

# L'Ardoise de la Cheffe

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

## Petite salade Niçoise ☺

Salade, thon, poivrons rouges, olives noires, oignons rouges, haricots verts, œufs durs, anchois et croûtons

OU

## Gaspacho de concombre ☺

Crème de feta, sel fumé, œuf poché, tagliatelles de concombre, oignons rouges et son toast

OU

## Suggestion du Chef ☺



## Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€ ☺

OU

## Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€ ☺



## Salade de fruits et son cookie

OU

## Madeleine au citron vert ☺

Crème au citron, sorbet kalamansi et chantilly

OU

## Suggestion du Chef (ardoise) ☺

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine



## Les Entrées

La salade de Jules ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☺  
Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

La salade de Brice ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☺  
Salade Niçoise : salade, thon, poivrons rouges, olives noires, oignons rouges, haricots verts, œuf dur, anchois et croûtons

Color Bowl ..... 16,50€ ☺  
Pois chiches, quinoa, œuf dur, frites de patate douce, carottes râpées, concombre, tomates cerises, cébette et marinade asiatique

Le canard et la coque ..... 10,50€ ☺  
Œuf poché, asperges, mayonnaise aux herbes et toast de magret fumé

La recette rebelle de Mel ..... 9,50€ ☺ BONS & VIVANTS  
Gaspacho de concombre, crème de feta, sel fumé, œuf poché, tagliatelles de concombre, oignons rouges et son toast

Un peu de convivialité ..... 16€  
Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

---

Carafe d'eau gratuite sur demande

---

# Les Plats

- Bollywood Buns** ..... 17€ ☺  
Buns poulet curry, mayonnaise au curry, oignons rouges, salade romaine, tomates cerises, oignons frits, frites et salade
- Légumes et point Bar** ..... 21,50€ ☺  
Filet de bar, vierge de légumes aux olives, grenailles et carottes à la sauge
- Le Classico** ..... 19,90€ ☺  
Notre burger : steak haché, crème de cheddar, lard fumé et snacké, oignons rouges, salade romaine, frites et salade
- Cordon alla Dolce Vita** ..... 18,50€ ☺  
Cordon bleu à l'italienne : jambon cru, pesto rosso, mozzarella, aubergines confites à la Parmigiana et coulis de tomates
- Le cochon pendu** ..... 17,50€ ☺  
Pluma de porc cuit à basse température, coulis de poivrons confits, chorizo, grenailles et carottes
- Taru-Taru** ..... 18,50€ ☺  
Tartare de bœuf à l'asiatique : sauce soja, cacahuètes et sésame grillés, cébette, oignons rouges, frites et salade
- Le poivron est la Raiponce** ..... 17,90€ ☺  
Linguine au coulis de poivrons, poivrons en lamelles, ricotta au basilic et grana Padano
- La Reine du grill** ..... 22,90€ ☺  
Entrecôte, beurre aux tomates confites et au romarin, frites et salade

# Les Desserts

Zeste de douceur.....	8,5€	☰
Madeleine au citron vert, crème au citron, sorbet kalamansi et chantilly		
Fruits en folie.....	7€	
Salade de fruits et son cookie		
Le sablé de Charlotte.....	9€	☰
Sablé breton aux fraises marinées à la menthe, sorbet aux fraises et chantilly		
Un nuage blanc.....	6,50€	
Fromage blanc		
Trésor chocolaté.....	9,90€	☰
Verrine : panacotta au café, chantilly au chocolat et crumble chocolat		
50 nuances de fromages.....	9€	
Ardoise de fromages		
Farandole gourmande.....	9,50€	☰
Café gourmand		

☰ Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC

# Carte des vins

Dans notre carte des vins, vous retrouverez différentes sélections :

## LA SELECTION GRANDS VINS

Des grands classiques à prix justes pour une expérience unique et un plaisir à partager !

## LA SELECTION REBELLE

Une sélection originale et audacieuse, qui réinvente le plaisir de la dégustation et éveillera tous vos sens.

## LES PEPITES

Découvrez les trésors cachés de nos vignerons à travers une sélection de leurs plus belles cuvées.



Ce pictogramme signifie que la sélection a été imaginée par Fabrice Sommier, MOF en Sommelierie, pour Mercure

# Les Rouges

## Les Grands Vins

75cl



Côtes-Rôtées 2022 "Les Rochins" Domaine Bonnefond

Cépage 100% Syrah ..... 89,00€



Saint Emilion Grand Cru 2020 "Château Capet Guillier"

Antoine Moueix Cépage 60% Cabernet, 40% Cabernet Franc ..... 59,00€

## La sélection Rebelle

15cl



75cl



IGP Cité de Carcassonne 2023 "Cuvée Signature" Cépage

30% Cabernet Franc, 70% Merlot ..... 6,00€ ..... 25,00€



Grands Jardins "Les grands thés à la manière du vin" Cuvée

Meung Bokeo\* ..... 37,00€

\*Cette boisson est non alcoolisée

## Nos pépites

15cl



37,5cl



75cl



Côtes du Rhône Aoc 2020 Etienne Guigal Cépage 100% Syrah ..... 6,50€ ..... 15,50€ ..... 27,00€

Crozes-Hermitage Aoc 2023 Vallée du Rhône Laurent

Combier Cépage 100% Syrah ..... 8,00€ ..... 22,00€ ..... 38,00€

Mercurey 2022 Louis Jadot Bourgogne ..... 8,50€ ..... 42,00€

Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir ..... 7,50€ ..... 37,00€



Beaujolais 2022 "Moulin à vent" Domaine des Nuges

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc ..... 8,00€ ..... 39,00€

Saint Chinian Château Fonsalade Grande Cuvée Cépage

Grenache 80%, Syrah 20% ..... 39,00€

# Les Blancs

## Les Grands Vins

75cl



Chassagne-Montrachet 2022 "En Pimont" Au Pied Du Mont  
Chauve Cépage 100% Chardonnay ..... 89,00€



Châteauneuf-du-Pape 2023 L'Oratoire des Papes Cépage  
Clairette, Roussane, Grenache, Bourboulenc et Picpoul ..... 59,00€

## Nos Pépites

15cl



37,5cl



75cl



Côtes du Rhône Aoc 2022 Etienne Guigal Cépage grenache  
blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne ..... 6,50€ ..... 15,50€ ..... 27,00€

Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng ..... 6,50€ ..... 29,00€

Viognier IGP Pays d'Oc 2023 Cépage 100% Viognier ..... 7,00€ ..... 32,00€

Chablis Aoc 2022 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay ..... 9,00€ ..... 39,00€

Lucidus Igp 2022 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier  
Cépage 100% Viognier ..... 47,00€

Mâcon-Lugny Aoc 2023 Louis Jadot Cépage 100%  
Chardonnay ..... 7,50€ ..... 34,00€



Alsace 2023 "Gewurztraminer Réserve" Domaine Jean-  
Baptiste Adam Cépage 100% Gewurztraminer ..... 8,00€ ..... 35,00€

# Les Rosés

## Nos Pépites

15cl 

75cl 

Esquisse AOP 2021 Côtes de Provence Cépage Grenache, Cinsault, Syrah.....	6,50€.....	27,00€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté Cépage Grenache, Sciacarellu.....	7,50€.....	33,00€
Lou Peyrassol 2023 Côtes de Provence 	7,50€.....	32,00€

**L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**



**Vin issu de l'agriculture biologique**