

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE, ALLONGÉ	2.5
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME	4.6
CHOCOLAT CHAUD	5
CHAÏ BIO LATTE	6
LAIT D'AMANDE BIO	5
LAIT CHAUD	4
LAIT D'AMANDE BIO A LA PLACE LAIT DE VACHE +1€	
CAPPUCCINO, Café ou Choco viennois	6.5
ROOIBOS BIO	5
THÉ NOIR CEYLAN, EARL GREY	4.5
THÉ VERT NATURE, MENTHE, JASMIN	4.5
INFUSION VERVEINE, CAMOMILLE	4.5
THÉ AU LAIT	5
VIN CHAUD	8
IRISH COFFEE	10
GROG AU RHUM	8

SOFTS

LIMONADE ou DIABOLO 25CL	4.5
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PECHE	
COCA-COLA ROUGE ou ZERO 33CL	5
ORANGINA 25CL	4.5
SCHWEPPES TONIC 25CL	4.5
LA FRENCH GINGER BEER BIO 25CL	5
REDBULL 25CL	5.5
THÉ GLACÉ MAISON 25CL	5.5
CITRON OU PECHE	
CAFÉ FRAPPÉ 20CL	6
JUS DE RÊVE BIO 25CL	5
ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS, TOMATE	
FRUIT PRESSÉ ORANGE, CITRON 20CL	6.5
EVIAN 33CL 4.2 75CL 6.5	
BADOIT ROUGE 33CL 4.5 75CL 7	

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
COLLET	12	65
TAITTINGER	-	80
COLLET BLANC DE BLANC	-	90

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl HH
BIÈRE DE L'APPART'	4.6	8.5 / 6
MAREDSOUS	4.9	9.5
GINETTE BLANCHE BIO	4.9	9.5
MEANTIME LONDON PALE ALE	4.9	9.5 / 7
PICON BIÈRE	5.5	10

BIERES BOUTEILLES

CIDRE APPIE BIO EXTRA BRUT 33CL	7
CHOUFFE ou DUVEL 33CL	7
BROOKLYN LAGER 35,5CL	7
GALLIA BIO PARISIEN LAGER 33CL	6.5
DESPERADOS 33CL	6.5
HEINEKEN ou ZERO 25CL	6
PELFORTH BRUNE 25CL	6

French

HARD SELTZER fefe. **BIO** 33CL 5.5

fefe. PÊCHE, ABRICOT, GINGEMBRE

fefe. TONIC, GENIÈVRE, PAMPLEMOUSSE

fefe. CONCOMBRE, EUCALYPTUS

fefe. FRAISE, BOIS DE SANTAL

ENTREES

FOIE GRAS 13

Compotée de figue, fleur de sel

ŒUF POCHÉ 9

Pleurotes poêlés, jus de viande, crumble de Parmesan

CROMESQUIS DE JAMBON 11

DE PARME, 18 mois d'affinage

CROQUETTES POTIMARRON 9.9

Cerfeuil, chèvre frais aux herbes

CROQUETTES DE SOJA MARINÉ 9.9

Mayonnaise épicée au Sriracha

SASHIMIS DE BOEUF 11

(Cœur de rumsteak d'Aubrac) Wakame

CROUSTILLANTS DE 11

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

Romarin, miel, ciboulette et mesclun

CROMESQUIS D'ESCARGOT 10

De Bourgogne, beurre aillé

NEMS AU POULET 9.5

Sauce nuoc mam

PLANCHE MIXTE 24

Brie de Meaux, délice truffé, Sainte-Maure de Touraine
Jambon de Parme 18 mois d'affinage, jambon Prince de Paris, chorizo ibérique, cornichons, beurre et mesclun

MIX TAPAS 24

Croquettes de potimarron, de soja mariné, croustillant
Sainte-Maure, cromesquis de jambon de Parme, nems au poulet, frites

ALLERGENES : Demandez au serveur ou à la serveuse
Salle intérieure climatisée, prix nets service compris

SALADES

SALADE DE L'APPARTEMENT 17

Mâche, frisée, œuf poché, croustillant de Sainte-Maure de Touraine, jambon de Parme 18 mois, poitrine de porc fumé, tomate cerise, radis, oignon blanc, pignons de pin

SALADE VEGGIE 17

Duo de lentilles, frisée, oignon blanc, poivrons marinés, tomates séchées, pommes Golden, faisselle de chèvre aux herbes, pignons de pin torréfiés, croquettes de potimarron et radis

TOASTÉS avec du pain Turc, mesclun

TOASTÉ JAMBON 15.5

Prince de Paris, délice truffé

TOASTÉ SAUMON FUMÉ 15.5

Sainte Maure de Touraine, cream cheese, Concombre, aneth

TOASTÉ SCAMORZA FUMÉE 15.5

Poivrons marinés, olives Kalamata, roquette

BURGERS

BEEF BURGER 16.5

Avec du pain brioché, Bœuf d'Aubrac, cheddar, romaine, tomate, oignon blanc, sauce Appart', frites

Double steak +5€ Cheddar fondu +1.5€

Bacon +1.5€ Oignon frit +1.5€

BURGER STEAK DE SOJA MARINÉ 16.5

avec du pain brioché, romaine, cheddar, wakame, mayonnaise épicée au Sriracha, frites

PLATS

TATAKI DE BOEUF 20

(Cœur de rumsteak d'Aubrac)
Choux Kale, pleurotes, carotte et oignon blanc

FAUX FILET VBF 18.5

Jus de viande et pommes grenailles au four

TENTACULE DE POULPE POÊLÉE 21

Mousseline de butternut, roquette, pois chiche frit, tomates séchées, radis, copeaux de Parmesan

CABILLAUD 19

Frégola de Sarda lié à la crème, roquette, copeaux de Parmesan, jus de viande

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE BRAISÉ 16

Fèves, pleurotes poêlés, ail, échalote, jus de viande

COQUILLETES DE L'APPART' 15.5

Jambon Prince de Paris, Délice truffé, jus de viande

FRITES MAISON	5.5
FRITES AU CHEDDAR	7.5
FRITES AU CHEDDAR & CRISPY ONION	7.9
FRITES AU CHEDDAR & CRISPY BACON	8.5
FRITES AU CHEDDAR CRISPY BACON & ONION	8.9



DESSERTS

CAFE GOURMAND 10

Crème brûlée BIO, Panna cotta, Clafoutis myrtille, brownie

TARTE FINE AUX POMMES 8

Coulis caramel et boule de glace vanille Bourbon de Madagascar

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA 9

(70% CACAO GUANAJA)
Glace vanille Bourbon de Madagascar, chantilly, coulis caramel et amandes effilées

CRÈME BRÛLÉE 8

Vanille BIO de Madagascar Norohy

DUO DE FROMAGES 8.5

Sainte Maure de Touraine, Brie de Meaux

GLACE ARTISANALE MON PETIT GLACIER

GLACE vanille, chocolat, café
SORBET pêche de vigne, fraise ou poire

x1 — 3 x2 — 5.5 x3 — 8

MOCHIS GLACÉS SANS GLUTEN

Boule de glace enrobée de pâte de riz :
Fruit de la passion ou thé vert ou fleur de cerisier

x1 — 3.5 x2 — 6.5 x3 — 9.5

MENU ENFANT (-12ans) 10

STEAK HACHÉ FRITES
ou JAMBON FRITES
ou COQUILLETES JAMBON
+ VERRE DE SODA

APERITIFS - DIGESTIFS

RICARD, PASTIS 2CL	4.2
SUZE 4CL	5
KIR CASSIS OU PECHE 14CL	5
MARTINI ROSSO, BIANCO OU FIERO 6CL	6
AMERICANO MAISON 8CL	8
KIR ROYAL 12CL	12
PROSECCO 12CL 7 75CL	32
COGNAC DE L'APPART 4CL	9
REMY MARTIN VSOP 4CL	15
CALVADOS CHATEAU DU BREUIL 4CL	8
BAILEYS, GET 27, AMARETTO 6CL	7
WHISKY	
JACK DANIEL'S 4cl	9.5
BUFFALO TRACE BOURBON 4cl	10
NIKKA DAYS / FROM THE BARREL 4cl	11 / 12
KILCHOMAN MACHIR BAY 4cl	15
DALMORE 12ANS 4cl	17
CRAIGELLACHIER 13ANS	17
VODKA	
ZOLADKOWA DE LUXE 4cl	8.5
GREY GOOSE 4cl	14
VODKA AVEC CANETTE DE REDBULL	+3
TEQUILA	
JOSE CUERVO SILVER BLUE AGAVE 4cl	8.5
PATRON SILVER 4cl	16
RHUM	
BACARDI CARTA BLANCA / CUATRO 4cl	8.5 / 10
NEISSON 4cl	9.5
DIPLOMATICO / DON PAPA 4cl	12
PLANTATION OLD FASHIONED 4cl	13
SANTA TERESA 1796 4cl	16
GIN	
BOMBAY SAPPHIRE 4cl	9.5
ELEPHANT GIN 4cl	13

VIN ROSÉ

	14cl	25cl	50cl	75cl	1.5L
IGP OC LANGUEDOC GRIS BLANC GERARD BERTRAND	6	11	21.5	35	65
IGP MEDITERRANEE M BY FAMILLE SUMEIRE	4.5	8	15.5	25	-
AOP COTES DE PROVENCE CHATEAU VALENTINES - BIO	7.5	14	27.5	43	-

VIN ROUGE

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP OC PINOT NOIR DOMAINE DE BACHELLERY	4.5	8	15.5	25
AOP BORDEAUX GRAND BATEAU PAR BEYCHEVELLE	5	9	17.5	28
AOP COTE DE BROUILLY DOMAINE DES CORINDONS	5.5	10	19.5	31
AOP FITOU CHATEAU DE LA GRANGE - BIO	6	11	21.5	35
AOC SAINT EMILION GRAND CRU CHÂTEAU LE CROS	7.5	14	27.5	43

VIN BLANC

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP OC LANGUEDOC EXTRA BLANC GERARD BERTRAND	6	11	21.5	35
IGP COTES GASCOGNE TARIQUET – 1ERES GRIVES	5	9	17.5	28
IGP OC CHARDONNAY CAMAS	4.5	8	15.5	25
AOP CHABLIS VIGNOBLE ANGST	7.5	14	27.5	43

HH – 25cl de Rosé Méditerranée	6
Rouge Côte du Rhône ou Blanc Sauvignon	

COCKTAILS

	HH
MOJITO OU FRAISE OU PASSION 20cl	9.5 / 6
DOUBLE MOJITO 40cl	16
RHUM BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE	
CAÏPIRINHA-ROSKA, TI'PUNCH 6cl	9.5 / 6
AGUACANA, ZOLADKOWA OU NEISSON CITRON VERT, SUCRE	
EXPRESSO MARTINI 10cl	11
VODKA ZOLADKOWA, KAHLUA, CAFE LAVAZZA	
OLD FASHIONED 6cl	12
BUFFALO TRACE, ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE, SUCRE CANNE	
FRENCH MULE 20cl	15 / 8
VODKA GREY GOOSE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	
CARRIBEAN OU LONDON MULE 20cl	11 / 7
BACARDI CUATRO OU BOMBAY SAPPHIRE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	
BOMBAY SAPPHIRE FIZZ 20cl	12
GIN BOMBAY SAPPHIRE, JUS DE CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAICHE, CONCOMBRE, PERRIER	
L'APPART' 15cl	13
RHUM BACARDI, LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PUREE DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT, BASILIC	
SPRITZ APPART' 20cl	11 / 8
MARTINI FIERO, CHAMPAGNE, PERRIER, ORANGE	
SAINT-GERMAIN SPRITZ 20cl	13
LIQUEUR SAINT-GERMAIN, CHAMPAGNE, PERRIER	
BLUE LAGOON SPRITZ	11 / 8
CURAÇAO BLEU, CHAMPAGNE, PERRIER	
fefe. CALVADOS SPRITZ	10
CALVADOS, fefe. PÊCHE, ABRICOT, GINGEMBRE	
fefe. SUZE SPRITZ	9
SUZE, fefe. TONIC, GENIÈVRE, PAMPLEMOUSSE	
fefe. ST GERMAIN SPRITZ	11
ST GERMAIN, fefe. CONCOMBRE, EUCALYPTUS	
fefe. FIERO SPRITZ	10
MARTINI FIERO, fefe. FRAISE, BOIS DE SANTAL	
FLOREALE SPRITZ 20cl SANS ALCOOL	9 / 6
MARTINI FLOREALE SANS ALCOOL, TONIC, CITRON	
POT A EPICES 18cl SANS ALCOOL	9
LIMONADE, GINGEMBRE, CITRON JAUNE, MENTHE, SIROP FRAISE	
MOJITO SANS ALCOOL 20cl SANS ALCOOL	9 / 6
LIMONADE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT	