

## MENU DU JOUR 32 €

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

Sucrine au BBQ comme une salade Caesar/ anchois/ Parmesan	13 €
Poulpe à la flamme/ pommes de terre fumées/ olives noires de Kalamata	17 €
Ceviche de daurade/ lait de coco/ citron vert/ avocat	18 €
Gyoza veggie/ sucrine à la flamme/ pickles/ sésame torréfié wazabi/ sauce ponzu	16 €
Œuf bio mayonnaise truffée/ pain grillé/ jeunes pousses	12 €

### Plats

Volaille marinée au BBQ/ pleurotes sautées à l'ail/ estragon	22 €
Magret de canard/ topinambours/ figues/ pousses de moutarde	25 €
Poke bowl/ saumon/ avocat/ grenade/ édamame/ broccolini	23 €
Curry de légumes/ coco/ citron vert/ herbes fraîches/ nouilles udon	20 €
Smashed burger/ bœuf/ cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ yellow mustard *	24 €
Chicken burger/ poulet frit/ cajun/ cheddar/ sauce cream cheese aux herbes *	23 €
Salade de poulet crispy/ choux chinois et rouge/ mayo miel-sésame	22 €
Saint-Jacques rôties/ courge Kabocha/ kumquat/ beurre blanc aux agrumes	29 €
Garnitures : frites de pomme de terre/ frites de patate douce/ haricots verts/ mesclun de jeunes pousses	6 €

\* Garniture au choix

### Desserts

Mousse au chocolat/ crumble chocolat/ fleur de sel	11 €
Tarte Tatin/ glace vanille	11 €
Tiramisu café/ mascarpone/ vanille	10 €
Cheesecake/ mangue/ passion/ verveine	11 €
Sundae caramel/ caramel au beurre salé/ cacahuètes caramélisées	10 €



## Cocktails Signatures

13 €

### 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

13 €

### Lillet Rosé Tonic

### Italicus Spritz

### Apérol Spritz

### Saint Germain Spritz

## Cocktail Zéro%

10 €

### 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

13 €

## Cocktail classique Zéro%

10 €

## Bières pression

25 cl 50 cl

Heineken 5.5 € 10 €

Gallia IPA 7 € 12 €

Affligem 6.5 € 11 €

## Seul ou à Partager

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

### Pizzeta à la truffe 16 €

Mozzarella fumée/ riquette

### Houmous de pois chiches 15 €

Grenade/ coriandre/ zaatar/ pain pita

### Pimientos de Padrón 14 €

Chèvre frais/ citron/ ciboulette

### Brochettes de bœuf-Comté 15 €

A la braise/ teriyaki

## Vins et Bulles au Verre

12 cl

### Champagne & Bulles

Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2023 10 €

Champagne Pommery Brut Royal 17 €

### Vins Blancs

Côtes de Provence Bio, La Tour l'Evêque 2023 8 €

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 €

### Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2022 9 €

Lussac Saint-Emilion, Château des Landes 2020 11 €

Crozes-Hermitage, Nobles Rives 2022 12 €

Chianti Classico, Castellare de Castellina 2022 14 €

## Bières et Cidre en Bouteille

Heineken 00% (33cl) 6 €

Corona (35,5cl) 7 €

Pelforth Brune (33cl) 7 €

Sassy cider (33cl) 7 €

## CARTES DES VINS

### Les Bulles

	12 cl	50 cl	75 cl
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2023	10 €	32 €	43 €
Champagne Pommery Brut Royal	17 €		95 €
Champagne Pommery Brut Rosé			125 €

### 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 2019			122 €
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2023	12 €	38 €	54 €
Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP <i>BIO</i> 2022			33 €
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2021			58 €
Côtes de Provence AOP, Château La Tour de l'Evêque <i>BIO</i> 2023	8 €	24 €	36 €
Medalla Real Reserva, Santa Rita Chardonnay, Chili 2022	12 €	38 €	56 €

### Les Rosés

Côtes de Provence AOP, Rosé d'Azur 2022			33 €
Côtes de Provence, Symphonie Maison Sainte Marguerite 2023	12 €	38 €	54 €
Pays d'Oc IGP, Puech-Haut Argali 2022			45 €

### Les Rouges

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2022	9 €	26 €	38 €
Santenay Château de Mercey, Antonin Rodet 2017			67 €
Lussac Saint-Emilion, Château des Landes 2020	11 €	34 €	51 €
Savigny-lès-Beaune AOC « les Lavières » 1 <sup>er</sup> Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120 €
Brouilly AOP, Dominique Piron 2022			33 €
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 <i>BIO</i> 2021			34 €
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 €
Côtes de Provence AOP, Château La Tour de l'Evêque <i>BIO</i> 2020			36 €
Chianti Classico, Castellare di Castellina 2022	14 €	49 €	74 €