



ENTRÉES

MORAGA DE FILETS DE SARDINES MARINÉS

Façon ceviche, salsa de tomate de pimienta, copeaux de chorizo Bellota

10

SALADE DU MARAÎCHER

Artichaut poivrade, champignons de Paris, mélange de jeunes pousses, vinaigrette aux fines herbes

12

SASHIMI DE THON

Graines et huile de sésame grillé, lollo Rosso, leche tigre

14

TARTARE OCTOPUS

Au couteau, bœuf, tomate confite, pignons de pin, parmesan, oignons roquette, tuile à l'encre de seiche, chips de pain

12 / 26

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, PETITS POIS

Oeuf bio parfait, crème fouettée au curry et ciboulette, croûtons

12

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**

Onglet de bœuf, riz gluant

36

MAGRET DE CANARD

Rôti aux épices, légumes printaniers grillés au four à braise, sauce solferino

36

OCTOBURGER

Pulled pork, frites maison, mayonnaise, ketchup, barbecue, sucrine, tomate, cornichon aigre doux

24

TENTACULES D'ENCORNET GÉANT*

Ail noir, pommes de terre à l'ail des ours, légumes du soleil

36

POISSON DU MOMENT

À la plancha, mousseline de saison, beurre blanc

31

GAMBAS XXL

Au four à braise, piment thaï et basilic, légumes printanier au citron confit

36

GNOCCHI MAISON

Burrata, beurre de sauge, tomate cerise, pignons de pin

20

Garniture supplémentaire

Frites fraîches, salade et pommes paille, riz gluant, légumes

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 AFFINÉS 9	GOUDA TRUFFÉ (65g) 8
<i>Sélection du moment</i>	

DESSERTS

OCTOCHOCO 9	COMPOTÉE DE RHUBARBE ET FRAISES 11
<i>Gateau chocolat sans gluten, chantilly maison, pistache, framboises fraîches</i>	<i>À la verveine</i>
CRÈME BRULÉE 10	PERLE DU JAPON 19
<i>À la vanille</i>	<i>A la banane, fruits exotiques</i>
FRAISES FRAÎCHES 13	CAFÉ « PETIT PAUL » 9
<i>Chantilly maison</i>	<i>Boisson chaude au choix 3 mignardises</i>

À PARTAGER

CHARCUTERIES & FINGER FOOD

Uniquement le soir

COPPA (40g) 6	BROCHETTES DE POULET AU SATÉ 12
JAMBON (40g) 7	
CHORIZO (40g) 6	BROCHETTES DE BOEUF 15
	<i>À la braïse</i>
ACCRA DE LÉGUMES 6	NAVETTES DE SAUMON 7
ACCRA DE CREVETTE 10	BABA GANOUSH 7
CROQUE-MONSIEUR 10	PIMENTOS PADRON 10

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS *Lavazza Bio*

ESPRESSO / 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

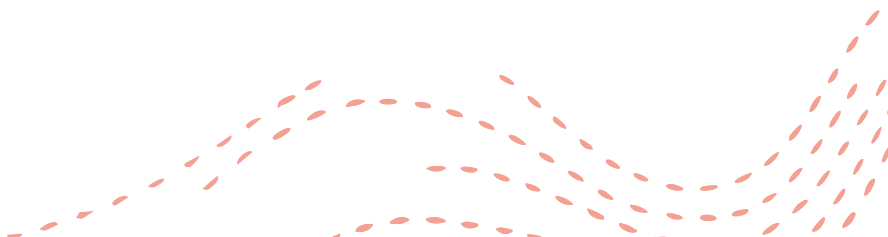
EAU MICRO FILTRÉE (75cl)		EAU MINÉRALE ABATILLES (75cl)	7
<i>Plate</i>	3	<i>Plate / pétillante</i>	
<i>Pétillante</i>	4	EAU MINÉRALE ABATILLES (35cl)	5
		<i>Plate / pétillante</i>	

SOFTS

FRITZ (35 cl)	6.5	LA FRENCH « S'IL VOUS PLAIT » BIO	6.5
<i>Cola / Cola zéro</i>		<i>Tonic / Ginger Beer (25 cl)</i>	
ORANGINA (35 cl)	5	JUS MAISON SPECHT « Madame Yang »	7
LIMONADE UMA (35 cl)	5	<i>Orange, carotte, gingembre / Mangue / Framboise, litchi, baie rose (25 cl)</i>	
THÉ GLACÉ (35 cl)	7		

BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE

BIÈRE BLONDE	9	CIDRE	9
BIÈRE BLANCHE	9	<i>SASSY « Extra Brut »</i>	
IPA	9		



COCKTAILS

SIGNATURES

- LAZY AFTERNOON** (15cl) 13
Variation de «L'Apérol Spritz»
Bitter, rhum, jus de pamplemousse, romarin, Prosecco
- LOLA SPRITZ** (15cl) 15
Variation du «Hugo Spritz»
Réduction Lillet rosé / liqueur de rhubarbe, Cap Mattei Blanc, Prosecco
- CARDAMINT** (15cl) 14
Variation du «Mojito»
Rhum, sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse
- TROPICAL BEAM** (15cl) 14
Variation du «Dark e³ Stormy»
Rhum épice maison, sirop citron / gingembre, ginger beer

CLASSIQUES

- CAIPIRINHA** 13
- MOSCOW MULE** 14
- NEGRONI** 14
- OLD FASHIONED** 14

Demandez-nous votre classique préféré, nous ferons notre possible pour vous le servir

MOCKTAILS

- ELETTARIA** 9.5
Variation du «Virgin Mojito»
Sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse
- PASSION STORMY** 9.5
Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»
Sirop de citron / gingembre, jus de maracuja, ginger beer la French

Tous nos sirops sont fait maison



VIN AU VERRE

(12 cl)

ROUGE

ORIGINES

Cotes catalanes
Domaine de Vénus
BIO 2021

10

RIBERACH

Carignan, grenache, syrah
Côtes catalanes,
BIO 2014

11

RONDE DE NUIT

Pinot noir
Maison Lejeune
BIO 2025

11

TERRES AMOUREUSES

St Emilion
Chateau Beynat
BIO 2025

13

LE PRIEURE

Cbrouble
Domaine Cheysson

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

13

ROSÉ

PINK FLAMINGO

Sable de Camargue AOP BIO 2024
Domaine royal de Jarras

9.5

CHAMPAGNE

BESSERAT DE BELLEFON

Cuvée Bleu brut

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

BOUTEILLE (33 cl) 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 épice maison, sirop citron/gingembre,
ginger beer

12

MOCKTAIL

PASSION STORMY (14 cl)
Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»
Sirop de citron/gingembre, jus de maracuja,
ginger beer la French

7.5

VIN ROUGE (75cl)

BORDEAUX

SAINT EMILION 67
*Terres Amoureuses Chateau Beynat
BIO 2023*

SAINT-JULIEN 98
*Les fiefs de Lagrange
2021*

CHATEAU MALESCASSE 91
*Haut-Médoc
2019*

ÎLE DE FRANCE

ABONDANCE 71
*Domaine de la Bouche du Roi
BIO 2022*

RHÔNE
LE PRIEURÉ 49
*Chiroubles Domaine Cheysson
2023*

PAPILLON 65
*Crozes-Hermitage - Domaine Gilles Robin
2023*

CHÂTEAU GIGOGNAN 41
*Côtes du Rhône AOC
Bio 2024*

LANGUEDOC ROUSSILLON

ORIGINES 39
Domaine de Venus IGP BIO

RONDE DE NUIT 39
*Pinot noir
Maison Lejeune
BIO 2023*

MOUTOU 49
*Domaine Lafage IGP
BIO 2022*

RIBERACH 45
*Carignan, grenache, syrah
Cotes catalanes
BIO 2014*

PIC SAINT LOUP 61.5
*Foulaquier L'Orphée
BIO Demeter 2021*

COSTIÈRES DE NÎMES 71
« SCAMANDRE »
*Domaine Renouard
BIO 2019*

LOIRE

CHÂTEAU DU NOZAY 95
*Sancerre AOC - Domaine du Nozay
Bio 2024*

VIN ROSÉ (75cl)

PROVENCE

PINK FLAMINGO 39
*Sable de Camargue AOP BIO 2024
Domaine royal de Jarras*



VIN BLANC (75cl)

ALSACE

RIESLING VIEILLES VIGNES 45
*Domaine Hurst
BIO 2023*

EXPRESSION 45
Pinot blanc Alsace AOC - Domaine Agape

IDF

GRANDE VUE 60
*Sauvignon - La Bouche du Roi
BIO 2023*

LOIRE

LA MARÂTRE 57
*Sancerre AOC - Domaine Du Nozay
BIO 2022*

CHENIN 39
*Pays de la Loire IGP - Domaine à deux
2022*

SUD OUEST

PIGMENTUM 39
*Gros Manseng - Georges Vigouroux
Vin moelleux*

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*

SANS NOM 60
*Rully AOC - Michelle Sarrazin
2023*

RHÔNE

LOU RAVI 39
*Viognier
Domaine La Graveirette
BIO 2024*

LANGUEDOC ROUSSILLON

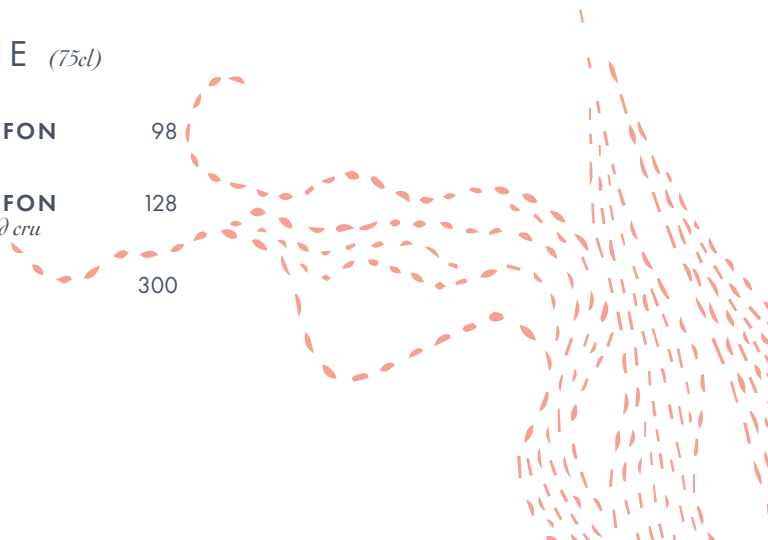
COSTIÈRES DE NÎMES 71
« SCAMANDRE »
*GRANDE RÉSERVE
Domaine Renouard BIO 2020*

CHAMPAGNE (75cl)

BESSERAT DE BELLEFON 98
Cuvée Bleu brut

BESSERAT DE BELLEFON 128
Cuvée Blanc de blanc Grand cru

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

