

ENTRÉES

SALADE DU MARAÎCHERS

Artichaut poivrade, champignons, vinaigrette aux fines herbes

11

GRAVLAX DE SAUMON

Yaourt, menthe, aubergine fumée

13

SCAMPIS

Avocat, sucrine, sauce cocktail

13

COUTEAUX DE MER

Beurre blanc aux oeufs de hareng fumé

12

HUÎTRES* Par 5 ou 6

Fines de Claire N°2

9 / 15

PLATS

TIGRE QUI PLEURE**

Riz gluant

36

BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

Légumes du moment

24

TENTACULES D'ENCORNET GRILLÉS**

Ail noir, Polenta au curry

36

NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES

Risotto de riz vénéré, potimarron

33

POISSON DU MOMENT

À la plancha

31

RIGATONIS ALLA NORMA

Mozzarella Di Buffala

20

Garniture supplémentaire

6

MENU

Uniquement le soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45.90

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

37.90

*** hors menu, ** supplément 4€, * supplément 6€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection du moment

9

GOUDA TRUFFÉ (65g)

Maison Seguin

8

DESSERTS

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT

Fruits frais, pistaches

10

CRÈME BRULÉE FAÇON PINA COLADA

Flambée au rhum

10

SABLÉ AUX FRUITS DE SAISON

Glace yaourt

10

GLACES ET SORBETS

5 boules au choix

9

CAFÉ « PETIT PAUL »

Café et cookie, gâteau chocolat, madeleine

9



À PARTAGER

CHARCUTERIES & FINGER FOOD

Uniquement le soir

COPPA DU BEARN (40g)

6

JAMBON SERRALBA (40g)

7

CHORIZO BELLOTA (40g)

6

ACCRAS DE LÉGUMES

6

ACCRAS DE CREVETTE

10

CROQUE-MONSIEUR

11

BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

12

BROCHETTES DE BOEUF *À la braise*

15

NAVETTES DE SAUMON

7

BABA GANOUSH

7

PIMENTOS PADRON

10

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS *Lavazza Bio*

EXPRESSO / DOUBLE	3.5 / 6	GRAND CRÈME	7
<i>Décaféiné disponible</i>		CAFÉ GLACÉ	7
CAPPUCCINO	7		
THÉS	5	INFUSIONS	5
<i>Thé vert nature, Thé vert menthe, Earl grey, Thé noir nature</i>		<i>Infusion camomille ou verveine</i>	

EAUX

EAU MICRO FILTRÉE (75cl)		EAU MINÉRALE ABATILLES (75cl)	7
<i>Plate</i>	3	<i>Plate / pétillante</i>	
<i>Pétillante</i>	4	EAU MINÉRALE ABATILLES (33cl)	5
		<i>Plate / pétillante</i>	

SOFTS

FRITZ (33 cl)	6.5	LA FRENCH « S'IL VOUS PLAÎT »	6.5
<i>Cola / Cola zéro</i>		BIO	
		<i>Tonic / Ginger Beer (25 cl)</i>	
ORANGINA (33 cl)	5.5	JUS DE FRUITS « MENEAU »	7
		BIO	
LIMONADE UMA (33 cl)	5.5	<i>Pomme / Fraîse ♂ Framboise / Tomate (25 cl)</i>	
THÉ GLACÉ (33 cl)	5.5		

BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE

PILSNER BLOND BEER	9	IPA	9
<i>Deck1Donohue (33cl)</i>		<i>Coruja (33cl)</i>	
BIÈRE BLANCHE	9	CIDRE	9
<i>La Parisienne (33cl)</i>		<i>SASSY « Extra Brut »</i>	



COCKTAILS

SIGNATURES

LAZY AFTERNOON (15cl) <i>Variation de « l'Apérol Spritz »</i> <i>Bitter, Rhum, Jus de Pamplemousse, Romarin, Prosecco</i>	13
LOLA SPRITZ (15cl) <i>Variation du « Hugo Spritz »</i> <i>Réduction Lillet Rosé / Liqueur de Rhubarbe, Cap Mattei Blanc, Prosecco</i>	15
CARDAMINT (15cl) <i>Variation du « Mojito »</i> <i>Rhum, Sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse</i>	14
TROPICAL BEAM (15cl) <i>Variation du « Daiquiri »</i> <i>Cointreau édition spéciale Citrus, Romarin, jus de citron, Angostura Bitters</i>	14

CLASSIQUES

CAIPIRINHA	13
MOSCOW MULE	14
NEGRONI	14
OLD FASHIONED	14

MOCKTAILS

ELETTARIA <i>Variation du « Virgin Mojito »</i> <i>Sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse</i>	9.5
PASSION STORMY <i>Variation du « Virgin Dark e³ Stormy »</i> <i>Sirop de Citron/Gingembre Jus de Maracuja, Ginger Beer la French</i>	9.5

Tous nos sirops sont fait maison

VIN AU VERRE

(12 cl)

ROUGE

ORIGINES

*Cotes catalanes
Domaine de Vénus
BIO 2021*

RONDE DE NUIT

*Pinot noir
Maison Lejeune
BIO 2025*

LE PRIEURE

*Chirouble
Domaine Cheysson*

10

RIBERACH

*Carignan, grenache, syrah
Côtes catalanes,
BIO 2014*

12

11

TERRES AMOUREUSES

*St Emilion
Chateau Beynat
BIO 2025*

13

12

CHÂTEAU SCAMANDRE

*Syrah, carignan, marselan
« Costières de Nîmes »
BIO 2019*

15

BLANC

LOU RAVI

*Viognier
Domaine La Graveirette
BIO 2024*

10

AURORE BACHELET

*Chardonnay
Domaine Bachelet 2022*

14

DOMAINE A DEUX

*Chenin
IGP Val de Loire 2025*

10

GRANDE VUE

*Sauvignon
Domaine La Bouche du Roi
BIO 2022*

14

LA MARATRE

*Sancerre
Domaine Du Nozay
BIO 2022*

12

PINK FLAMINGO

*Sable de Camargue AOP BIO 2024
Domaine royal de Jarras*

9.5

ROSÉ

CHAMPAGNE

POMMERY

« Brut Sylvre Royal »

18

HAPPY HOUR

de 17h à 20h

VINS

ROUGE

VERRE (12,5cl)
BOUTEILLE (75cl)

9
32

ROSÉ

VERRE (12,5 cl)
BOUTEILLE (75 cl)

7
30

BLANC

VERRE (12,5cl)
BOUTEILLE (75cl)

8
30

BIÈRES

6.5

COCKTAILS

CARDAMINT (15cl)
*Variation du « Mojito »
Rhum, Sirop de menthe /cardamome,
jus de citron vert, eau gazeuse*

12

TROPICAL BEAM (15cl)
*Variation du « Dark e³ Stormy »
Rhum épicé maison, Sirop de Citron
et Gingembre, jus de Citron vert, Ginger Beer*

12

PASSION STORMY (14 cl)
*Variation du « Virgin Dark e³ Stormy »
Sirop de Citron/Gingembre
Jus de Maracuja, Ginger Beer la French*

7.5

MOCKTAIL



VIN ROUGE (75cl)

BORDEAUX

SAINT EMILION

*Terres Amoureuses Chateau Beynat
BIO 2023*

67

CHATEAU MALESCASSE

Haut-Médoc 2019

91

CENTRE

ABONDANCE

*Domaine de la Bouche du Roi
BIO 2022*

71

RHÔNE

LE PRIEURE

Domaine Cheysson 2023

49

PAPILLON

CROZES HERMITAGE
Domaine Gilles Robin 2023

65

LANGUEDOC ROUSSILLON

ORIGINES

Domaine de Venu IGP BIO

39

MOUTOU

*Domaine Lafage IGP
BIO 2022*

49

RIBERACH

*Carignan, grenache, syrah
Cotes catalanes
BIO 2014*

12

PIC SAINT LOUP

*Foulaquier l'Orphée
BIO Demeter 2021*

61.5

COSTIÈRES DE NÎMES

« SCAMANDRE »
*Domaine Renouard
BIO 2019*

71

VIN ROSÉ (75cl)

PROVENCE

PINK FLAMINGO

*Sable de Camargue AOP BIO 2024
Domaine royal de Jarras*

39



VIN BLANC (75cl)

BOURGOGNE

AURORE BACHELET 59
Chardonnay
Domaine Bachelet 2022

POUILLY FUISSÉ 69.5
Domaine Romanin 2022

MERCUREY 95.5
Les Obus
Domaine de la Monette 2023

RHÔNE

LOU RAVI 39
Viognier
Domaine La Graveirette
BIO 2024

CENTRE

GRANDE VUE 60
Viognier
Domaine La Graveirette
BIO 2024

LOIRE

LA MARATRE 57
Sancerre
Domaine Du Nozay BIO 2022

ALSACE

VIEILLES VIGNES 45
Domaine Hurst

LANGUEDOC ROUSSILLON

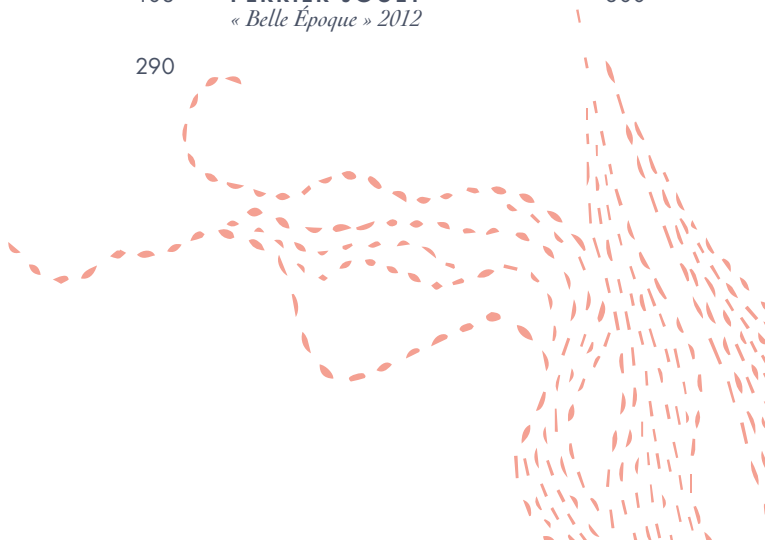
COSTIÈRES DE NÎMES 71
« SCAMANDRE »
GRANDE RÉSERVE
Domaine Renouard BIO 2020

CHAMPAGNE (75cl)

POMMERY 108
« Brut Sylver Royal »

POMMERY 290
CUVÉE LOUISE
« Brut 2014 »

PERRIER-JOUËT 300
« Belle Époque » 2012



SPIRITUEUX

APÉRITIFS & VERMOUTH

CAP MATTEÏ <i>Blanc ou Rouge</i>	9
CARPANO ANTICA FORMULA	12
DOLIN DRY	9
CAMPARI	8
PASTIS MANGUIN	8

GIN

CITADELLE	12
HEXAGONE	12
GIN MARE	12
THE BOTANIST	14
ESPRIT DE RUCHE	14
MELIFERA	15
BOBBY'S	16
BOLS GENEVER	20
SIPSMITH	15

VODKA

FAIR	12
GUILLOTINE HÉRITAGE	20

RHUM

PLANTERAY 3*	12
SMITH & CROSS	12
SECHA DE LA SILVA	14
MOUNT GAY BLACK BARREL	15
DOORLYS XO	15
GOSLING'S	12

ARMAGNAC, COGNAC & CALVADOS

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	14
COGNAC HENNESSY VS	16

LIQUEURS & EAUX DE VIE

FERNET BRANCA	9
CHERRY HEERING	12
DISARONNO	10
IZARRA VERTE OU JAUNE	12
LUXARDO MARASCHINO	12
VIEILLE PRUNE SOUILLAC	20
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	12

WHISKY & BOURBON

FRANÇAIS

BELLEVOYE BLEU	12
BELLEVOYE BLANC	16
BELLEVOYE ROUGE	20
BELLEVOYE VIOLET	20

ÉCOSSAIS

GLENDRONACH	20
MONKEY SHOULDER <i>Smokey Monkey</i>	16
LAPHROAIG 10	16
GLENMORANGIE	16
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12	22
AIKAN	16

IRLANDAIS

TEELINGS <i>Single Malt</i>	18
------------------------------------	----

AMÉRICAIN

WOODFORD RESERVE	16
BULLEIT	12
BUFFALO TRACE	14
WOODFORD «DOUBLE OAK»	20
RYE LOT 40	14
RYE RITTENHOUSE	12

