

MENU DU JOUR 33 €

De 12h00 à 14h30,
du lundi au vendredi inclus

Entrée du jour/ Plat du jour/ Café
Plat du jour/ Dessert au choix/ Café

LA CARTE

Entrées

Burrata/ tomates de saison/ olives noires de Kalamata/ petits pois/ pesto sauge - pistache	18
Crudo de daurade/ gaspacho de fraise/ concombre/ radis/ piment/ fregola soufflée	19
Salade de haricots verts/ magret fumé/ framboises/ carpaccio de champignons/ noix	16
Gyoza veggie/ sucrose braisée/ pickles/ condiment spicy/ ponzu	17
Tataki de bœuf/ condiment sésame aux herbes/ harissa douce/ noix de cajou/ menthe fraîche	17

Plats

Poulet mariné au BBQ/ pomme Darphin/ Béarnaise au siphon	22
Rigatoni/ tomates/ ail confit/ citron/ mozzarella/ botargue/ basilic	25
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément bacon (+ 3€)	
Salade de poulet crispy/ choux chinois et rouge/ mayo miel-sésame	22
Cabillaud/ tombée d'épinards/ lait fumé au haddock/ œufs de truite/ citron	26
Poke thon/ avocat/ édamame/ brocolini/ mangue/ sésame torréfié	22
Entrecôte de bœuf normand/ chimichurri *	39

Garnitures : frites de pomme de terre/ mesclun de jeunes pousses / haricots verts	6
frites de patate douce	

* Garniture au choix

Desserts

Sundae vanille/ caramel beurre salé ou fraise	11
Mi-cuit au chocolat/ tuile cacao/ fleur de sel	12
Abricots pochés/ thym/ citron/ crème mascarpone vanille/ sablé/ sumac	14
Assiette de fruits rouges/ bissap/ verveine/ baies de Timut	11
Tiramisu citron/ limoncello/ poudre de basilic	11



Cocktails Signatures

15 €

Quai Fleuri

Vodka Absolut/ litchi/ framboise/ rose/ Prosecco

Snack Spot

Tequila Alto Blanco/ citron/ agave/ pamplemousse pressé/ eau gazeuse

1889

Rhum Havana 3 ans/ citron vert/ mangue/ lait de coco

L'Opéra Tonic

Gin Bombay Sapphire/ liqueur St Germain/ tonic/ citron/ concombre frais

Spritz

15 €

Lillet Rosé Tonic

Italicus Spritz

Apérol Spritz

Saint Germain Spritz

Cocktail Zéro%

12 €

Hugo Zéro

Fleur de sureau/ citron vert/ menthe/ eau gazeuse

Roméo

Ceder's/ citron/ Ginger Beer/ concombre

Vibrante

Martini Vibrante/ pamplemousse pressé/ Tonic

Passionita

Fruit de la passion/ mangue/ ananas

Cocktail classique

15 €

Cocktail classique Zéro%

12 €

Bières pression - 25 cl | 50 cl

	€	€
Heineken	6	11
Gallia IPA	7	12
Affligem	7	12

Seul ou à Partager

De 16h00 à 22h00,
du lundi au vendredi inclus

Pizzeta à la truffe 18 €
mozzarella fumée/ riquette

Houmous de pois chiches 16 €
grenade/ coriandre/ zaatar/ pain pita

Fleur de courgette 16 €
tapenade d'olive/ basilic

Nems au porc ou veggie 20 €
sauce nem/ ciboulette thaï/ menthe

Vins et Bulles au Verre - 12 cl

€

Champagne & Bulles

Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2023	11
Champagne Pommery Brut Royal	17

Vins Blancs

Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2021	13
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2023	11
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2023	12
Medalla Real Reserva, Santa Rita Chardonnay, Chili 2022	12

Vins Rosés

Côtes de Provence, Symphonie Ste Marguerite 2023	12
Whispering Angel, Caves d'Esclans, Côtes de Provence 2023	14

Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2023	10
Brouilly AOP, Dominique Piron 2022	11
Crozes-Hermitage, Nobles Rives 2022	12
Chianti Classico, Castellare de Castellina 2022	14

Bières et Cidre en Bouteille

€

Heineken 00% (33cl)	7
Corona (35,5cl)	8.5
Pelforth Brune (33cl)	8.5
Sassy cider (33cl)	8.5

CARTES DES VINS

	12 cl	50 cl	75 cl
Les Bulles	€	€	€
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2023	11	34	45
Champagne Pommery Brut Royal	17		95
Champagne Pommery Brut Rosé			125
Champagne « R » de Ruinart			190
Les Blancs	€	€	€
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2023	11	34	51
Pouilly-Fuissé AOP, Maison Trenel 2022			75
Meursault Domaine AOC, Bouchard Père et Fils 2020			122
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2023	12	38	54
Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP <i>BIO</i> 2023			35
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2021	13	42	58
Medalla Real Reserva , Santa Rita Chardonnay, Chili 2022	12	40	56
Les Rosés	€	€	€
Côtes de Provence, Symphonie Maison Sainte Marguerite 2023	12	38	54
Pays d'Oc IGP, Puech-Haut Argali 2022			45
Whispering Angel, Caves d'Esclans, Côtes de Provence 2023	14		74
Les Rouges	€	€	€
Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2023	10	30	45
Santenay Château de Mercey, Antonin Rodet 2017			67
Savigny-lès-Beaune AOC « les Lavières » 1 ^{er} Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120
Brouilly AOP, Dominique Piron 2022	11	31	40
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 <i>BIO</i> 2022			35
Côteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Tête de Bélier 2020			82
Saint-Emilion Grand Cru « Les Charmes de Grand Corbin » 2015			65
Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2022	12	38	54
Chianti Classico, Castellare di Castellina 2022	14	49	74