

## **NOS BOISSONS**

CITRONNADE MAISON (citron /gingembre) -30 cl	3,5 €
SODAS ET EAUX - 33cl - Coca-Cola, Orangina, Sprite, Evian, Badoit	2,5 €
THÉS DE LA MAISON DAMMANN	3,5 €
EXPRESSO - Assemblage Feu de la brûlerie des Gobelins	2€
DOUBLE EXPRESSO - Assemblage Feu de la brûlerie des Gobelins	3,5 €
BIÈRE GALLIA - 33 cl - Bière parisienne (blonde) 5%	4,2 €

#### **NOTRE SELECTION DE VINS**

Vins natures ou issus de l'agriculture biologique

viris flatures ou issus de l'agriculture	biologique	
	Bouteille 75cl	Verre 15cl
VINS ROUGES		
CÔTES DU RHÔNE - 100 % Syrah PETIT OURS de Matthieu Barret 2013	25 €	5€
BOURGOGNE - Pinot noir Domaine Sarnin Berrux - AOC Saint Romain 2013	35 €	8€
BORDEAUX - AOC Pomerol Cuvée Pom'N Roll - Château Gombaude Guillot	49 €	10 €
VIN BLANC		
LANGUEDOC-ROUSSILLON Domaine Vinoceros - Cuvée Vino C Blanc	24 €	5€
VIN ROSÉ		
AOC CÔTES DE PROVENCE Rosé de Léoube	24 €	5€
Château Léoube		
CHAMPAGNES		
	60 €	12 €
CHAMPAGNES FRANCIS BOULARD Cuvée Les Murgiers extra-brut	60 € 75 €	12 €



# **NOTRE CARTE RÔTISSERIE**

Poulets Français. Toutes nos viandes sont d'origine UE. Notre poulet est désossé, mariné et rôti à notre façon

#### À LA PORTION

MARINADE FEU	7 €
SAUCE PIMENTS	7 €
SAUCE AUX HERBES	7 €
SAUCE CITRON	7 €
SAUCE AUX MORILLES	9€
JUS AUX TRUFFES NOIRES D'HIVER	15 €

#### NOS ACCOMPAGNEMENTS 3€

#### LA PORTION AU CHOIX

Pommes grenailles Mélange de Riz de Camargue Mesclun de salades et d'herbes Gratin dauphinois

### NOS DESSERTS 3,90€

FONTAINEBLEAU AVEC AU CHOIX

Caramel beurre salé et sablé

Coulis mangue et fruit de la passion

Coulis de fruits rouges

SALADE DE FRUITS FRAIS

CRÈME BRUI ÉE

GÂTEAU AU CHOCOLAT DE TANZANIE AU PIMENT D'ESPELETTE

BABA AU RHUM

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

DE LA MAISON PEDONE, MAÎTRE GLACIER DEPUIS 1959.

Pot de 100 ml - 6 parfums au choix : Vanille, chocolat, Pistache de Sicile,

Citron pressé, Fraise des Bois, Mangue.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - SERVICE DE 16,5% INCLUS.