

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

Velouté de butternut/ anguille fumée/ sésame noir/ oyster leaves	18
Pâté en croûte/ pickles/ condiment figue/ jeunes pousses	16
Ceviche de daurade/ orange/ carottes/ gingembre/ radis red meat	18
Gyoza veggie/ sucrine braisée/ pickles/ condiment spicy/ ponzu	17
Œuf bio mayonnaise truffée/ pain grillé/ jeunes pousses	13

Plats

Paleron de bœuf/ panais décliné/ condiment datte épicé/ pousses de moutarde	26
Gnocchi/ champignons/ crème de champignons/ Comté/ canard fumé/ chips échalotte	22
Filet de truite de Landres/ chou décliné/ beurre à l'ail noir/ œufs de truite/ orange corse	28
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément bacon	2
Salade de poulet crispy/ choux chinois et rouge/ mayo miel-sésame	22
Carré de cochon basque/ choux de Bruxelles / grenailles (pour 2 personnes)	52
Garnitures : frites de pomme de terre/ frites de patate douce/ haricots verts/ mesclun de jeunes pousses	6

* Garniture au choix

Desserts

Flan pâtissier au chocolat/ fève de tonka	12
Tiramisu café/ praliné amande-café	11
Poire confite/ ganache montée/ biscuit amande/ gel citron/ verveine	11
Brioche perdue/ mousse vanille/ caramel beurre salé	11



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 18 €
mozzarella fumée/ riquette

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

Arancini cacio e pepe 18 €
condiment aux herbes

Pimientos de Padrón 18 €
condiment kimchi

Assortiment de fromages affinés 20 €

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

	12 cl	50 cl	75 cl
Les Bulles	€	€	€
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 » 1er 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