacques rôties
beurre blanc, persillade à l'ail des ours, fondue de poireaux

Tartare de chair de crabe
pomme et yuzu

Foie Gras maison
et son chutney de poires

Souris d'agneau, jus à l'ail et au thym **+2.50**
et pommes de terre grenailles

Pavé de cabillaud, beurre d'agrumes
écrasé de pommes de terre

Faux filet de boeuf Montbéliard
sauce et garniture au choix

Kouign Amann de Saint-Malo
et sa boule de glace vanille

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Profiteroles
2 choux artisanaux, boules de glace vanille, amandes effilées et sauce au chocolat maison

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

BURGERS ET FISH AND CHIPS

Le Burger du Piccadilly - frites et salade 17.90
Steak haché, tomates, oignons, pickles de cornichon, cheddar, salade, sauce américaine

Le Burger Végétarien - frites et salade 14.90
Pain à burger, sauce américaine aux câpres et à l'ail, galette de légumes, tomates, oignons, pickles de cornichon, salade

Le Chicken and chips 14.50
Poulet cornflakes et frites

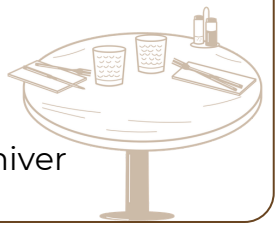
Le Fish and chips 17.90
Dos de lieu noir, frites et sauce tartare

LE PETIT PICCADILLIEN 11.90

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Chicken and chips
ou Fish and chips
Garniture au choix

Glace 2 boules
ou Soupe de fruits d'hiver



LES GARNITURES
+4.50

Pommes de terre grenailles
Frites
Poêlée de légumes
Salade verte
Écrasé de pommes de terre

LES SAUCES
+1.50

Béarnaise, Roquefort,
Poivre, Barbecue, Choron,
Beurre maître d'hôtel,
Beurre piment d'Espelette

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

LES DESSERTS

Kouign Amann artisanal de Saint-Malo Boule de glace vanille	8.50
Tarte Tatin Boule de glace vanille	6.90
Moelleux au chocolat Crème anglaise	6.50
Profiteroles 2 choux artisanaux, boules de glace vanille, amandes effilées et sauce au chocolat maison	9.50
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	6.90
Soupe de fruits d'hiver À la pomme, poire, kiwi et fruits rouges d'hiver	7.50
Café ou thé Gourmand	8.90

LES GLACES

1 boule 2.50

2 boules 4.50

3 boules 6.90

Vanille, caramel beurre salé, café, chocolat, palet breton, noix de coco, pistache, menthe chocolat, cassis, passion, mangue, citron vert, fraise, framboise

Dame Blanche	8.50
Les liégeois	8.50
After Eight	9.50
Colonel	9.50
Supp Chantilly	***1.00***

Les Digestifs

Limoncello	4cl	8.00
Get 27 ou Get 31	4cl	8.00
Menthe Pastille	4cl	8.00
Baileys	4cl	8.00
Armagnac Armin 10 ans	4cl	8.50
Calvados Château du Breuil	4cl	10.00
Cognac Martell VS	4cl	12.00
Cognac Martell XO	4cl	25.00

Les Whiskies

Jack Daniel's	4cl	9.50
Jameson	4cl	11.50
Glenlivet classique	4cl	11.50
Talisker 10 ans	4cl	7.50
Chivas 12 ans	4cl	9.00
Akashi	4cl	10.50
Lagavelin	4cl	12.50

Les Rhums

JM Fumée Volcanique	4cl	9.50
Diplomatico	4cl	11.50
Rhum Bumbu Original	4cl	9.00
Don Papa	4cl	11.50
Rhum Arrangé	4cl	7.50

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.