

ENTRÉES

C	A	R	T	E
D	'	É	T	É

Tartare saumon

saumon mariné, crumble oignon
et crème montée aux herbes fraîches

7€

Le p'tit bowl saumon

riz vinaigré aux herbes fraîches, crudités,
saumon mariné et avocat, pop-corn sarrazin

7€

Le p'tit bowl thaï

nouilles de riz, julienne de légumes frais,
poulet mariné et sauce thaï

6€

Le p'tit bowl veggie

riz vinaigré aux herbes, crudités, tomates confites,
chèvre frais et popcorn de sarrazin
(version vegan avec falafel)

6€

La p'tite tarte aux légumes

carottes et courgettes au cumin et carvi,
gratinée au chèvre frais

5€

BOWLS

Le bowl saumon

riz vinaigré aux herbes fraîches, crudités,
saumon mariné et avocat, pop-corn sarrazin

14€

Le bowl thaï

nouilles de riz, julienne de légumes frais,
poulet mariné et sauce thaï

12€

Le bowl veggie

riz vinaigré aux herbes, crudités, tomates confites,
chèvre frais et pop-corn de sarrazin,
(version vegan avec falafel)

12€

PLATS

Plat du jour

10€

La tarte aux légumes

carottes et courgettes au cumin et carvi,
gratinée au chèvre frais, frites et salade

10€

Le Tartare

frites maisons et salade

12€

Le Club Confort

pain de mie toasté, poulet pané, bacon,
pickles et crudités, frites maison et salade

13€

Le Bibimbap

émincé de bœuf aux oignons, riz,
tagliatelles de courgettes, pickles de légumes et œuf
(version végétarienne ou vegan avec tofu sauté ou falafels)

14€

La pièce du boucher du Pont Neuf

frites maison et salade

15€

Assiette de frites

4€

DESSERTS

Voir ardoise du jour

R	E	S	T	A	U	R	A	N	T
C	O	N	F	O	R	T			
M	O	D	E	R	N	E			

FORMULES

Entrée + plat du jour ou la tarte aux légumes	14€
Plat du jour ou la tarte aux légumes + dessert	14€
Entrée + plat du jour / la tarte aux légumes + dessert	18€
Formule enfant	7€

BOISSONS

Bières Pressions

	25cl	50cl
Océane	3.00€	5.60€
Lagunitas IPA	4.00€	7.00€
Panaché	3.00€	5.60€
Picon bière	4.50€	8.00€

Bières Bouteilles

Oni No Wheat Beer	5.50€
Diabolito american IPA	5.50€
Pétroleuse amber ale	5.50€
Casse Cou Citrea Thyma	5.50€
Casse Cou rousse	5.50€

Apéritifs

Ricard	2.50€
Martini rouge/blanc	3.50€
Pineau blanc/rouge	4.50€
Kir Cassis/Pêche/Châtaigne	3.00€
Suze	4.00€

Spiritueux / Digestifs

Cognac Hine VSOP	7.00€
Whisky Jameson	5.00€
Whisky Caol Ila 12 ans	8.00€
Whisky Dalmore 12 ans	9.50€
Jack Daniel's	5.00€
Bulleit Bourbon	6.50€
Gin Beefeater	4.00€
Gin Tanqueray	5.00€
Rhum Agricole blanc Neisson	5.00€
Rhum Mezan XO Jamaica	7.00€
Vodka Absolut	4.00€
Vodka Zubrowka	5.00€
Vodka fair Quinoa	7.00€
Tequila Jose cuervo	5.00€
Amaretto	5.00€

Horaires d'été :

Du 02 juin au 29 août
Mercredi, jeudi, vendredi de 12h à 15h
Samedi, dimanche de 12h à 18h
Nocturne le vendredi soir
Brunch le dimanche midi

Ici, tout est fait maison !

ALLERGÈNES
 Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats, sur simple demande de votre part.

BOISSONS

Cocktails

DARK AND STORMY Rhum brun/citron vert/Angostura/ginger beer	7.50€
SPRITZ Aperol/Prosecco/eau gazeuse	6.50€
PIMM'S & LEMONADE Pimm's cup (liqueur anglaise à base de gin et orange)/limonade/fruits	6.50€
VIEUX CARRÉ Bourbon/Cognac/Vermouth Rouge Bénédictine/Angostura/Peychaud bitter	7.50€
NEGRONI Gin/Vermouth Rouge/Campari	6.50€
FIZZ LAVANDE Vodka/liqueur de sureau sirop de lavande maison citron/eau gazeuse	7.00€
TI PUNCH Rhum agricole blanc/sucre/citron vert	5.50€
Cocktail de saison	7.00€

Cocktail sans alcool

Seedlip Tonic	6.00€
---------------	-------

Softs

Evian 50cl	
Evian 1L	3.00€
Badoit 50cl	4.50€
Badoit 1L	3.00€
Coca	4.50€
Coca Zero	3.00€
Perrier	3.00€
Orangina	3.50€
Jus de tomate	3.00€
Jus orange	2.50€
Jus pamplemousse	2.50€
Jus ananas	2.50€
Limonade	2.50€
Sirop à l'eau	2.50€
Diabolo	2.00€
Artonic Lemongrass	2.50€
Artonic Tonic	4.00€
Artonic Ginger Beer	4.00€
Artonic Ginger Ale	4.00€

Boissons Chaudes

Espresso	
Décaféiné	1.50€
Double	1.50€
Grand crème	2.80€
Cappuccino	3.00€
Chocolat	3.00€
Thé	3.00€
Infusion	2.50€
	2.00€

VINS

	Verre	50cl	Bouteille
BLANCS			
Sauvignon blanc/Tour de Beaumont	2.80€	10€	
Petit pont IGP/Pays d'Oc/Petit Pont/Domaine Robert VIC	3.20€	11.50€	
Muscadet/Tourlaudière, Romain Petiteau 2020	4.50€		24.00€
Tintorella Blanc, Domaine Ribiera 2019			28.00€
Côtes de Gascogne/Demoiselle de Laballe 2020	5.00€		25.00€
ROUGES			
Petit Pont IGP/Pays d'Oc/Petit Pont/Domaine Robert VIC	3.20€	11.50€	
Cotes du Rhone/Tapas/Les Vignerons Estezargues 2019	4.00€		22.00€
Chinon/Le Dolmen/Yves Plaisantin 2020	5.00€		26.00€
Saint Emilion/Moulin de Lagnet 2019			35.00€
ROSÉS			
Petit Pont IGP Pays d'Oc/Petit Pont/Domaine Robert VIC	3.20€	11.50€	
BULLES			
Perles Fines/Marc Plouzeau/Tourraine	5.00€	27.00€	
Prosecco/Azienda Durante	6.00€	30.00€	
CHAMPAGNES			
Vincent Lamoureux	26.00€/Demi		
Vincent Lamoureux	48.00€/Bouteille		

COUPE BOUTEILLE

Horaires d'été :

Du 02 juin au 29 août
Mercredi, jeudi, vendredi de 12h à 15h
Samedi, dimanche de 12h à 18h
Nocturne le vendredi soir
Brunch le dimanche midi

Ici, tout est fait maison !

ALLERGÈNES
 Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats, sur simple demande de votre part.

R E S T A U R A N T
C O N F O R T
M O D E R N E