

Deux formules individuelles pensées pour le plaisir de chacun et chacune, composées de 3 plats savoureux servis en même temps. Ici, vous êtes libres d'être gourmand.es.

## LES FORMULES

### Le trio du bouillonnair

3 plats au choix (1 empreinte végétale, 1 morceau de caractère, 1 touche gourmande).

33€

### La composition au choix (min. 2 plats/pers)

Restez libre de vos choix et prenez ce qui vous tente.

Prix/U

## NOS PLATS

### L'empreinte végétale

#### L'éclat d'été en Provence 🌿

Aubergine et éclats d'amande grillées sur un coulis de tomates maison

12€

#### Le rouge Antibes 🌿

Carpaccio de tomates anciennes, accompagné d'une antiboise croquante aux légumes de saison

11€

#### Le verger et l'alpage

Le duo burrata-fruit de saison (prune, coing ou pomme), relevé par un gel acidulé au vinaigre de krik

11€

### Le morceau de caractère

#### La boulette végétale 🌿

Boulettes de tofu et haricots blancs aux épices indiennes

12€

#### La boulette du boucher

Boulettes porc/veau aux graines de fenouil et sa crème de courgette

14€

#### Le macrudo

Maquereau flambé sur peau relevé d'un jus vert menthe-coco

13€

#### Le tartare

Tartare de boeuf coupé au couteau aux notes florales

15€

### La touche gourmande

#### Le pain perdu du Sud

Pain perdu salé, garni de poivrons grillés et de ricotta fondante

12€

#### Les graines du soleil 🌿

Boulgour parfumé aux légumes d'été

11€

#### L'aliguette

Croquette croustillante au cœur d'aligot

12€

## NOS DOUCEURS

#### Signature poire et amande

Tarte fine aux poires fraîches, aux amandes et son caramel

9€

#### Crumble nomade

Crumble aux fruits de saison et son gel de citron

8€

#### Madeleines vice versa

Madeleines moelleuses accompagnées d'une mousse au chocolat aérée

9€

#### Pause gourmande

Café ou thé accompagné de ses petites douceurs

7€



Vegan



Allergènes : Demandez à l'équipe !

# LA CARTE

## EAUX

Bru Non-Pétillant 1l	9,00 €
Bru Non-Pétillant 0,5l	6,00 €
Bru Légèrement Pétillante 1l	9,00 €
Bru Légèrement Pétillante 0,5l	6,00 €

## SOFTS

Ritchie Cola	3,70 €
Ritchie Cola Zéro	3,70 €
Ritchie Citron-Framboise	3,70 €
Ritchie Orange	3,70 €
Ritchie Pamplemousse	3,70 €
Schweppes Tonic	3,30 €
Redbull	4,00 €
Oxfam Jus Pomme	3,70 €
Oxfam Jus Orange	3,70 €
Oxfam Jus Worldshake	3,70 €
Iced Tea Maison	4,50 €

## THÉS & CAFÉS

Lungo	3,20 €
Espresso	2,80 €
Double espresso	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Latte macchiato	4,20 €
Iced Coffee	6,00 €
Thés & Infusions	4,00 €
Irish coffee	10,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Italian coffee	10,00 €

## HAPPY HOUR

18h00 - 19h00

**Bières au fut** 4,00€

*Lutgarde pils (5°), Bon Secours Prestige (9°) et Bon Secours 4 Houblons (5,9°).*

**Mocktails** 7,00€

*Tous nos mocktails au meilleur prix.*

**Cocktails** 9,00€

*Aperol Spritz, Gin Tonic (Tanqueray), Hugo, Mojito maison, Cuba Libre.*

**Suggestion du bar**

*Sur demande au personnel de service.*

## BIÈRES

### AU FUT

Lulu Pils 5° 33cl	4,00 €
Bon Secours Prestige 9° 33cl	5,20 €
Bon Secours 4 Houblons 5,9° 33cl	5,20 €

### EN BOUTEILLE

Liefmans On The Rocks 3,8° 25cl	4,50 €
Bon Secours Myrtille 6,4° 33cl	5,50 €
Chimay Dorée 4,8° 33cl	4,50 €
Duvel 8,5° 33cl	5,50 €
Paix Dieu 10° 33cl	5,50 €
Orval 6,2° 33cl	6,00 €
Trottinette 0,4° 33cl	4,50 €

## MOCKTAILS

Chose	8,00 €
Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Spritz	8,00 €

## COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00 €
Gin tonic	11,00 €
Hugo	10,00 €
Mojito maison	11,00 €
Cuba libre	11,00 €
Espresso martini	12,00 €
Pornstar martini	12,00 €

## DIGESTIFS

Baileys	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Cointreau	7,00 €

### WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,50 €
Jack Daniel's	8,20 €
Glennfiddich 12y	10,00 €
Oban 14y	14,00 €

### RHUM

Havana club especial	7,50 €
Don Papa	10,00 €
Diplomatico 12y	12,00 €

### GIN

Tanqueray	8,00 €
Panda	10,00 €
Nordes	11,00€

## BOISSONS

# BULLES

**Charles de Saint C eran |** Varichon & Clerc 8/31   
*Blanc de blancs Brut*  
*Savoie, France*  
*Poire et pêche dominantes, avec des nuances florales.*  
*Attaque vive et nette, fraîche, délicate et élégante ; mousse*  
*soyeuse et bien équilibrée.*

**Spumante Millesimato |** Ca' delle Rose 28   
*Glera*  
*Venetia, Italia*  
*Agréablement intense, notes fraîches de fleurs blanches.*  
* quilibre harmonieux entre fraîcheur et douceur.*

**Giro ribot** 35   
*Cava MEILLEUR D'ESPAGNE*  
*Catalunya, Espana*  
*Agrumes, pomme, fleurs, brioche, notes toastées. Fraîche,*  
*crémeuse, fine effervescence, finale longue.*

**Crémant de Wallonie |** Domaine Du Chapitre 42   
*Extra-brut*  
*Nivelles, Belgique*  
*Arômes frais de pomme, fleurs blanches, agrumes.*  
*Vivit , fraîcheur, effervescence délicate, belle longueur*  
*et finale équilibrée.*

**Champagne Haton** 60   
*Blanc de Noirs Brut*  
*Epernay, France*  
*Groseille, fruits à noyaux, fleurs séchées, zestes d'orange,*  
*notes de pâtisserie. Fraîche, souple, bel équilibre entre*  
*finesse et structure, finale gourmande et élégante.*

# BLANCS

**Père et Fils |** Laurent Miquel 7/27   
*Chardonnay, Viogner*  
*Languedoc, France*  
*Notes subtiles d'abricot et pêche.*  
*Fraîche, fruitée, finale en finesse.*

**Ile de Beauté |** Terra di Nostri 30   
*Vermentinu*  
*Corse, France*  
*Arômes frais de pomelo, ananas et poire, florale.*  
*Vive et fruitée, équilibrée, fraîcheur en finale.*

**Passi Mento |** Famiglia Pasqua 32   
*Garganega*  
*Verona, Italia*  
*Arômes intenses d'agrumes, d'amande et de pêche.*  
*Ra ra chissante, équilibrée avec une finale persistante.*  
*Rondeur, souplesse et palais fruit .*

**Cuvée Braban onne |** Domaine du Chapitre 33   
*Solaris, Johanniter*  
*Nivelles, Belgique*  
*Pêche, poire, agrumes, fleur blanche, ananas, vanille.*  
*Sec, puissant, minéral, expressif.*

**Bourgogne Côte Chalonnaise** 34   
*Chardonnay*  
*Bourgogne, France*  
*Registre floral, type aubépine, acacia.*  
*Bouche fraîche et délicate.*

**Côtes du Rhone Réserve |** Famille J-M Cazes 34   
*Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Bourboulenc*  
*Cazes, France*  
*Arômes de pêche blanche, de poire, de fruits exotiques et*  
*d'abricot.*  
*Fraîcheur, vivacité et générosité.*

# ROSÉS

**NU.VO.T  |** Vignobles Foncalieu 7/29   
*Artaban Vidoc Bio*  
*Languedoc, France*  
*Arômes de pêche blanche, agrumes et une touche de l chi.*  
*Ronde, gourmande, équilibrée par une belle fraîcheur, avec*  
*une finale persistante et saline.*

**Eclat de gris |** Les Collines du Bourdic 27   
*Pur Grenache*  
*Cévennes, France*  
*Notes de petits fruits rouges.*  
*Fraîcheur et vivacité.*

**Cuvée 1840 |** Chateau du Rou t 35   
*Côte de Proven es*  
*Grenache, Cinsault , Tibourenc*  
*Var, France*  
*Fruits rouges intenses.*  
* l gante, fruitée, bonne matière et longueur.*

# ROUGES

**Nero d'Avola |** Terre Normanne 7/28   
*Nero d'Avola*  
*Sicillia, Italia*  
*Cors , équilibré et harmonique.*  
*Parfum de fruits secs et d'épices.*

**Comtesse de Malet Roquefort** 30   
*Merlot, Cabernet Franc*  
*Bordeaux, France*  
*Fruits noirs, fraîcheur, tannins.*  
*Souples, finale minérale.*

**Passi Mento |** Famiglia Pasqua 32   
*Merlot, Corvina, Croatina*  
*Verona, Italia*  
*Aromes intenses aux fruits rouges, tanins veloutés.*  
*Finale fruitée, douce et ronde.*

**N prica |** Tormaresca 36   
*Primitivo*  
*Puglia, Italia*  
*Cerise noire, prune, confit, réglisse, rose.*  
*Structur e, tanins soyeux, finale fruitée.*

**Saint Rémi |** Domaine du Chapitre 38   
*Régent*  
*Nivelles, Belgique*  
*Arômes de poivre, cerises noires, griotte.*  
*Puissante, équilibrée, tanins soyeux.*

**Cairanne |** Domaine de Dionysos 38   
*Grenache, Syrah, Mourvèdre*  
*Côte du Rhone, France*  
*Violette, fruits rouges, garrigue, épices.*  
*Ronde, puissante, finale fruitée.*

**Minervois Vieilles Vignes |** Pierre Cros 42   
*Carignan*  
*Languedoc, France*  
*Fin et souple, avec des notes de fruits frais, de*  
*prune confite, de muscade, de vanille et de*  
*cannelle.*

