

SOFTS

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

*CHOIX DU SIROP

menthe, fraise, grenadine, citron,
pêche ou pamplemousse

CAFÉS & THÉS

EXPRESSO	1,50 €
EXPRESSO ALLONGÉ	1,50 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
THÉ VERT OU THÉ NOIR	2,80 €
CAFÉ FRAPPÉ & sa chantilly maison	25 cl. 6,00 €

PRESSIONS

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

BIÈRES LOCALES

FINAMBULE (LE BOURDET) blonde 5,5% triple 7,5% IPA 6,5%	50 cl. 8,00 €
TÊTE DE MULE (COULON) blonde 5,5% blanche 5,5% ambrée 7% IPA 5%	33 cl. 4,50 €

VINS

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

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 €

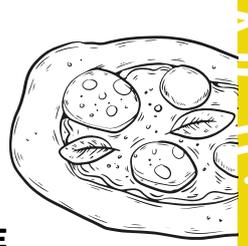
toasts, frites maison, salade verte, jambon sec & tomate au four

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.



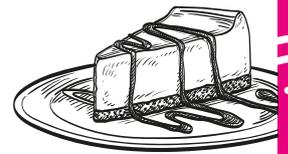
FROMAGES

TRIO DE FROMAGES	7,00 €
assortiment de 3 fromages du moment	
CAMEMBERT CHAUD	10,00 €

100% FAIT MAISON

DESSERTS

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

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

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