

# BOISSONS

ALCOHOL  
FREE

## Cocktails



Bora Bora 7€  
Sirop de grenadine,  
jus d'ananas,  
jus de fruit de la passion

Spritz 9€  
Aperol, eau gazeuse,  
Proseco



Mojito 9€  
Rhum blanc, sucre de canne,  
menthe fraiche, citron vert  
eau gazeuse

## BIÈRES ET SOFTS



Lefte	5€
Corona (35,5 cl)	6€
Grimbergen blanche (33 cl)	6€
Coca cola, Zéro (33 cl)	4€
Sans Pellegrino (33 cl)	4€
Jus de fruits Pago abricot / ananas / pomme	4€

## APÉRITIFS/ DIGESTIFS



Kir vin blanc	7€
Martini blanc, rouge / Suze (5cl)	5€
Ballantines (4cl)	6€
Ricard (2cl)	4€

## VIN AU VERRE (12CL)



Muscat sec blanc - Terres blanches, Frontignan	5€
Chardonnay blanc - Vallon Pont d'Arc	6€
Côtes du Rhône rouge - Visan, Vieilles Vignes	6€
Crozes Hermitage - Les Mutines	8€
Coteaux d'Aix rosé - Les Cascades	6€

## DIGESTIFS



Get 27	5€
Limoncello	5€
Baileys	5€
Chartreuse	7€
Eau de vie de poire	7€

## LES BOUTEILLES DE VINS

Muscat sec blanc - Terres blanches, Frontignan	19€
Chardonnay blanc - Les champs de Lierre	21€
Côtes du Rhône rouge - Chusclan, Vieilles Vignes	20€
Côtes du Rhône rouge - Visan, Terres Rouges	28€
Crozes Hermitage - Les mutines	36€
Coteaux d'Aix rosé - Les Cascades	22€
Côtes de Provence - Domaines Sumeire "Cuvée Van Gogh"	28€



# CARTE

Le St Marcellin 5€



La portion de frites 4€



A grignoter

Planche à partager pour 2, 3 12€  
1/2 St Marcellin, Brie, Comté, Caillette de Chabeuil



BURGER MAISON  SIMPLE - 18€ / DOUBLE - 23€ / TRIPLE - 26€

AU CHOIX: Steak Charolais 180gr / Tofu Fumé / Filet de cabillaud pané

Pain Bio aux céréales grillées, compotée d'oignons rouges, cheddar, sauce moutarde à l'ancienne et miel. Servi avec des frites

CHEESY BURGER  SIMPLE - 21€ / DOUBLE - 25€ / TRIPLE - 29€  
Le même que celui du dessus avec en plus une onctueuse sauce au cheddar recouvrant le tout. Dingue !!!! Servi avec des frites.

LA BELLE ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA 19€  
Véritable andouillette de Troyes rôtie, servie avec une sauce à la moutarde à l'ancienne et son écrasé de pomme de terre.

LA VRAIE BRANDADE DE CABILLAUD MAISON 19€  
Effiloché de Cabillaud frais poché, des oignons confits, de l'ail, du persil, servi avec une écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et un beurre blanc citronné.

TOMATE MOZZA  18€  
Belles tomates bio, mozzarella Burrata et mélange de jeunes pousses.  
Servies avec des frites

CARPACCIO DE BŒUF - St Marcellin rôti ou Burrata 19€  
Fines tranches de boeuf crues, parmesan et pesto. Servi avec des frites et une salade verte.

Menu enfant 15€



- Steak haché et ses frites
- 2 boules de glace
- Jus de fruits, soda, sirop

Desserts

- La belle part de cheesecake spéculoos et son caramel beurre salé maison 6€
- La profiterole géante à partager (quantité limitée) 14€
- Le baba bouchon, chantilly et Rhum... 9€
- La crème brûlée à la vanille 6€
- La coupe de glace 3 boules vanille, chocolat, fraise, citron, café, cerise 6€