

ENTRÉES

- Le Gésier : Croustillant de confit de gésier, confit de citron, légumes verts de saison, glace au sésame blanc 12€
- La Langoustine : Langoustines cuites au barbecue, condiment cacahuètes et thym, crème de fleur d'hibiscus et betteraves 12€
- Les Légumes : Terrine de légumes grillés, brunoise de pomme verte et radis à l'ail des ours, vinaigrette au gingembre doux et kumquat confite 11€

PLATS

- Le Terre-Mer : Suprême de pintade et maquereau fumé, sauce claire aux aubergines et condiment ivoirien, riz blanc parfumé 26€
- Le Bœuf : Filet de Rumsteck (cuisson saignante), crémeux de racines (igname et topinambour), igname en pailles, sauce épicée au vin rouge cuit 28€
- La Sole : Sole entière grillée au barbecue, alloco et attiéké, petite salade composée, sauce du chef 33€

DESSERTS

- Le Chocolat : Biscuit sablé au chocolat noir, crémeux chocolat, copeaux de chocolat noir, mousse onctueuse au cacao et poivre noir 9€
- Le Spéculoos : Moelleux spéculoos et café, brisure de spéculoos et tuile café, diplomate au café 8€
- La Fraise : Fraises au basilic, Macaron fraise, Chantilly de fraise et baies rose 8€

FORMULE DU MIDI

- Plat de la suggestion - Dessert de la suggestion - Verre de vin de la suggestion - Café 28€
- Plat de la suggestion - Dessert de la suggestion 21€
- Plat de la suggestion unique 18€

Tous nos plats sont faits maison



LES BOISSONS

JUS DE FRUITS

• Jus de fruits	25 cl	3,50 €
• Bissap maison (jus de fleur d'hibiscus)	25 cl	5,00 €
• Gnamakoudji (jus de gingembre doux & frais)	25 cl	5,00 €

SODAS

• Coca-cola	33 cl	4,00 €
• Schweppes tonic	33 cl	4,00 €
• Sirop à l'eau	25 cl	1,80 €
• Limonade	25 cl	3,00 €

EAUX

• Eau d'Evian	50 cl	2,50 €
	100 cl	4,50 €
• Eau de Badoit	50 cl	3,00 €
	100 cl	4,80 €

BOISSONS CHAUDES

Café		3,00 €
Infusion citronnelle		4,00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

• Artisanale IPA (locale)	33 cl	5,00 €
---------------------------	-------	--------

• Bières ivoiriennes (selon disponibilité)

	33 cl	5,00 €
--	-------	--------

APÉRITIFS

• Cocktail maison	12 cl	7,50 €
• Verre de Vouvray pétillant	12 cl	5,00 €
• Kir Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	6,00 €
• Kir pétillant (Vouvray) Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	7,00 €
• Pastis DistiLoire	2 cl	4,00 €
• Gin DistiLoire	4 cl	6,50 €
• Porto	7 cl	7,00 €
• Martini rouge	7 cl	6,00 €
• Whisky white McKay	4 cl	7,00 €

DIGESTIFS

• Rhum Don Papa	4 cl	8,50 €
• Cognac	4 cl	8,00 €
• Eau de vie ivoirienne (selon arrivage)	4 cl	6,00 €





LES VINS

LES ROUGES

verre

bouteille

Loire


- AOC Touraine - Domaine Octavie (Gamay). 12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOC Chinon - Domaine de la Marinière  12cl 6,5€ 75cl 30,00€
- AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Clos des Quarterons, Les Quarterons  75cl 32,00€
- AOC Saumur-Champigny - Domaine du Valbrun, Bois Pivain  12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  75cl 27,00€

Hors-Loire

- Vin rouge Sud Africain (selon arrivage et disponibilité) 12cl 8,50€ 75cl 36,00€
- AOP Costières de Nîmes - Mas du Notaire 2022  75cl 28,00€
- IGP Principauté d'Orange - Domaine de Janasse 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

LES ROSES

Loire



- AOC Touraine - Domaine Octavie (Pineau d'Aunis)  12cl 5,50€ 75cl 25,00€

Hors-Loire


- IGP Méditerranée - Domaine de Triennes 75cl 27,00€

LES BLANCS

Loire

- AOC Vouvray - Domaine de la Robinière, Bel Air. 12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Quincy - Domaine Mardon  75cl 34,00€
- Sancerre - Domaine Denizot, Osmoze. 12cl 8,50€ 75cl 39,00€

Hors-Loire

- AOP Costières de Nîmes - Clos des Centenaires, La Bergerie des cent. 12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Alsace Gewurztraminer - Domaine Heitzmann, Le Katz Noisette  75cl 39,00€
- Vin blanc Sud Africain (selon arrivage et disponibilité) 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

LES PÉTILLANTS

- AOC Vouvray - Domaine Raimbault, Méthode traditionnelle Brut 12cl 6,00€ 75cl 28,00€