

## SOFTS

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>SIROP À L'EAU</b><br>sirop au choix*  | 25 cl. <b>2,00 €</b> |
| <b>LIMONADE</b><br>au verre              | 25 cl. <b>2,20 €</b> |
| <b>DIABOLO</b><br>sirop au choix*        | 25 cl. <b>2,40 €</b> |
| <b>FUZETEA</b><br>original               | 25 cl. <b>3,00 €</b> |
| <b>OASIS</b><br>tropical                 | 25 cl. <b>3,00 €</b> |
| <b>SCHWEPPE</b><br>agrumes               | 25 cl. <b>3,00 €</b> |
| <b>COCA-COLA</b><br>original             | 33 cl. <b>3,50 €</b> |
| <b>COCA-COLA</b><br>cherry               | 33 cl. <b>3,70 €</b> |
| <b>PERRIER</b><br>original               | 33 cl. <b>3,30 €</b> |
| <b>PERRIER</b><br>sirop au choix*        | 33 cl. <b>3,50 €</b> |
| <b>PERRIER</b><br>& sa tranche de citron | 33 cl. <b>3,70 €</b> |

### \*CHOIX DU SIROP

menthe, fraise, grenadine, citron,  
pêche ou pamplemousse

## CAFÉS & THÉS

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>EXPRESSO</b>                             | <b>1,50 €</b>        |
| <b>EXPRESSO ALLONGÉ</b>                     | <b>1,50 €</b>        |
| <b>DOUBLE EXPRESSO</b>                      | <b>3,00 €</b>        |
| <b>THÉ VERT OU THÉ NOIR</b>                 | <b>2,80 €</b>        |
| <b>CAFÉ FRAPPÉ</b><br>& sa chantilly maison | 25 cl. <b>6,00 €</b> |

## PRESSIONS

|   |                      |                      |
|---|----------------------|----------------------|
| <b>PRESSION GINETTE</b><br>blanche 5%                 | 25 cl. <b>3,90 €</b> | 50 cl. <b>7,00 €</b> |
| <b>PRESSION ATLANTIQUE</b><br>blonde 5%               | 25 cl. <b>3,90 €</b> | 50 cl. <b>7,00 €</b> |
| <b>PRESSION TÊTE DE MULE</b><br>ambrée 7% (locale)    | 25 cl. <b>3,90 €</b> | 50 cl. <b>7,00 €</b> |
| <b>MONACO</b><br>bière, limonade & sirop de grenadine | 25 cl. <b>4,00 €</b> | 50 cl. <b>7,50 €</b> |
| <b>PANACHÉ</b><br>bière & limonade                    | 25 cl. <b>4,00 €</b> | 50 cl. <b>7,50 €</b> |
| <b>DEMI-SIROP</b><br>bière & sirop au choix*          | 25 cl. <b>4,00 €</b> | 50 cl. <b>7,50 €</b> |

## BIÈRES LOCALES

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>FINAMBULE (LE BOURDET)</b><br>blonde 5,5%<br>triple 7,5%<br>IPA 6,5%            | 50 cl. <b>8,00 €</b> |
| <b>TÊTE DE MULE (COULON)</b><br>blonde 5,5%<br>blanche 5,5%<br>ambrée 7%<br>IPA 5% | 33 cl. <b>4,50 €</b> |

## VINS

|  |                      |                       |
|--|----------------------|-----------------------|
| <b>ROSÉ MOMENT DE PLAISIR</b><br>IGP Pays d'Oc, J. M. Aujoux 2023 12,5% vol.               | 14 cl. <b>6,50 €</b> | 75 cl. <b>21,00 €</b> |
| <b>BLANC COLOMBELLE</b><br>IGP Côte de Gascogne, Plaimont 2023 11% vol.                    | 14 cl. <b>6,50 €</b> | 75 cl. <b>22,00 €</b> |
| <b>BLANC SAINT-ANDRÉ</b><br>IGP Côte de Gascogne, Joy 2023 12% vol.                        | 14 cl. <b>6,50 €</b> | 75 cl. <b>25,00 €</b> |
| <b>ROUGE CUVÉE DES NERLEUX</b><br>App. Saumur Champigny Controlée, Nerleux 2022 13,5% vol. | 14 cl. <b>6,50 €</b> | 75 cl. <b>28,00 €</b> |
| <b>ROUGE MORGON</b><br>AOP Côte du Py, Dépagneux 2022 13% vol.                             | 14 cl. <b>6,50 €</b> | 75 cl. <b>28,50 €</b> |

## COCKTAILS

& VINS DE LIQUEUR

**L'HERBE AUX ANGES** 14 cl. **8,50 €**  
vodka, liqueur d'angélique  
sucre de canne & gingembre

**KIR BOURGOGNE ALIGOTÉ** 14 cl. **8,50 €**  
App. Bourgogne Aligoté Contrôlée,  
Maison Chausseron 2021 12% vol.  
crème mûre ou cassis

**PINEAU DES CHARENTES** 6 cl. **4,20 €**  
AOC, Le Logis de Folle Blanche  
blanc ou rosé

**SPRITZ APÉROL** 14 cl. **7,50 €**  
Apérol, Perrier, Prosecco  
& rondelle d'orange

**SPRITZ SUREAU** 14 cl. **7,50 €**  
liqueur de sureau, Perrier,  
Prosecco & rondelle de citron



## MOCKTAILS

**POMME D'API** 14 cl. **6,50 €**  
jus de pomme maison  
& sirop d'hibiscus

**MOJITO SANS ALCOOL** 14 cl. **5,50 €**  
limonade, feuilles de menthe,  
citron vert

**SPRITZ SANS ALCOOL** 14 cl. **5,50 €**  
sirop Spritz, eau gazeuse, rondelle  
d'orange

**SMOOTHIE MINUTE** 25 cl. **5,50 €**  
« Green river » ou « Pineapple »  
ou « Strawberry »



## EAUX

**BADOIT** 50 cl. **4,10 €**  
eau minérale pétillante

**BADOIT** 100 cl. **5,20 €**  
eau minérale pétillante

**ABATILLE** 50 cl. **4,10 €**  
eau minérale plate

**ABATILLE** 100 cl. **5,20 €**  
eau minérale plate





100% FAIT MAISON

## À PARTAGER

- SAUCISSON SEC** 4,50 €  
à couper et à partager
-  **TARTINADE MAISON** 6,50 €  
houmous de mogettes ou tapenade
-  **PRÉFOU MAISON** 6,50 €  
spécialité locale : pain ailé et beurré
-  **FARCI MARAÎCHIN** 6,00 €  
spécialité locale : pain de légumes
- LES PTITS COPAINS D'ICI** 8,00 €  
spécialité locale : 6 escargots ailés et beurré
-  **FRITES MAISON** 5,00 €  
et son ketchup maison  
supplément 0,50 € (ailé ou paprika)



### NOUVEAU : PLANCHA-GRILL EN MODE V.I.P



Notre équipe vous propose de vous régaler autour d'une plancha-grill, de ses 150 gr. de viandes et de ses frites maison.

Un moment privilégié au coeur d'un espace dédié et bucolique.

**20,00 € /pers.**  
Réservation conseillée


100% FAIT MAISON

## ENTRÉES

-  **ŒUF MEURETTE** 8,00 €  
poché et sa sauce au vin rouge
-  **TOAST DE CHÈVRE CHAUD** 8,00 €  
fromage de chèvre, miel et noix

## JEUNES AVENTURIERS

**L'AMAZONE** (MENU POUR LES MOINS DE 8 ANS) 10,00 €  
sirop à l'eau, jambon et mogettes ou jambon et frites ou poisson et frites, glace ou compote

**LE HUACAYA** (JUSQU'À 12 ANS) 13,00 €  
comme les grands mais en plus petit,  
plats concernés avec le symbole 



## PINSAS

### LA BURRATA 18,00 €

base sauce tomate, mozzarella, origan, huile d'olive, burrata, jambon blanc aux herbes, tomates séchées & jeunes pousses

### LA CAPRI 17,00 €

base crème, ricotta, mozzarella, fromage de chèvre, miel, thym, jeunes pousses, huile d'olive, noix & jambon sec

### LA MARAÎCHINE 17,00 €

base sauce tomate, mozzarella, escargots, farci maraîchin, tomate & fromage de chèvre

## BURGERS

### BURGER D'ICI 17,00 €

bun's aux céréales coloré, steak haché, chèvre local, tomate, oignons, ketchup & sauce secrète

### BURGER MUNSTER BUN'S 17,00 €

bun's aux céréales façon Bretzel, steak haché, bacon, munster, oignons, ketchup & sauce secrète

### BRUGER MAC CORNET 17,00 €

bun's aux céréales coloré, steak haché, double bacon, double cheddar, oignons, ketchup & sauce secrète maison

## PLATS

### TARTINE DE GINETTE 15,50 €

pain ailé et beurré, mogettes, jambon sec & salade verte

### FILET DE SANDRE (≈ 150 g.) 19,00 €

et sa sauce vin blanc & mogettes à l'olive.

### FAUX-FILET 20,00 €

carotte rôtie, tomate, frites maison & salade verte

### CAMEMBERT RÔTI 17,00 €

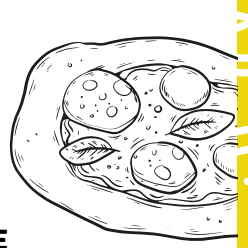
toasts, frites maison, salade verte, jambon sec & tomate au four

### TARTARE DE BOEUF 18,00 €

à la minute, non préparé, viande Parthenaise façon bouchère & ses condiments

### CARBONADE MARAÎCHINE 18,50 €

joue de bœuf à la bière du Marais & frites maison



### UNE NOUVELLE SAVEUR : LA PINSA ROMAINE !

En 2025, laissez-vous séduire par la nouvelle création du chef : la Pinsa romaine. Une pâte légère, croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur, façonnée selon une tradition ancestrale.

La Pinsa offre une digestibilité remarquable et un goût inégalé.

Garnie d'ingrédients frais et de saison, la Pinsa se décline en trois versions gourmandes, créatives et locales.



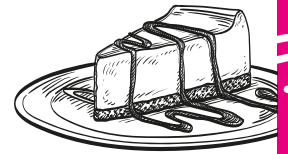
## FROMAGES

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| <b>TRIO DE FROMAGES</b>             | <b>7,00 €</b>  |
| assortiment de 3 fromages du moment |                |
| <b>CAMEMBERT CHAUD</b>              | <b>10,00 €</b> |

100% FAIT MAISON

## DESSERTS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>POT DE GLACE ARTISANALE</b>             | <b>5,00 €</b> |
| au choix : mangue, fraise, citron, caramel |               |
| <b>CRÈME BRULÉE</b>                        | <b>8,00 €</b> |
| maison                                     |               |
| <b>COUPE FAÇON TATIN</b>                   | <b>9,00 €</b> |
| 1 boule vanille et chantilly maison        |               |
| <b>CHEESECAKE SPÉCULOS</b>                 | <b>8,50 €</b> |
| et son coulis caramel maison               |               |
| <b>BRIOCHE PERDUE</b>                      | <b>9,50 €</b> |
| au rhum et sa glace vanille                |               |
| <b>DESSERT DU MOMENT</b>                   | <b>7,00 €</b> |
| selon suggestion du Chef                   |               |



### COULIS & CHANTILLY MAISON !

Nous avons à cœur l'art de la gourmandise maison. Les coulis, la chantilly tout comme les desserts que nous vous proposons sont réalisés avec passion et 100% fait maison ; le tout pour éveiller vos papilles.



## GOUPES GLACÉES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>1 BOULE DE GLACE</b>  | <b>3,00 €</b> |
| parfum au choix*   |               |
| <b>2 BOULES DE GLACE</b>   | <b>5,50 €</b> |
| parfums au choix*  |               |
| <b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>   | <b>9,00 €</b> |
| 1 boule chocolat & 1 vanille, coulis chocolat, chantilly maison                      |               |
| <b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>   | <b>9,00 €</b> |
| 1 boule café & 1 vanille, coulis café, chantilly maison                              |               |
| <b>DAME BLANCHE</b>  | <b>9,00 €</b> |
| 2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison & amandes grillées               |               |
| <b>AFTERHEIGHT</b>   | <b>9,00 €</b> |
| 2 boules menthe-chocolat, coulis chocolat, chantilly maison & liqueur menthe         |               |
| <b>REXOISE</b>   | <b>9,50 €</b> |
| 1 boule angélique & 1 fraise, coulis chocolat, chantilly maison, liqueur d'angélique |               |
| <b>CARAMIEL</b>  | <b>9,50 €</b> |
| 1 boule caramel & 1 vanille, miel & chantilly maison                                 |               |

**\*CHOIX DU PARFUM**  
menthe-choco, chocolat,  
fraise, café, vanille ou  
caramel