



—
Grande terrasse, salle
avec comptoir et arrière salle
avec cuisine ouverte
—

SALADES

SALADE CAESAR 🐟 🥚 — 14.
romaine, émincé de poulet,
croûtons, copeaux de Parmesan

**SALADE DE CHÈVRE RÔTI
SUR TOASTS** 🥞 🥑 🌿 — 14.5
mesclun, miel, lardons,
oignon blanc, jambon Serrano

**SALADE VEGGIE DE
L'APPARTEMENT** 🥞 🌿 — 15.5
duo de lentilles, tomate séchée,
poivrons marinés, oignon rouge,
pommes, croquettes de patate
douce au gingembre, citronnelle
et coriandre, mâche



—
Ici, on aime
les bons produits
et le fait maison
—

TAPAS/ENTRÉES

TEMPURAS DE CREVETTES 🦞 🥑 — 9.9
sweet chili sauce

**CROMESQUIS
DE JAMBON SERRANO** 🥑 🌿 — 10.5
piment d'Espelette et cébette

**CROQUETTES
DE PATATE DOUCE** 🥑 🌿 — 9.5
au gingembre, citronnelle et coriandre
sweet Chili sauce, mesclun

CROQUETTES DE FALAFEL 🥑 🌿 — 9.5
sauce piquante

TOASTS DE CHÈVRE MIEL 🌿 — 7.5
et mesclun

**FEUILLETÉ CHAMPIGNON
EN PERSILLADE** 🥑 🌿 — 8.9
et ses copeaux de Parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA 🌿 — 8.5
sur lit de roquette et pistou

SAUCISSE PERCHE SÈCHE — 8.5
à découper

RILLETTES DE BŒUF ANGUS — 9.9
à la tomate séchée

JAMBON SERRANO — 7.5

PLANCHE MIXTE — 15
charcuterie et fromage

ASSIETTE DE FRITES — 5.5

FRITES AU CHEDDAR FONDU 🌿 — 7.5

PRODUITS ARTISANAUX DU PORTUGAL

PÂTÉ DE SARDINE OU DE THON — 8.5

LES CONSERVAS — 9.9
servies avec du pain et du beurre

- ◆ Sardines piquantes
- ◆ Filets de maquereaux marinés
- ◆ Poulpe à la ravigote
- ◆ Petites sardines piquantes à la tomate

PLATS

TATAKI DE THON 🐟 🌿 — 17.5
fenouil, gingembre, duo de sésames, sauce Kikkoman et ses légumes sautés

COQUILLETES JAMBON CANTAL 🥑 🌿 — 13.9
crème d'ail et ciboulette

WOK DE LÉGUMES TOFU 🌿 🌿 — 14.5
duo de choux, duo de carottes, ciboulette et cébette

PENNE AU SAUMON FUMÉ 🐟 🥑 🌿 — 14.5
crème d'ail, citron et ciboulette

FRICASSÉE DE POULET AU THYM 🌿 — 14.5
laurier, lardons, champignons de Paris, oignon blanc et pomme de terre



—
Et si on mettait
les pieds
sous la table ?
—

BURGERS

PAIN BRIOCHÉ accompagné de frites

BLACK ANGUS 🥞 🥑 — 15.
romaine, tomate, oignon rouge,
cheddar, sauce appart'

BACON ou CHEDDAR FONDU +1€
DOUBLE STEAK +5€

TOFU FRIT 🥑 🌿 — 15.5
wakame, sauce piquante, oignon frit

FALAFEL 🥞 🥑 🌿 — 15.5
tomate, romaine, oignon rouge, sauce appart'

SNACKING

TOASTÉ BRIOCHÉ accompagné de frites et mesclun

JAMBON CANTAL 🥑 🌿 — 12.9

MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATE ET PISTOU 🥑 🌿 — 13.9

🌿 : VEGGIE



MENU ENFANT

-12 ans

— 10€ —

**STEAK HACHÉ,
FRITES MAISON
+ VERRE DE SODA**



—
Encore
un petit
creux ?
—

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES 🥑 — 7.
coulis caramel beurre salé

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES 🌿 — 7.
beurre et mesclun

CHEESECAKE « PHILADELPHIA » 🌿 — 7.
et coulis de fruits rouges

MI-CUIT CHOCOLAT 🥑 — 7.
coulis caramel beurre salé
et glace vanille bourbon de Madagascar

CAFÉ GOURMAND — 8.

BOULE DE GLACE
x1 — 3. x2 — 5. x3 — 7.

NOS FRITES SONT MAISON
ET FAITES AVEC DE LA POMME DE TERRE AGRIA

—
PROVENANCE DU STEAK HACHÉ : IRLANDE

ALLERGÈNES

🐟 : POISSON 🦞 : CRUSTACÉ 🥞 : MOUTARDE
🌿 : LAIT 🥑 : ŒUF 🌿 : SOJA ET GRAINE DE SÉSAME

SOFTS

LIMONADE 25cl	4.5
DIABOLO 25cl	4.5
fraise, menthe, citron, pêche, coco ou orgeat	
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO 33cl	4.5
ORANGINA 25cl	4.5
SCHWEPPES TONIC ou AGRUM* 25cl	4.5
REDBULL 25cl	5.
BADOIT ROUGE 33cl	4.5
75cl	7.
EVIAN 33cl	4.2
75cl	7.
BOS THÉ GLACÉ 25cl	5.
citron gingembre, pêche, fruits rouges ou Yuzu	
JUS DE FRUITS PAGO 20cl	4.5
orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise	
FRUIT PRESSÉ 25cl	
Orange, citron	5.5
Fruit de saison	6.5

CHAUDS



« Café voix de la terre, commerce équitable »

CAFÉ, ALLONGÉ, DÉCA, NOISETTE	2.5
DOUBLE CAFÉ	4.5
CAFÉ CRÈME	4.5
CHOCOLAT CHAUD	5.
Lait de soja à la place du lait de vache +1€	
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	
OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.
THÉ NOIR	4.5
Ceylan, Jasmin, Earl grey	
THÉ VERT	4.5
Nature ou menthe fraîche	
INFUSION	4.5
Camomille ou verveine	
VIN CHAUD	8.
IRISH COFFEE	10.
HOT TODDY rhum ou whisky	8.

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 2cl	4.
KIR Cassis ou pêche 14cl	5.
MARTINI Rosso, bianco 6cl	5.
CAMPARI 6cl	6.
KIR ROYAL 12cl	11.
PROSECCO	7.
bouteille 75cl	32.

DIGESTIFS

COGNAC DE L'APPARTEMENT	9.
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	8.
BAILEYS, GET 27, AMARETTO	7.

HH > HAPPY HOURS
16H30 - 20H

BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl	HH
BIÈRE DE L'APPART'	4.5	8.5	6.
MONACO	4.8	9.	
MAREDSOUS	4.9	9.5	
MORT SUBITE BLANCHE	4.9	9.5	
PICON BIÈRE	5.5	10.	
BIÈRE DU MOMENT	4.9	9.5	7.

BOUTEILLES

CIDRE APPIE extra brut 33cl	6.5
CHOUFFE 33cl	7.
GALLIA PARIS 33cl	7.
TRIPEL KARMELIET 33cl	7.
BROOKLYN LAGER 35,5cl	7.
DESPERADOS 33cl	6.
HEINEKEN 25cl	6.
HEINEKEN ZÉRO 25cl	6.
PELFORTH BRUNE 25cl	6.

COCKTAILS



MARTINI E TONIC — 9. / HH 6.	
Martini Bianco dosé, Schweppes tonic, concombre et citron jaune	
SPRITZ APPART' — 11. / HH 8.	
Apérol, Champagne, Perrier, bitter orange	
SAINT-GERMAIN SPRITZ — 13.	
Liqueur Saint-Germain, Champagne, Perrier	
MOJITO — 9.5 / HH 6.	
ou DOUBLE MOJITO — 16.	
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, limonade	
Et aussi à la fraise	
CAÏPIRINHA, CAÏPIROSKA, TI'PUNCH — 9.5 / HH 6.	
Aguacana ou Stolichnaya ou 3 Rivières, citron vert, cassonade	
COSMOPOLITAN — 9.5	
Vodka Stolichnaya, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry	
LONG ISLAND — 11.	
Stolichnaya, Beefeater, Havana, Tiscaz, triple sec, jus de citron vert, sucre de canne et Coca-cola	
GREY GOOSE MOSCOW MULE — 15.	
Vodka Grey Goose, jus de citron vert et ginger beer	
BOMBAY SAPPHIRE FIZZ — 12.	
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, sucre de canne maison, menthe fraîche, concombre et Perrier	

LES COCKTAILS DE L'APPART'

LE FAUTEUIL — 13.	
Rhum blanc 3 Rivières, curaçao sec, un trait de whisky, sirop d'orgeat, jus de citron vert et un dash d'angostura	
LE FUTON — 14.	
Nikka, jus de pamplemousse et de citron vert, sucre de canne maison	
LE CANAPÉ — 11.	
Tequila Tiscaz, jus de pamplemousse et de citron vert, sirop d'agave, Perrier	
LE CLUB — 13.	
Rhum havana, liqueur Saint-Germain, purée de fruits rouges, jus de citron vert et basilic frais	

SANS ALCOOL

LE POT À DOUCEURS — 8.5 / HH 6.	
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine	
LE POT À ÉPICES — 9.	
Limonade, gingembre frais, citron jaune, menthe fraîche, sirop de fraise	
LE POT À MOJITO — 8.5	
Menthe fraîche, citron vert, limonade	

WHISKYS

CLAN CAMPBELL	8.5
JACK DANIEL'S	9.5
MAKER'S MARK	10.
NIKKA BLENDED	11.
NIKKA FROM THE BARREL	12.
MONKEY SHOULDER	12.
MOON HARBOUR PIER 1	13.
CONNEMARA	12.
BIG PEAT D.LAING	14.

TEQUILAS

TISCAZ	8.5
ESPOLON REPOSADO	10.
DON JULIO BLANCO	14.

VODKAS

STOLICHNAYA	8.5
ZUBROWKA BISON GRASS	9.5
GREY GOOSE	14
ENERGY DRINK	+2€

RHUMS

HAVANA 3 ANS	8.5
3 RIVIÈRES	9.5
DIPLOMATICO	12.
DON PAPA	12.
3 RIVIÈRES HORS D'ÂGE	13.
DICTADOR 12 ANS	14.
ZACAPA 23 ANS SOLERA	17.

GINS

BEEFEATER	8.5
BOMBAY SAPPHIRE	10.
CITADELLE	12.
HENDRICK'S	13.

VINS

ROSÉ

	14cl	25cl	50cl	75cl	150cl
LANGUEDOC IGP PAYS D'OC	5.	9.	16.5	24.5	46.
Gris Blanc de Gérard Bertrand					
IGP MEDITERRANÉE	4.5	8.	15.5	23.	42.
Le Rosé de S.					
AOC CÔTES DE PROVENCE	6.5	12.5	24.	36.	-
Sainte Victoire du Château Coussin					
Respect de la charte « Nutrition méditerranéenne en Provence »					

ROUGE



PINOT NOIR IGP PAYS D'OC	4.5	8.	15.5	23.	-
Domaine de Bachellery					
BORDEAUX AOC	5.	9.	17.5	26.	-
Grand Bateau de Bechevelle					
BROUILLY AOC	5.5	10.	19.5	29.	-
Château de Pierreux					
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC	7.	13.	25.5	38.	-
Château le Cros					
SAINT ESTÈPHE AOC	8.5	16.	31.5	46.5	-
Château Cossieu Coutelin					

BLANC

IGP CÔTES CATALANES	5.	9.	16.5	24.5	-
Cazes Le Canon du Maréchal					
MOELLEUX SUD-OUEST IGP	5.	9.	16.5	24.5	-
Charmes d'Automne de Colombelle					
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	4.5	8.	15.5	23.	-
Camas					
CHABLIS AOC	7.	13.	25.5	38.	-
Albert Bichot Domaine Long-Depaquit					

WINERIE PARISIENNE

ROUGE BLANC ROSÉ	
14cl — 6.	25cl — 11.
50cl — 21.5	75cl — 31.
150cl — 60.	
pour le rosé uniquement	

CHAMPAGNE

TAITTINGER	
coupe 12cl 10.	bouteille 75cl 80.
RUINART BLANC DE BLANCS	
bouteille 75cl 130.	