

*L'idéal*

DANS VOTRE ASSIETTE

— *la carte* —



# Apéritifs & Boissons

## COCKTAILS

10€

LONG DRINK ENTRE 15 ET 20cl

### CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

### MOJITO

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

### MOJITO FRUITÉ

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier  
fruits au choix : fraise, framboise, mangue ou passion

### PIÑA COLADA

Rhum Bacardi, crème de coco, jus d'ananas

### SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, Perrier

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

### BELLINI

Prosecco, crème de pêche

### SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur de Saint-Germain, prosecco, Perrier

### MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, Ginger beer, sucre de canne, citron vert  
(Vodka Grey Goose supplément 2€)

### GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic, concombre

### PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff, sirop de vanille, purée de fruits de la passion et purée de citron vert

### PUNCH PLANTEUR

Rhum Bacardi, jus d'orange, jus d'ananas, nectar de maracuja et nectar de goyave

### MOJITO ROYAL

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne

Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

### BELLINI ROYAL

Champagne, crème de pêche

12€

12€

## EAUX

50cl | 1L

EVIAN

2,50€ | 4€

BADOIT

3,50€ | 6€

## MOCKTAILS

8€

SANS ALCOOLS

### VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

### VIRGIN MOJITO FRUITÉ

Citron vert, menthe fraîche, , sucre roux, Perrier  
fruits au choix : fraise, framboise, mangue ou passion

### VIRGIN PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

### L'ANTIDOTE

Boisson incroyable aux bulles légères avec raisin, pomme, infusion de 15 plantes

## SOFTS

### SIROP À L'EAU

menthe, grenadine, pêche - 33cl

3,50€

### JUS DE POMME - 25cl

3,50€

### DIABOLO

menthe, grenadine, pêche - 33cl

4€

### PERRIER - 33cl

4€

### COCA-COLA / ZÉRO - 33cl

4,50€

### LIPTON ICE TEA - 25cl

4,50€

### REDBULL - 25cl

4,50€

### SCHWEPPE'S TONIC - 25cl

4,50€

### JUS D'ORANGE pressé minute - 28cl

5€

## APÉRITIFS

VERRE 5cl

### MARTINI - Martini blanc

5€

### RICARD

5€

### PERROQUET - Ricard avec menthe

6€

### KIR - Cassis, mûre, pêche

6€

### KIR ROYAL - Cassis, mûre, pêche

10€

### BALLANTINE'S

9€

### VODKA REDBULL

10€

### JACK DANIEL'S COCA

10€

### WHISKY JAPONAIS

10€

### BLENDED SUNTORY TOKI

# La Cave

## LES ROUGES

### PINOT NOIR

"La Petit Perrière" Domaine Saget  
Loire, 100% Pinot noir

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐟 🐖 🐔

### CONFIDENCE

Domaine Fond Croze  
Rhône - Syrah, Grenache

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖

### GAMAY

Domaine Octavie  
Loire, 100% Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🐖 🐔 🐖

### NERO D'AVOLA

Domaine Fina  
Italie, 100% Nero d'Avola

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🐖 🐖

### BROUILLY

Domaine du Petit Pérou, AOC  
Beaujolais, 100% Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🐖 🐔 🐖

### MONTEPULCIANO

Domaine Torri  
Italie, 100% Montepulciano

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🐖 🐖 🐖

15cl 🍷 | 75cl 🍷

18,50€

### BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Haut-Peyrat, AOC  
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖 🐔

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Alexandrins, AOC  
Rhône, 100% Syrah

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖 🐔

### SAINT-ESTÈPHE

Château Beau site, AOP  
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot, Petit Verdot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖 🐔

### MERCUREY

Domaine Meix-Foulot  
Bourgogne, 100% Pinot noir

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖 🐔

### SAINT-JOSEPH

Domaine Les Alexandrins, AOC  
Rhône, 100% Syrah

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐖 🐖 🐔

## LES CHAMPAGNES

### VEUVE PELLETIER

Champagne AOP

### RUINART BRUT

Champagne AOP

15cl 🍷 | 75cl 🍷

7,50€ | 37,50€

8€ | 40€

10,50€ | 52,50€

65€

70€

15cl 🍷 | 75cl 🍷

9€ | 49€

90€

# La Cave

## LES BLANCS



### SAUVIGNON

"La Petit Perrière" Domaine Saget  
Loire, 100% Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐟 🍷 🍷

16,50€

### VIN DE FRANCE VIOGNIER

"Tamdem" Domaine Réthoré, IGP  
Loire, 100% Viognier

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🐟 🍷 🍷

25€

### CHARDONNAY

Domaine Cizeron, IGP  
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🐟 🍷 🍷

25€

### MONBAZILLAC

Domaine Grandjeaulière  
Bordeaux - Sauvignon Blanc, Sémillon

Mœlleux 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷

5,60€

28€

### BEAUJOLAIS

Domaine du Petit Pérou, AOC  
Beaujolais, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

6€

30€

### VIN DE FRANCE LANGUEDOC

"Les Préjugés" Domaine Ventenac, AOP  
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

6,30€

21,50€

### LE P'TIT CHABLIS

Domaine Lavantureux, AOC  
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

8,60€

43€

### MACON BUISSIÈRES

"Les Chais Letourneau" Domaine de la garenne, AOC  
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷

44€

## LES ROSÉS



### P'TIT FERRET

Château Bozelle, IGP Atlantique  
Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

5,20€

26€

### VIN DE FRANCE VALLÉE DU RHÔNE

"Liberty'Nages" Château de Nage, AOC  
Rhône - Syrah, Grenache, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

30€

### LUBERON

"Petula" Domaine Marrenon, AOP  
Rhône, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

31,50€

### LANGUEDOC ROUSSILLON

"Argali" Domaine Puech-Haut, IGP  
Languedoc Roussillon, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

35€

### MIRAVAL

"Cuvée Brad Pitt & Angéline Jolie"  
Château Miraval, AOP  
Provence, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

10€

50€

### MINUTY

"Cuvée Prestige" Domaine Minuty, AOP  
Provence - Syrah, Grenache, Sinsault, Tibouren

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

10,50€

52,50€

### MAGNUM GRIS BLANC - 1,5L

72€

Gérard Bertrand, AOP  
Pays d'Oc - Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷  
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

## BIÈRES

25cl | 50cl

**AFFLIGEM** blanche

**AFFLIGEM** blonde

**DESPERADOS**

**PANACHÉ**

**MONACO**

3,50€

7€

**SUPER BOCK** - 33cl

4€

**TSINGTAO** - 33cl

4€

**CHOUFFE** - 33cl

5€

**NINKASI IPA** - 33cl

5€

# Entrées, À partager & Salades

## ENTRÉES

### AVOCAT VINAIGRETTE

1/2 avocat et sa vinaigrette

6€

### SOUPE DE POTIMARRON

Potimarron bio

7€

### TOMATE BURRATA

Tomates cerises, Burrata\*, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique

9€

### SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, beurre demi-sel, 1/4 de citron et pains pitas\* faits maison et cuit dans notre four à pizza

12€

### FOIE GRAS

Environ 60g de foie gras de canard du Sud-Ouest, poivre blanc et poivre de Sichuan, chutney d'oignons ou chutney de figues

16€

## À PARTAGER

16€

### PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries : jambon cru, salami de Milan, coppa et de fromages : brie, emmental

### ASSIETTE DE MEZZE

Tapenade d'olives de Kalamata\*, délice de poivrons confits, tzatziki\*, houmous\*, 3 pains pitas\* faits maison et cuits dans notre four à pizza

## SALADES 🍴

### SALADE CÉSAR

Filet de poulet pané maison, parmesan reggiano DOP\*, salade fraîche de saison, tomates cerises, gressin, sauce pesto, sauce américaine César

17€

### SALADE SAUMON

1 tranche de saumon grillé sur plancha, saumon fumé, salade fraîche de saison, avocat, tomates cerises, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, 1/4t citron

19€

# Tapas



- T01 ACCRAS DE MORUE**
- T02 ONION RINGS**
- T03 MOZZARELLA STICK**
- T04 CHEDDAR STICK**
- T05 LAMELLES D'ENCORNETS PANÉES**
- T06 BALL ROSTI LÉGUMES**
- T07 BALL ROSTI BACON**
- T08 JALAPENOS CHEDDAR 🌶️**

	3 pcs	6 pcs	9 pcs
T01	1,60€	3,10€	4,60€
T02	2,30€	4,50€	6,80€
T03	3€	6€	8,90€
T04	3€	6€	8,90€
T05	3,40€	6,70€	10€
T06	3,40€	6,70€	10€
T07	3,50€	6,90€	10,40€
T08	3,50€	7,60€	11,50€
T09	4,10€	8,10€	12,20€
T10	4,10€	8,10€	12,20€
T11	4,20€	8,30€	12,50€
T12	4,60€	9,10€	13,60€
T13	4,60€	9,10€	13,60€
T14	4,70€	9,30€	14€
T15	6,30€	12,40€	
T16	7,10€	14,10€	
T17	7,10€	14,10€	

**T09 ROULEAUX MEXICAINS 🌶️**  
Boeuf, poivrons, tomates et jalapenos, épices mexicaines

**T10 CROQUETTES POMMES DE TERRES FROMAGE & FINES HERBES**

**T11 CROQUETTE DE CAMEMBERT**

**T12 BEIGNETS DE CREVETTE**

**T13 CROUSTILLANT DE BŒUF FAJITAS 🌶️**  
Boeuf, épices et légumes

**T14 CROUSTILLANT DE POULET FAJITAS**  
Poulet et épices mex

**T15 RINGS DE CHÈVRE**

**T16 BRICK DE CHÈVRE AU BASILIC**

**T17 CORN DOGS**  
Tapas sur bâtonnet - Saucisse à base de viande de porc et de boeuf

## SAUCE AU CHOIX

- Ketchup
- Mayonnaise
- BBQ
- Algérienne
- Andalouse
- Samourai
- Sauce blanche 🍴
- Harissa



# Cuisine Italienne

## PIZZAS ☺

### MARGHERITA

10€  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte\*, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano DOP\*, basilic frais

### CHORIZO

12€  
Sauce tomate maison, chorizo doux, mozzarella fior di latte\*, olives noires, basilic frais

### CHÈVRE MIEL

12€  
Base crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte\*, miel

### REGINA

13€  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte\*, champignons de Paris frais, jambon blanc fraîchement découpé, parmesan reggiano DOP\*, œuf, basilic frais

### BURRATA

13€  
Base crème, burrata\*, jambon blanc, tomates confites et basilic frais

### QUATRE FROMAGES

13€  
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte\*, provolone\*, taleggio\* et basilic frais

### KEBAB

13€  
Base sauce blanche maison, lamelles de veau et dinde rôties sur broche, oignons, herbes fraîches

### POULET CURRY

13€  
Base crème et curry, mozzarella fior di latte\*, poulet mariné au curry, persil

### PARMA

13€  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte\*, jambon de pays, olives noires italiennes, crème de balsamique

### ORIENTALE

13€  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte\*, merguez, poivrons, olives noires italiennes, oeuf

### CAMPIONE

13€  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte\*, viande hachée, poivrons, olives noires italiennes, oeuf

### MONTAGNARDE

15€  
Base crème fraîche, mozzarella fior di latte\*, lardons fumés, raclette, rösti\*, oignons, herbes fraîches

### SAUMON

16€  
Base crème, mozzarella fior di latte\*, lamelles de saumon fumé, 1/4 de citron jaune

### TRUFFE

18€  
Base crème et crème de truffe, mozzarella fior di latte\*, brisures de truffe\*

## SUPLÉMENTS

• Champignon	1€	• Burrata	3€
• Olive noire	1€	• Chorizo	3€
• Œuf	2€	• Viande kebab	3€
• Mozzarella	2€	• Jambon blanc	3€
• Beurre maître d'hotel*	2€		

## PÂTES FAITES MAISON ☺

Variété de pâtes fraîches selon l'inspi du chef et sauces faites maison

### DU CHEF

12€  
Sauce tomate mijotée à feu doux pendant 4h, burrata, olives noires italiennes et basilic frais

### PESTO

12€  
Sauce pesto maison, burrata et basilic frais

### CARBONARA

13€  
Crème de parmesan reggiano DOP\* avec un jaune d'œuf, lardons fumés grillés

### BOLOGNAISE

13€  
Steak haché et sa sauce tomate

### PARMESAN

14€  
Crème de parmesan reggiano DOP\* et copeaux de parmesan

### SAUMON FUMÉ

16€  
Crème fraîche, lamelles de saumon fumé

### TRUFFE

18€  
Crème de truffe noire et brisures de truffe\*

## SUGGESTION DU CHEF

3€

Ajoutez une burrata fraîche livrée directement d'Italie et son cœur de stracciatella généreux

# Burgers

## BURGERS ☺

JE CHOISIS ENTRE UN STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE, UN POULET PANÉ MAISON OU UN STEAK VEGGIE POUR UN BURGER IDÉAL !

### LE CLASSIQUE

Bun aux graines, ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade fraîche, tomates

15€

### LE MEXICAIN

Bun aux graines, sauce salsa, cheddar, guacamole, chips tortilla, salade fraîche

17€

### LE SPICY 🌶️

Bun aux graines, sauce spicy maison, steak de poulet pané, cheddar, salade fraîche

17€

### LE CRISPY BACON ORIGINAL

Bun aux graines, beurre de cacahuète, emmental, ketchup, oignons confits, bacon, salade fraîche, sauce barbecue

18€

### LE MONTAGNARD

Bun aux graines, sauce ketchup, fromage raclette au lait cru, lardons fumés, rösti\*, salade fraîche, oignons confits, tomates, cornichons

20€

### LE DOUBLE BLACK ANGUS

Bun aux graines, sauce secrète, 2 steaks hachés Black Angus de 150g chacun, emmental, oignons confits, salade fraîche, tomates

21€

### LE TRUFFE

Bun aux graines, mayonnaise moutarde truffée, brie, brisures de truffe\*, salade fraîche

22€

## JE CHOISIS :

### MA CUISSON

- Bleu
- Saignant
- À point
- Bien cuit

### MON ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin d'auphinois
- Gratin d'auphinois truffé

### MA SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre ☺
- Sauce ketchup, mayonnaise, BBQ, algérienne, andalouse, samouraï
- Sauce blanche ☺
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy ☺

## SUPPLÉMENTS

- |                          |    |                   |    |
|--------------------------|----|-------------------|----|
| • Sauce                  | 1€ | • Burrata         | 3€ |
| • Tranche de bacon       | 1€ | • Steak           | 4€ |
| • Accompagnement         | 2€ | • Poulet pané     | 4€ |
| • Œuf au plat            | 2€ | • Foie gras poêlé | 7€ |
| • Beurre maître d'hôtel* | 2€ | 20g environ       |    |

# Cuisine Traditionnelle

## PLATS

### FISH & CHIPS

Le véritable fish & chips britannique ! Filet de cabillaud pané servi avec ses frites, sauce au choix

15€

### SAUMON GRILLÉ AU NATUREL

2 tranches de saumon snackées sur plancha, sauce au choix

25€

### PAVÉ DE CABILLAUD

Environ 170g de dos de cabillaud, cuit à basse T°C pendant 2h accompagné de sa sauce vierge

25€

### POULPE GRILLÉ

Poulpe cuit à basse température puis snacké sur plancha pour les vrais gourmands, environ 200g ! Sauce au choix

35€

### STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

Steak haché 150g façon bouchère, salade fraîche, sauce au choix

12€

### KEBAB PREMIUM - En assiette ou sandwich

Fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, pain Puccia maison, oignons rouges, choux rouges, herbes fraîches finement émincés et salade fraîche, sauce blanche maison

15€

### CARPACCIO DE BOEUF

140g de carpaccio de boeuf mariné, olives noires, copeaux de parmesan, coupelle de pesto, 1/4 de citron

Suggestion du chef : ajoutez une burrata pour un carpaccio idéal (+3€)

18€

### VOLAILE PARFAITE

Environ 170g de filet de poulet extra tendre, cuit à basse T°C pendant 2h, citrons confits maison et olives vertes

18€

### FILET DE BOEUF

Environ 180g de viande de boeuf, sauce au choix.

Suggestion du chef : façon rossini (+7€)

25€

### BAVETTE BLACK ANGUS

Environ 170g, origine USA de la maison Metzger. Le meilleur du Black Angus américain premium certifié.

Reconnue pour son persillage et sa tendreté. Sauce au choix

29€

## TARTARES 🍴 AVEC ACCOMPAGNEMENT

### TARTARE DE BOEUF NATURE

200g de bœuf non préparé.

Composez selon vos goûts : câpres, oignons rouges, cornichons, persil, jaune d'œuf frais

20€

### TARTARE DE BOEUF FAÇON ITALIENNE - Possibilité aller-retour

200g de bœuf, agrémenté de câpres, oignons rouges, parmesan reggiano DOP\*, pesto,

gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, crème balsamique

22€

### TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ

Saumon émincé, avocat, graines de sésame, menthe fraîche, coriandre, sauce soja

27€

#### ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin d'auphinois
- Gratin d'auphinois truffé

#### SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre 🍴
- Sauce ketchup, mayonnaise, algérienne, andalouse, samourai, BBQ
- Sauce blanche 🍴
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍴

#### SUPPLÉMENT

- Sauce 1€
- Accompagnement 2€
- Œuf au plat 2€
- Beurre maître d'hotel\* 2€
- Burrata 3€
- Foie gras poêlé 20g environ 7€

# Cuisine Asiatique

## PLATEAUX 台



**P06 KURE** 12€  
13 pcs  
8 makis avocat,  
5 californias rolls saumon  
avocat enrobés de saumon



**P08 NARA** 8,50€  
8 pcs  
8 californias rolls saumon  
avocat, enrobés de saumon



**P09 OSAKA** 17€  
10 pcs  
5 yuris\*  
5 sabotens\*



**P10 OTSU** 12€  
18 pcs  
6 makis neige avocat,  
6 makis neige saumon,  
6 makis neige cheese  
enrobés de saumon fumé



**P12 SUITA** 11€  
12 pcs  
4 californias saumon avocat,  
4 californias crevettes  
tempura\*, salade,  
4 californias thon cuit,  
avocat, mayonnaise



**P13 SAPPORO** 13€  
12 pcs  
3 makis saumon  
3 makis avocat  
3 makis saumon cuit  
3 makis thon albacore



**P15 YATOMI** 13€  
13 pcs  
5 rolls crevettes tempura\*,  
avocat  
4 californias poulet pané, avocat  
4 californias saumon cuit, avocat



**P16 NAGOYA** 14,50€  
13 pcs  
6 makis thon albacore  
4 californias thon albacore,  
avocat  
3 sashimis de thon albacore



**P17 NAGANO** 9,50€  
12 pcs  
4 californias poulet pané, avocat  
4 spring makis avocat, saumon  
4 spring makis saumon cuit,  
avocat



**P18 OGA** 13€  
12 pcs  
3 sashimis saumon  
4 makis saumon cheese  
3 nigiris saumon

# Cuisine Asiatique

## POKE BOWLS



**VEGGIE** 13,50€  
Riz vinaigré, ananas, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame\*, avocat, salade



**POULET PANÉ** 14,50€  
Riz vinaigré, avocat, salade fraîche de saison, edamame\*, oignons rouges, cébette thai, poulet pané



**KEBAB** 15,50€  
Riz vinaigré, fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, avocat, oignons rouges, salade, edamame\*



**THON ALBACORE** 17€  
Riz vinaigré, thon albacore, avocat, carottes, poivrons, concombres, edamame\*, salade, coriandre, cébette thai, graines de sésames



**BOEUF** 17€  
Riz vinaigré, lamelles de boeuf cru, avocat, carottes, concombre, poivrons, menthe, coriandre, edamame\*, salade, oignons frits, graines de sésame



**HAWAÏEN** 17€  
Riz vinaigré, saumon frais, avocat, ananas et graines de sésames



**SAUMON** 17,50€  
Riz vinaigré, saumon frais, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame\*, avocat, salade

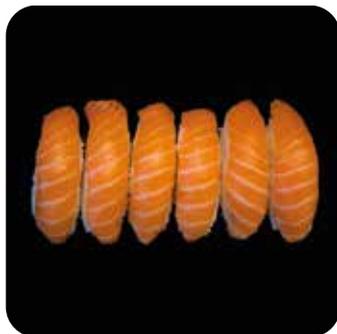


**SPRING BOWL** 17,50€  
Riz vinaigré, saumon frais, feta, avocat, salade fraîche de saison, noix de cajou, graines de sésame, cébette thai

## NIGIRIS 11€



**P01 AKITA** 6 pcs  
Nigiris saumon, graines de sésame, sauce andalouse, oignons frits



**P02 AOMORI** 6 pcs  
Nigiris saumon



**P14 AISAI** 6 pcs  
3 nigiris saumon  
3 nigiris thon albacore



**P19 KASHIWA** 11€  
6 sashimis saumon 6 pcs

## SASHIMI

# Cuisine Asiatique

## LES INCONTOURNABLES



**YAKITORI BOEUF FROMAGE**  7,50€

2 pièces, brochette de bœuf et fromage, sauce teriyaki, graines de sésame



**NEM POULET** 7,50€

4 pièces, sauce nem



**YAKITORI SAUMON**  8,50€

2 pièces, brochette de saumon cuit, sauce teriyaki, graines de sésame



**RIZ VINAIGRÉ** 3€



**GYOZA VEGGIE** 6€

6 pièces, sauce chili



**SALADE DE CHOU** 4€



**GYOZA POULET** 7,50€

6 pièces, sauce chili



**SALADE DE WAKAME** 4€



**TEMPURA CREVETTES\*** 6€

4 pièces, sauce chili

# Les Les + de L'Idéal

## POUR LES PETITS GOURMANDS

un menu à personnaliser, pour les enfants de moins de 11 ans

12€

**JE CHOISIS :** **BOISSON** - 25cl Jus de pomme, jus d'orange ou sirop au choix : grenadine, menthe ou pêche

### MON PLAT

**STEAK HACHÉ**

**FILET DE POULET FAÇON TENDERS**

**CHEESEBURGER MAISON**

*Pain burger fait maison, ketchup, viande hachée minute, tomate et cheddar*

**PIZZA BAMBINO**

*Base tomate, jambon blanc, fromage*

### MON ACCOMPAGNEMENT

**PORTION DE FRITES**

**PURÉE DE PATATE DOUCE**

**SALADE FRAÎCHE MOUSSELINE**

**D'ASPERGES GRATIN**

**D'AUPHINOIS NATURE**

### MON DESSERT

**BROWNIE NOIX DE PÉCAN**

**3 CHURROS AU NUTELLA**

**1 BOULE DE GLACE**

*Parmi les choix suivants : vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café, caramel, framboise, mangue, noix de coco*



## Le Brunch À VOLONTÉ

**TOUS LES DIMANCHES**

**35€** par personne

*Âge de l'enfant en euro(s) jusqu'à 11 ans compris*

**1<sup>ER</sup> SERVICE : 11H30 - 13H30**

**2<sup>EME</sup> SERVICE : 14H - 16H**

**RÉSERVATION SUR LE SITE INTERNET**

[www.lidealdesgourmands.com](http://www.lidealdesgourmands.com)

# Desserts & Glaces

## DESSERTS

### CHURROS

5 churros, nutella

9€

### CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ☺

Crème brulée maison infusée à froid à la fève de Tonka

10€

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ☺

Moelleux au chocolat maison au cœur coulant accompagné de sa boule de glace vanille

11€

### LE NUAGE ☺

Biscuit vanille façon cake, croustillant chocolat blanc vanille et fleur de sel, crémeux intense vanille et mousse vanille

12€

### L'EXOTIQUE ☺

Biscuit à la noix de coco, croustillant praliné à la noix de coco, gelée mangue passion et mousse à la mangue

12€

### TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS ☺

Biscuit cuillère, mascarpone, nappage nutella et morceaux de speculoos

12€

### CAFÉ OU THÉ MOCHIS GLACÉS GOURMAND

Composé de 3 mochis, parfum au choix : chocolat, mangue, tropical, vanille

10€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

12€

### CHAMPAGNE GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

18€

Pour toute autre boisson chaude dans nos gourmands, supplément d'1€

## COUPE DE GLACE

### MA COUPE



1

BOULE

2,50€



2

BOULES

5€



3

BOULES

7€



4

BOULES

9€

### PARFUM AU CHOIX

- VANILLE
- CHOCOLAT
- PISTACHE
- CITRON
- CAFÉ
- CARMEL
- FRAMBOISE
- FRAISE
- MANGUE
- NOIX DE COCO

### MON TOPPING +1€

- SAUCE CARMEL
- SAUCE CHOCOLAT
- CHANTILLY +1,50€

# Boissons chaudes, Digestifs & Alcool

## BOISSONS CHAUDES

### THÉ 2,99€

*Thé Damman* : thé vert jasmin, thé vert menthe, thé noir darjeeling, thé noir earl grey  
L'autre thé : thé blanc orange cannelle

### INFUSION ET TISANE 2,99€

*Tisane Dammann Bali* : mélange des arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose  
*Rooibos bio, Rooibos Kalahari* : saveur subtile et naturelle d'orange sanguine et de citron  
*Bio secret d'hiver* : mélange de thym, romarin, fenouil, sauge, ortie et menthe douce

### LUNGO 2€

### ESPRESSO 2,50€

### RISTRETTO 2,50€

### DÉCAFÉINÉ 2,50€

### CAFÉ NOISETTE 2,50€

### DOUBLE ESPRESSO 4€

### CAPPUCCINO 4€

### CHOCOLAT CHAUD VALRHONA 4€

## DIGESTIFS

### GET 27 8€

### DIPLOMATICO MANTUANO 9€

### RHUM ARRANGÉ *passion vanille* 9€

### CALVADOS 10€

### JACK DANIEL'S TENNESSEE 10€

### WHISKY JAPONAIS BLENDED 10€

### SUNTORY TOKI

## BOUTEILLES

### LIMONCELLO DELLA RIVIERA - 70cl 60€

### GET 27 - 70cl 60€

### GET 31 - 1L 70€

### BALLANTINE'S WHISKY - 70cl 80€

### RHUM BLANCA BACARDI CARTA - 70cl 80€

### VODKA ERISTOFF - 70cl 80€

### GIN BOMBAY SAPPHIRE - 70cl 80€

### TEQUILA SILVER SAN JOSÉ - 70cl 80€

### JACK DANIEL'S - 70cl 90€

### DIPLOMATICO MANTUANO - 70cl 120€

### VODKA GREY GOOSE - 70cl 120€

### 6 SOFTS AU CHOIX :

*Coca, Redbull, Schweppes tonic, jus d'orange ou jus de pomme*

## SHOOTER 2€

VODKA FRAISE TAGADA

VODKA MENTHE GLACIALE

VODKA CAMEL

VODKA MALABAR

GET 27

GET 31

TEQUILA PAF (*uniquement au mètre*)

LE METRE - 10 SHOOTERS 20€

10 + 1 OFFERT