

# COCKTAILS

## Signatures

### SOEUR SOURIRE

Gin Tanqueray, citron vert,  
coulis de gingembre maison, tonic water, sirop d'hibiscus

11.90

### MA COPINE MANDARINE

Tequila Don Julio, purée de mandarine,  
jus de citron, sirop de baie rose maison

12.50

### HÉ BANANE!

Vodka Ketel One, liqueur de banane,  
jus de citron, jus d'ananas, ginger beer

11.90

### LA POIRE JAVERNIER

Calvados, purée de poire, jus de pomme,  
jus de citron, sirop de cannelle

11.90

### LA BELLE ET LA FIGUE

Vodka Ketel One, purée de figue de Barbarie,  
jus de citron, tonic au romarin

11.90

### LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la rose, purée de mangue, jus de goyave,  
jus de citron, bitter clou de girofle maison

11.90



COPEAUX DE  
VIEUX COMTÉ  
30 mois d'affinage  
7.80

POULET CRISPY  
AUX ÉPICES  
Sauce barbecue maison  
12.30

Frites de patates douces  
Mayonnaise truffée  
5.90

À PARTAGER !



## VINS DU JOUR

BLANC	12cl	25cl	50cl
MÂCON BLANC Chardonnay Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand	6.20	12.20	23.50
RIESLING	6.30	12.50	24.00
Clos de la folie marco - Domaine Héring			
GEWURZTRAMINER	7.00	13.50	26.00
Les Authentiques - Domaine Héring			

ROUGE 12cl 25cl 50cl

CÔTES DU RHÔNE « GRAND VENEUR »	5.10	10.10	20.10
Domaine Alain Jaume			
ARROGANT CABERNET Merlot IGP Pays d'Oc	5.50	10.50	25.20
PINOT NOIR	6.50	12.80	25.20
Les Authentiques - Domaine Héring			
PAS SI VITE IGP St Guilhem du Désert	6.50	12.00	21.50

ROSÉ 12cl 25cl 50cl

CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.50	10.80	21.00
--	------	-------	-------

SUGGESTION DU MOMENT : DEMANDEZ-NOUS

## BOISSONS

FROIDES	CHAUDES
VITTEL 50cl 3.90	CAFÉ EXPRESSO 2.00
VITTEL 1 LITRE 5.90	CAFÉ RALLONGÉ 2.20
SAN PELLEGRINO 50cl 3.90	DOUBLE EXPRESSO 3.80
SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.90	GRAND CAFÉ 3.20
PERRIER 33cl 4.20	GRAND CAFÉ AU LAIT 3.40
COCA-COLA 33cl 4.10	CAPPUCCINO 3.80
FANTA 25cl 4.10	CAFÉ FRAPPÉ 5.50
OASIS 25cl 4.10	CHOCOLAT CHAUD 3.80
SCHWEPES 25cl 4.10	THÉ 3.90
ORANGINA 25cl 3.90	INFUSION 3.90
JUS DE FRUIT 25cl 3.80	
TROPICO ORIGINAL 25cl 3.90	
GINGERBEER 33cl 6.50	
THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4.20	
Pêche ou Hibiscus	

POUR  
ACCOMPAGNER



DIGESTIFS,  
COCKTAILS & CO  
DEMANDEZ LA CARTE !

Taxes et services compris.  
Prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

## PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 21.50  
Coupé au couteau, frites, salade verte

SUPRÊME DE VOLAILLE. 22.50  
Champignons de Paris, pleurotes, gnocchis

FILET DE SAUMON. 23.50  
Façon Grenobloise, purée de chou-fleur rôtie,  
espuma au beurre noisette

SAUCISSE MAISON 18.50  
DE LA BRASSERIE BOËHM.  
Origan sauvage, poivre blanc fumé, purée au beurre,  
sauce aux échalotes et au Porto rouge

BAVETTE DE BOEUF. 24.50  
Sauce au poivre, frites, salade verte

CHEESEBURGER. 19.90  
Compotée d'oignons rouges, cheddar,  
sauce barbecue maison, frites  
Supp Lard paysan +2,00 €

LA BELLE CÔTE DE COCHON. 22.50  
Jus corsé au Chorizo, brocolis grillés, gratin Dauphinois

COURGE ROTIE. 17.50  
Crème de chèvre frais, roquette, miel, noix

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE. 18.50  
Lard paysan, frites

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4.50 EUROS  
Frites, Salade verte  
Légumes, Purée maison

## ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS, CHÈVRE FRAIS, 13.50  
MUNSTER, CAMEMBERT Servi avec pain frais !

## DESSERTS

GROSSE PROFITEROLE. 9.00  
Boule de glace vanille dans son chou, sauce chocolat

TARTE DU JOUR. demandez-nous! 7.50

CRÈME BRÛLÉE. Vanille 7.00

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE. 11.00  
Crumble de cacao à la fleur de sel, mangue

BABA AU RHUM. 9.50  
Fève de Tonka, Chantilly à la Mascarpone

POMME RÔTIE À LA NORMANDE. 9.00  
Caramel au beurre salé, crumble, glace à la crème fraîche

MILLE-FEUILLE. 9.50  
Crème pâtissière à la vanille, poire pochée, gel à la poire

GLACE OU SORBET  
Choix : vanille, chocolat équateur, café,  
framboise, citron, fraise, passion, pistache de Bronte  
1 BOULE 2.40 | 2 BOULES 4.40 | 3 BOULES 6.40  
Supplément chantilly +0.50  
Sorbet arrosé +4

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT  
Expresso martini 10.90 - Tiramisu Martini 11.90  
Irish Coffee 9.50

## ENTRÉES

BURRATA. 13.50  
Déclinaison autour de la courge

RAVIOLE OUVERTE. 14.50  
Œuf parfait, espuma de champignons,  
copeaux de Comté

SOUPE À L'OIGNON. 10.00  
Gratinée au Comté

CHAMPIGNONS PORTOBELLO. 12.00  
Panure Panko, bibeleskäse

ESCARGOTS AU BEURRE D'HERBES. 14.00  
Espuma de pommes de terre, oignon confit

ŒS À MOELLE. 13.50  
Lard paysan, crémeux jaune d'œuf, persil, croûton

ŒUF MIMOSA. 10.00  
Céleri rémoulade, Coppa

GRAVELAX DE SAUMON. 14.50  
Betterave en texture, bibeleskäse

## MENU ENFANT (-10 ANS) 10.50

PLAT À LA CARTE EN 1/2 PORTION (hors cheeseburger)  
+ 1 boule de glace