

Côté Cave !

Champagne

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Champagne Taittinger Brut	18 €	59 €	99 €
Champagne Taittinger Rosé		65 €	
Comte de Champagne Taittinger		120 €	

Vin rosé

2019 Epure, Domaine Gassier, IGP Méditerranée	9 €	29 €	
2020 Le Pas du Moine Sainte Victoire, AOP Côtes de Provence	12 €	39 €	65 €

Vin blanc

2019 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay	9 €	29 €	
2018 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône	10 €	35 €	
2018 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis	12 €	42 €	80 €

Vin rouge

2018 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône	9 €	29 €	
2018 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Pinot Noir	9 €	35 €	
2014 Château Grand Renom, Antoine Moueix, AOP Bordeaux	12 €	39 €	

Bière

La Goulade blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (Bouteille 33 cl)	7 €		
Bière pression Heineken ou Edelweiss Blanche (50 cl)	9 €		
Cidre Breton (33 cl) ou bouteille (75cl)	7 €	25 €	

Demander la carte des vins du restaurant pour déguster d'autres millésimes

*Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.
Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées*

Faites-vous plaisir, partagez un instant gourmand !

Les P'tits salés

Melon Charentais et pastèque aux amandes 15€

Cornet de saucisses sèches, chorizo,
et fromage de brebis basques d'Oteiza 15€

Ardoise de jambon basque « Kintoa » de Pierre Oteiza, guindillas 19,5€

Pot d'émulsion de saumon fumé élevé en Mer du Nord,
Purée d'avocat épicé, Caviar d'aubergine au pistou 17,5€

Planche de saumon fumé élevé en Mer du Nord,
Concombre et champignons de Paris au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre 19,5€

Ardoise de fromages frais et affinés de Claude Anthès 19,5€

Les plats chauds

Quiche Lorraine au lard fumé, bouquet de salades aux amandes 17,5€

Flamiche aux épinards et au saumon fumé élevé en Mer du Nord 17,5€

Croque-monsieur au jambon et au fromage râpé 15,5€

Pommes Frites 7€

Les pâtisseries gourmandes

La planche de pâtisseries à partager 25€ (pour 2 ou 3 personnes)

Les gâteaux du voyage 5€ pièce

Pastel de Nata, Cannelé de Bordeaux, Financier aux fruits

Les crêpes :

Au sucre, à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille, 9€
au Grand Marnier 12€

Les gaufres :

Au sucre, à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille 9€

Les glaces et les Sorbets de Terre Adélice

2 boules 10€ / 3 boules 12€

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum Raisins, Vanille
Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Pamplemousse, Passion

Une petite soif !

Eau d'Orezza (1L) 7€
Eau d'Evian (75cl) 7€
Eau San Pellegrino (50cl) 5€
Eau de Perrier (50cl) 5€
Coca Cola Original, zéro (50cl) 7€
Orangina, Schweppes agrumes, (50cl) 7€
Arizona Green Tea, May Tea à la menthe (50cl) 7€
Volvic Fraise, Fruits exotiques (50cl) 6€
Volvic Pamplemousse, Citron (50cl) 6€
Pulco Citronnade (50cl) 7€
Jus de fruits naturel 100% fruit (50cl) 7€
Orange, pamplemousse, Raisins, Pomme, Ananas
Limonade au sirop « Monin » (40cl) 6€

Se rafraichir !

Thé Rouge Glacé de « Christine Dattner (40cl) 7€
(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, morceaux de pomme, sureau, cerises acides)
Thé Hollywood Passion glacé de « Christine Dattner (40cl) 7€
(Thé vert, morceaux de mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)
Café glacé Malongo Bio (25cl) 7€
Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse, citron (33cl) 9,5€

Cocktail Glacé

(Avec Alcool 25cl ou Sans alcool 33cl)

Le Chose (Jus de Pamplemousse et Schweppes) 9,5€
La Piscine de vin Rosé 9,5€
Le Communard (Vin rouge, cassis) 9,5€
Le Blancass (Vin blanc, cassis) 9,5€
Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) 9,5€

Pour se réchauffer

Café expresso, Café décaféiné 5€
Café long 5€
Café double 7€
Cappuccino 7€
Café au lait 6€
Lait (froid ou chaud) 5€
Thés du monde de « Christine Dattner » 7€
Thé déthéiné 7€
Chocolat chaud Celaya « Valrhona » 9€
Infusions « Les deux marmottes » 7€
Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 12€

Pour le plaisir (5cl)

Porto Pacheca 30 ans 12€
Porto Pacheca blanc 10€
Rivesaltes 1997 12€

L'eau du robinet du Jardin du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation.
Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir.
Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé. 3.5€ la bouteille de 75cl