MENU MIDI
12H00-14H30

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée, plat
ou
plat, dessert
+ verre de vin
24,90 €

Entrée, plat, dessert
+ verre de vin
29,90 €

Tataki de bœuf infusé,
marinade ail coriandre citron

Ceviche de bar marinade acidulée
(coco, mangue, citron vert),
légumes croquants, fruits exotiques

Gaspacho de petits pois à la menthe,
billes de melon et pastèque

Entrecôte de bœuf 250 g,
purée de pomme de terre, sauce béarnaise

Saumon snacké,
légumes d'été, beurre à l'orange

Crème brûlée au Carambar

Coco chia mangue

Salade de fruits frais

Pour un déjeuner d'affaires ou un moment de convivialité autour d'une cuisine inventive, laissez-vous tenter par nos créations multiculturelles. Nous avons pris soin de sélectionner des producteurs locaux soucieux de la qualité de leurs productions. L'île-de-France regorge de talents méritant d'être mis en avant, sans oublier nos collaborateurs du monde entier. L'amour des beaux produits n'a pas de frontières !

Produits faits maison. Produits issus de l'agriculture biologique.

ENTREES

Tataki de bœuf snacké infusé, marinade ail coriandre citron	11,00 €
Foie gras de canard mi-cuit, fraise pochée, rhubarbe, brioche	13,00 €
Ceviche de bar marinade acidulé (coco, mangue, citron vert), légumes croquants, fruits exotiques	11,00 €
Croustillant de saumon, shizo vert sucrine, écume ponzu	12,00 €
Gaspacho de petits pois à la menthe, billes de melon et pastèque	11,00 €

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf, 250 g, purée de pommes de terre, sauce béarnaise	21,00 €
Faux-filet de bœuf, 250 g, purée de pommes de terre, sauce béarnaise	23,00 €
Suprême de volaille rôti à la verveine, crème de maïs, chorizo	22,00 €
Côtelette d'agneau, céleri, petit pois glacés, pastèque rôtie	24,00 €
Tomawak de bœuf pour 2 personnes 1,2 kg, garniture au choix	64,00 €

LES POISSONS

Pavé de saumon, légumes d'été, beurre à l'orange	21,00 €
Belle gambas sauvage poêlée, fregola sarda, salicorne	24,00 €
Daurade royale entière, étuvée de courgettes parfumée thym citron, sauce vanille	26,00 €
Queue de langouste à la plancha, garniture au choix	29,00 €

Curieux, faites-vous plaisir avec nos bouchées !
Cédez à la découvertes de nos plus beaux terroirs !

LES GOURMANDISES

Planches de gourmandises terre / mer		5 pièces	10 pièces
Bœuf, foie gras, bar, saumon, gaspacho		16,00 €	28,00 €
Huîtres Gillardeau spéciales n°3 Marennes Oléron	3 pièces	6 pièces	12 pièces
	7,00 €	13,00 €	22,00 €
Planche de charcuterie			14,00 €
Salade d'été :			16,00 €
Salade romaine, crevettes roses, suprême de pamplemousse, sauce tamarin, cacahuètes			
Assiettes de fromages affinés			12,00 €
Salade de fruits de saison			9,00 €

COUPE DE GLACE OU SORBET

1 boule **4,00 €** / 2 boules **7,00 €** / 3 boules **9,00 €**
vanille • chocolat • fraise

DESSERTS

Crème brûlée au Carambar	8,00 €
Coco chia mangue	8,00 €
Pêche rôtie, verveine, sabayon bergamote	10,00 €
Carpaccio d'ananas aux épices, glace vanille	8,00 €

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS DE FRUITS MINUTE

Detox 9,00 €

Pomme verte, céleri, concombre, gingembre

Tropical 9,00 €

Ananas, orange, citron, grenadine

Antioxydants 9,00 €

Myrtille, fraise, framboise, grenadine, gingembre

Jus énergétique 9,00 €

Orange, pamplemousse, citron, gingembre

COCKTAILS AVEC ALCOOL 12,00 €

Mojito : rhum blanc, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse

Mojito Royal : rhum blanc, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Champagne brut

Gin Tonic : gin, Tonic, citron

Piña Colada : rhum blanc, jus d'ananas, noix de coco

Caipirinha : cachaça, citron vert, sucre roux

Margarita : téquila, triple sec, citron

Moscow Mule : Ginger Beer, vodka, jus de citron

Spritz : Aperol, prosecco, eau gazeuse

Cosmopolitan : cranberry, triple sec, vodka, citron pressé

Kama Sutra : rhum blanc, gingembre, amandes, pistache, ananas, coco, jus de citron vert

Bois bandé : rhum, liqueur de sucre, gingembre mariné aux épices, fruits exotiques confits, crème de coco

COCKTAILS CANNABIS CBD 15,00 €

Lemon Haze Tonic : gin, soda, citron vert, CBD Lemon Haze

Green Gelato Martini : gin, Vermouth, poivre concassé, CBD Green Gelato

Amnesia Mule : vodka, jus de citron, gingembre, CBD Amnesia

APERITIFS 4 CL

Pastis 51, Ricard	4,50 €
Martini rosso, bianco, dry	5,00 €
Porto, Campari	6,00 €
Kir vin blanc / Kir Royal	6,00 € / 14,00 €
Negroni : gin, Martini rouge, Campari	9,00 €
Dry martini : gin, Martini blanc	9,00 €
Américano : Campari, vermouth rouge, eau gazeuse, tranche d'orange	9,00 €
Old fashioned : whisky, zeste d'orange, Angostura, eau gazeuse	10,00 €

SPIRITUEUX 4 CL

BOURBON

Jack Daniel's	10,00 €
Woodford Reserve	12,00 €

SCOTCH WHISKIES

Ballantine's	9,00 €
Johnny Walker Black Label	10,00 €
Chivas Regal 18 ans	18,00 €

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans	9,00 €
Dalmore 12 ans	12,00 €
Lagavulin 16 ans	16,00 €

JAPONAIS

Nikka Days	12,00 €
Tokinoka	12,00 €

RHUMS

Diplomatico (Vénézuela)	10,00 €
Don Papa (Philippines)	12,00 €
Zacapa 23 (Guatemala)	16,00 €

GINS

Bombay Sapphire (Angleterre)	9,00 €
Hendrick's (Écosse)	11,00 €

VODKAS

Absolut (Suède)	9,00 €
Grey Goose (France)	12,00 €

TEQUILAS

San José (Mexique)	9,00 €
Don Julio (Mexique)	12,00 €

COGNACS

Cognac Hennessy	12,00 €
Rémy Martin XO	23,00 €

DIGESTIFS

Amaretto	7,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Grappa	7,00 €
Limoncello	6,00 €
Get 27, Get 31	6,00 €
Manzana verde	5,00 €
Bailey's	7,00 €
Vieille prune de Souillac	8,00 €

SOFTS

	50 cl	100 cl
Evian	**4,00 €**	**7,00 €**
Badoit Verte	**5,00 €**	**9,00 €**
Perrier (33 cl)	**5,00 €**	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl)	**5,00 €**	
Ice Tea pêche / Orangina / Tonic (25 cl)	**5,00 €**	
Limonade	**4,00 €**	
Supplément sirop	**1,00 €**	
Red Bull (25 cl)	**7,00 €**	
Jus de fruits BIO français (25 cl)	**5,50 €**	



La Couvée

BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca	**2,50 €**
Noisette	**2,50 €**
Double café / Double déca	**5,00 €**
Café crème	**4,50 €**
Cappuccino	**6,00 €**
Chocolat chaud	**6,00 €**
Thé ou Infusion	**5,00 €**
Irish Coffee	**11,00 €**

BIERE BOUTEILLE

Heineken (25 cl)	**5,00 €**
Leffe (33 cl)	**6,00 €**
Pelforth Brune (33 cl)	**6,00 €**

BIERES PRESSION

	25 cl	50 cl
Affligem	**5,00 €**	**10,00 €**
Bière Blanche	**5,00 €**	**10,00 €**
Bière de luxe	**5,50 €**	**11,50 €**

CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte Brut	**12,00 €**	**70,00 €**
Ruinard R Brut		**85,00 €**
Ruinard Brut rosé		**125,00 €**
Ruinard Blanc de Blancs		**150,00 €**

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum **350,00 €**

LES VINS

ROUGES

	12 cl	24 cl	75 cl
Bordeaux			
Bordeaux AOP Chapelle de Brivazac 2017/2018	**4,00 €**	**7,00 €**	
Bordeaux AOP Moulin de Labordes 2016/2018	**5,00 €**	**9,00 €**	**26,00 €**
Saint-Émilion AOP Château Roc de Boissac 2014	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Saint-Julien AOP Château Lalande Borie 2015			**59,00 €**
Margaux AOP Château Labégorce 2015			**79,00 €**
Pomerol AOP Château Nenin 2016			**170,00 €**
Bourgogne			
Brouilly AOP Le Château des Tours 2019	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Bourgogne AOP Pinot noir Louis Latour 2017/2019			**45,00 €**
Givry AOP Michel Michel Sarrazin 2019			**50,00 €**
Vosne Romanée AOP Dominique Laurent 2018			**95,00 €**
Languedoc			
Languedoc AOP Les Darons 2018/2019	**6,00 €**	**10,00 €**	**33,00 €**
Pic-Saint-Loup AOP Château Lancyre 2019	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Vallée du Rhône			
Côtes-du-Rhône Sablet 2015	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Crozes-Hermitage AOP Étienne Pochon 2018/2019			**45,00 €**
Gigondas AOP 2017/2018			**55,00 €**
Saint-Joseph AOC Vin de Vienne 2018 /2019			**57,00 €**
Châteauneuf-du-Pape AOP Château la Nerthe 2016			**62,00 €**
Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2017			**137,00 €**

BLANCS

Bourgogne			
Petit Chablis AOP	**4,00 €**	**7,00 €**	
Saint-Bris AOP Sauvignon 2018	**6,00 €**	**11,00 €**	**33,00 €**
Pouilly Fuissé AOP Les Gavouilles 2018	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Chablis AOP Domaine George 2019/2020			**45,00 €**
Givry AOP Michel Sarrazin 2018/2019			**45,00 €**
Meursault Domaine Bouzereau 2017/2018			**85,00 €**
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts 2016			**128,00 €**
Alsace			
Riesling AOP 2018/2020	**5,00 €**	**9,00 €**	**26,00 €**
Gewurztraminer AOP 2017/2018	**6,00 €**	**11,00 €**	**33,00 €**
Pinot Gris AOP 2018	**7,00 €**	**13,00 €**	**39,00 €**
Val de Loire / Vallée du Rhône			
Cheverny AOP Les Borderies 2018/2019	**6,00 €**	**11,00 €**	**33,00 €**
Sancerre AOP Les Châtaigniers 2018/2019			**45,00 €**
Condrieu AOP Pierre Gaillard 2019/2020			**62,00 €**

ROSES

Lubéron AOP Les Oliviers	**4,00 €**	**7,00 €**	
Côté Presqu'Île Minuty AOP Côtes-de-Provence 2020	**6,00 €**	**11,00 €**	**33,00 €**
Minuty Prestige AOP 2020			**50,00 €**
Magnum Minuty Prestige AOP 2020 **90,00 €**			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.