

La fleur de sel

LES COCKTAILS :

- Le Mojito 11
Rhum blanc 6cl, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse.
- La Piña Colada 12
Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, crème de coco.
- Le Daiquiri 8,50
Rhum blanc 6cl, jus de citron, sucre de canne.
- L'Americano 9,50
Martini rouge 3cl, Martini blanc 3cl, Campari 3cl.
- Le Sex on the Beach 11
Vodka 4cl, purée de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry.
- Le Negroni 9,50
Gin 3cl, Martini rouge 3cl, Campari 3cl.
- Le Gin Tonic 11
Gin 6cl, citron jaune, tonic.
- *Signature*
Le Velvet strawberry Martini 15
Fleur de sureau 3cl, vodka 3cl, jus de fraise, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf.
- L'Espresso Martini 11
Vodka 4cl, liqueur de café 2cl, sucre de canne, espresso.
- La Margarita 12
Tequila 5cl, triple sec 3cl, jus de citron vert
- *Signature*
La Fleur de Sel 12
Vin blanc 8cl, tonic, sirop de gingembre, sirop d'hibiscus.
- Les Spritz 13
Liqueur 6cl, prosecco, eau gazeuse :
- Apérol
- Limoncello
- Liqueur de fleur de Sureau
- Campari

LES MOCKTAILS

(COCKTAILS SANS ALCOOL) :

- Le Virgin Mojito 8
Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse.
- *Signature*
L'Exotique 9
Jus d'ananas, jus de fraise, crème de coco.
- Le Sunset on the Beach 8
Purée de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry.
- *Signature*
L'Abricot Frappé 9
Nectar d'abricot, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine.
- Le Pétillant Hibiscus 7
Sirop d'hibiscus, sirop de fraise, citron vert, limonade.
- Les Virgins Spritz 9,50
Orange ou citron jaune.

LE BAR À WHISKY :

- Lagavelin, 16 ans, Écosse, Single Malt tourbé 18,50
- Cardhu, 12 ans, Écosse, Single Malt 14
- Teeling, Irlande, Small Batch 10
- Aberlour, 10 ans, Écosse, Single Malt 12
- Jack Daniel's, USA, Tennessee 8



LES PLANCHES À PARTAGER :

- Charcuteries & Fromages
Jambon de Pays / Rosette / Chorizo / Terrine de lapin / Comté / Camembert / Maroilles
- Deux personnes 14
- Quatre personnes 20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Prix TTC en euros, service inclus. Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte.

Photos non contractuelles.



LES APÉRITIFS :

- Le Kir Royal 12cl 9,20
- Le Kir vin blanc 12cl 5,20
*Crème de cassis,
Mûre,
Pêche*
- Le Martini 6,50
Blanc ou rouge
- Le Campari 6cl 6,50
- Porto rouge 6cl 6,50
- Le Ricard 2cl 4

LES BIÈRES :

À la pression :

- Affligem blonde / Bière du moment / Picon bière
25cl 5
50cl 8
- Monaco *ou* panaché
25cl 4,50
50cl 7,50

En bouteille :

- Bière locale
33cl 5,50
- Desperados *sans alcool* Virgin 0.0
33cl 7,50

LES SOFTS :

- Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 5,50
- Lipton Ice Tea 25cl 5,50
- Schweppes Indian Tonic 25cl 5,50
- Les jus et nectars de fruits 20cl 5,20
Orange; ananas, fraise, abricot, tomate
- La limonade blanche 25cl 3,50
Supplément sirop : *Fraise, grenadine, menthe, pêche* 0,50

LES EAUX :

- | | 50cl | 1L |
|----------------|------|----|
| • Vittel | 5 | 7 |
| • Badoit | 5 | 7 |



LES DIGESTIFS 4CL :

- Cognac, vieux Rhum, Gin, Poire William 11
- Get 27, Limoncello, Vodka, Calvados 9

BOISSONS CHAUDES :

- Café, décaféiné, allongé 2,90
- Double café, cappuccino, crème, thé, infusion 4
- Chocolat chaud 4,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Prix TTC en euros, service inclus. Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte.

Photos non contractuelles.

CARTE DE PRINTEMPS

2026

Les entrées

- La cocotte de douze escargots à la crème d'ail et fenouil confit 🍲 14
- Les asperges blanches sauce mousseline harenga et œuf mimosa 16
- La terrine de lapin aux herbes, chutney pomme-estragon et pickles 11
- Le tartare d'espadon aux saveurs Méditerranéennes et pollen de Poutargue 14
- La panna cotta de chou-fleur au Roquefort et jambon Bellota 11



Les plats

LES SALADES :

- La salade César gourmande au poulet rôti et anchois 18
- La salade printanière aux crevettes marinées, avocat et cœur de palmier 18



Prix TTC en euros, service inclus. Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte.
Photos non contractuelles.



LES POISSONS :

- Le tartare de saumon aux fines herbes et frites maison 19
- Le dos de cabillaud nacré, risotto et soupe de pois à la sarriette 26
- Le filet de Daurade Royale sur mousseline de chou-fleur et son émulsion verte 20

LES VIANDES :

- Le burger d'Angus au bleu d'Auvergne, champignons et roquette, frites maison 22
- Le filet mignon de porc basse température au cidre, polenta croustillante et légumes printaniers 18,50
- Le filet de bœuf grillé sauce morilles, pak choï braisé et purée de carotte au gingembre 34
- La pièce du boucher, sauce poivre mignonnette et frites maison 22



LES PLATS VÉGÉTARIENS 🌿 :

- La poêlée de gnocchis aux asperges et fonds d'artichaut crévés 15
- Le burger végétal à l'avocat et au Comté fondant, frites maison 20

LES GARNITURES EN SUPPLÉMENT

- Frites ou légumes de saison ou salade verte assaisonnée* 4

LES FROMAGES :

- Les fromages de notre sélection et leur salade panachée à l'huile de noix
 - Un morceau 4
 - Deux morceaux 8
 - Trois morceaux 12



Les desserts

LES PATISSERIES :

- Le mi-cuit au chocolat noir Equatorial 55% et son coulis de fruits rouges 12
- Le baba à l'orange et sa crème Chantilly maison 12
- Les profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat
 - Au choix :*
 - Un chou 5
 - Deux choux 9
 - Trois choux 13
- La tarte au citron déstructurée et son gel à la menthe 10
- Le café et ses gourmandises 10
- La crème brûlée à la vanille 9
- Le riz au lait maison et son crémeux Dulcey 8
- L'Irish ou le french coffee 11



LES SORBETS ET GLACES ARTISANALES

- La Dame Blanche *ou* le chocolat liégeois *ou* le café liégeois 12
- Le Trou Normand *ou* le colonel *ou* la poire William 14
- **Les Glaces** : vanille, chocolat, café, pistache
- **Les Sorbets** : poire, pomme verte, citron, fraise, mangue
 - Une boule 3
 - Deux boules 6
 - Trois boules 9
 - La crème Chantilly maison 1,50
 - La sauce chocolat maison 1,50

Le menu
BRASSERIE
34€

La terrine de lapin aux herbes, chutney
pomme-estragon et pickles

ou

La panna cotta de chou-fleur au Roquefort et
jambon Bellota

Le tartare de saumon aux fines herbes
et frites maison

ou

Le filet mignon de porc basse température
au Verjus, polenta croustillante et légumes
printanier

ou

La salade César gourmande au poulet rôti et
anchois

Le café et ses gourmandises

ou

La crème brûlée à la vanille

ou

Le riz au lait maison et son crémeux Dulcey

Le menu
SIGNATURE
56€

Le tartare d'espadon aux saveurs
Méditerranéennes et pollen de Poutargue

ou

Les asperges blanches sauce mousseline
harenga et œuf mimosa

Le dos de cabillaud nacré, risotto
et soupe de pois à la sarriette

ou

Le filet de bœuf grillé sauce morilles, pak choï
braisé et purée de carotte au gingembre

Trio de fromages de notre sélection
et sa salade panachée à l'huile de noix

ou

Le mi-cuit au chocolat noir Equatorial 55% et
son coulis de fruits rouges

ou

Le baba à l'orange et sa crème Chantilly
maison

LES FORMULES DE L'ARDOISE

20€

Du mardi au vendredi midi

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

28€

Du mardi au vendredi midi et soir

Entrée + Plat + Dessert

LE MENU DU PETIT CHEF 15€

Un verre de jus de fruits 15cl *ou* un verre de sirop à l'eau

Le steak haché façon bouchère *ou* le petit pavé de saumon
frites *ou* petits légumes

Deux boules de glace *ou* une gaufre à la crème Chantilly

Blancs


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

ALSACE

WOLFBERGER - RIESLING SIGNATURE

7,00 € 9,00 € 18,00 € 32,00 €

AOP ALSACE RIESLING

Un vin d'une grande finesse !



BOURGOGNE

GLOIRE DE CHABLIS DE J.MOREAU

10,00 € 12,00 € 24,00 € 52,00 €

AOP CHABLIS

Fraîcheur et légèreté aux notes minérales.



LANGUEDOC

LES JAMELLES VIOGNIER

7,00 € 8,00 € 18,00 € 24,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin très rond, expressif et long en bouche.



LOIRE

LE COQUILLIER

5,00 € 7,00 € 14,00 € 18,00 €

IGP VAL DE LOIRE

Frais, élégant et minéral, propre au terroir de la Loire



"LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE" LIEUBEAU

6,00 € 8,00 € 16,00 € 28,00 €

AOP MUSCADET

Vin frais et aromatique, une cuvée ludique et décalée, hommage à Jules Vernes (d'origine Nantaise) pour redécouvrir le Muscadet.



LA VIVANDIÈRE

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP SANCERRE

Un Sancerre de qualité issu des meilleurs terroirs.



DOMAINE DES FINES CAILLOTES

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP POUILLY-FUMÉ

Le style de notre Pouilly-Fumé Domaine des Fines Cailottes est d'être très expressif et ouvert sur des notes variées de fruits frais.



Rosé


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "SYMPHONIE"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Symphonie Rosé se prête idéalement à un apéritif,
sur une terrasse, sur un rooftop urbain,
ou encore autour d'un barbecue.



ROSÉ DU MOMENT

4,00 €

8,00 €

12,00 €

18,00 €

Rouges


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

ALSACE

PINOT NOIR LA LOUVE WOLFBERGER

7,00 €

9,00 €

18,00 €

32,00 €

AOP ALSACE PINOT NOIR

Rond et léger, avec élevage bois et notes torréfiés



BEAUJOLAIS

"GRANDES MISES"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP MORGON LA CÔTE DE PY

Vin rouge structuré avec des tanins
de velours représentatif du terroir de Py.



BORDEAUX

CHÂTEAU DU MOULIN

6,00 €

8,00 €

16,00 €

28,00 €

AOP BORDEAUX

De la fraîcheur et de la rondeur qui rendent ce vin
agréable et séduisant !



MOUTON CADET - "HÉRITAGE"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP BORDEAUX

Un vin puissant mais tout en finesse et élégant
marqué par les arômes de fruits noirs et d'épices



Rouges


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

BOURGOGNE

ANDRÉ DUCAL

7,00 € 9,00 € 18,00 € 32,00 €

AOP BOURGOGNE

Un vin tout en souplesse avec de belles expressions de fruits rouges et d'épices !



ANDRÉ DUCAL

- - - 63,00 €

AOP MERCUREY

Vin à l'attaque franche, aux notes fruitées et florales de violette et de rose.



LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES JAMELLES - "PINOT NOIR"

7,00 € 8,00 € 18,00 € 24,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin aux parfums de petits fruits rouges et noirs avec une touche délicatement boisée et épicée.



RHÔNE

DOMAINE DE LA BRUNE

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP BEAUME DE VENISE

Vin intense où se mêlent les parfums de garrigue, thym, romarin aux arômes de coulis de fruits noirs (cassis et myrtille).



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES 2022

- - - 70,00 €

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

La grande qualité de ce terroir permet très vite à ce vin de devenir un référence de l'appellation !



Effervescent


14 CL


75 CL

CHAMPAGNE

CLOSQUINET TRADITION

9,00 € 48,00 €

AOP CHAMPAGNE

Un champagne aux bulles légères, aux notes fruités et floral.



Bonne Dégustation

Prix nets exprimés en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.

www.menu-creation-online.com Crédit photo : 123RF