Nos Boissons

Cocktails



GIRL POWER 9€
Martini Blanc, Purée de Framboise, Tonic, Citron vert, 25cl

SPRITZ 9€
Aperol, Prosecco, Perrier, Tranche d'Orange

ESPRESSO MARTINI 10€
Vodka, liqueur de café, sirop de Canne, Expresso



Bières



PRESSION BLONDE 25CL	3,80€
HEINEKEN BOUTEILLE 25CL	5,50€
DESPERADOS 33CL	3,60€
MONACO 25CL	5,50€
PICON BIÈRE 25CL	4€
JUPILER SANS ALCOOL 25CL	4€
BIÈRES ARTISANALES 33CL	3,60€

Josette L' Ambrée,
Chantal L'IPA,
Joëlle La triple
Thérèse La Blanche,
Simone la Blonde,
Ambroise La Blanche à la Framboise
Ginger La Blonde au Gingembre

Apéritifs



VERRE DE VIN 12CL	3,60€
KIR 12CL	4€
KIR ROYAL 12CL	8€
COUPETTE 12CL	7€
PASTIS 51, RICARD 2CL	3€50
SUZE, AMERICANO 5CL	5€
PORTO, MARTINI 5CL	5€
VODKA, GIN, WHISKY 4CL	6€
HAVANA 4CL	6€

Mocktails & Softs



VIRGIN SPRITZ 25CL.	6,50€
SIROP 2CL.	2,50€
JUS DE FRUITS 25CL	3,60€

Orange, Tomate, Fraise, Pomme, Ananas, Pêche

BOUTEILLE 25CL	3,60€

Limonade, FuseTea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Oasis. Orangina

BOUTEILLE 33CL	3,60€

Cola, Cola 0, Coca Cherry, Perrier.

EAU NATURELLE 1L	3,90€
EAU GAZEUSE 1L	4,90€
EAU GAZEUSE 1/2L	3,90€

Taxes et service compris

Nos Entrées

L'Os à Moelle en Gouttière — 12€

Os à moelle gratiné en persillade accompagné de sa salade.

Le plaisir à l'état brut!

Tatin d'Echalottes confites — 12€

Tarte façon tatin d'échalotes confites au caramel de vin rouge et magret fumé. Une histoire renversante...

Foie Gras mi-cuit — 16€

Foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel, chutney et sa brioche

De quoi commencer les festivités

L'Escargot en Brioche — 12,50€

Une brioche maison garnie d'escargots au beurre d'ail et de persil

Pas besoin de courir pour finir dans une brioche.

Le Poireau Gribiche — 11€

Poireaux fondants, sauce gribiche et mimosa d'oeuf

Le poireau joue dans la cour des grands.

Planche des Copains. — 27€

Os à moelle, Brioche d'escargots, oeufs mimosa, charcuterie et fromage

Le début des choses sérieuse...

Menu Esprit de Saison

29,50€

Entrées

L'Os à Moelle en gouttière
Os à moelle gratiné en persillade accompagné de sa salade.

Tatin d'Echalotes confites
Tarte façon tatin d'échalotes confites au caramel de vin rouge et magret fumé.

Foie Gras mi-cuit Supp 4€
Foie gras mi cuit, fleur de sel et chutney

L'Escargot en Brioche
Une brioche maison garnie d'escargots au beurre d'ail et de persil.

Le Poireau Gribiche
Poireaux fondants, sauce gribiche et mimosa d'oeuf.

Plats

Filet de Saint Pierre Rôti
Ecume de coquillages, échalotes et pommes de terre rôties, brocoli Bimi.
Peau croustillante, chair nacrée.

Estouffade Provençale
Une daube de Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pâtes fraiches.

Gnocchis aux Morilles
Gnocchis fondants, Morilles savoureuses et douce béchamel onctueuse.

Côte de Veau en Croûte de Morille et Beaufort Supp 5€
Cuite lentement a basse température, croûte de morille et beaufort garniture et cassolette de Gnocchis aux morilles.

La Souris d'Agneau Supp 4€
Echalotes et pommes de terre rôties, brocoli Bimi.
3 heures à feu doux, aux herbes de provence.

Desserts

Assiette de fromages

Tiramisu Spéculoos

2 boules de glace

Dessert du Moment

Menu Truffe 47,50€

Entrée + Plat + Dessert

Parmi nos suggestions à la Truffe ci-dessous.

Et le dessert au choix

La Truffe d'Aups

Entrées

Oeufs Mimosa Truffés 15€

Oeufs mimosa mayo truffée et râpé de truffe

Poireaux Truffés 15€

Poireaux fondants, sauce gribiche à la truffe, mimosa d'oeuf et râpé de truffe.

Foie Gras mi-cuit Truffé (Menu +3€) 19€

Foie gras mi cuit, copeaux de truffe, fleur de sel et chutney du moment servi avec sa brioche

Plats

Gnocchis Truffés 26€

Gnocchis fondants, Truffe râpées et douce béchamel onctueuse.

Côte de Veau en Croûte de Truffe (Menu +5€) 34€

Cuite lentement a basse température, croûte de truffe et cassolette de Gnocchis truffé

Filet de Saint-Pierre Rôti Truffé 28€

Truffe râpée, écume de coquillages, échalotes et pommes de terre rôties, brocoli Bimi.

Burger Smash Truffé 28€

2 Steaks écrasés, Copeaux de truffe, Cheddar fondant, Bacon, oignons, pain brioché avec une SauceTruffée, servi avec des frites.

Nos Plats

La Souris d'Agneau — 24€

Echalotes et pommes de terre rôties, brocoli Bimi.
3 heures à feu doux, aux herbes de provence. Elle ne résiste plus, vous non plus.

Filet de Saint-Pierre Rôti — 19€

Ecume de coquillages, échalottes et pommes de terre rôties, brocoli Bimli.
Peau croustillante, chair nacrée. La mer version badass.

Estouffade Provençale — 17€50

Une daube de Sanglier mijotée au vin rouge servi avec des Pâtes fraîches
Du gibier, du vin rouge, du temps.
Si t'aimes les plats timides, passe ton tour.

Le Smash Burger Frites — Classic 2 steaks 18€50 / Morfale 4 steaks 24€50

Steaks écrasés, Cheddar fondant, Bacon,
Pickles de concombre, oignons
le tout dans un pain briochê avec une Sauce relevée. Serviette obligatoire.

Côte de Veau en Croûte de Morille et Beaufort — 24€

Cuite lentement à basse température, croûte de morille et beaufort
garniture et cassolette de Gnocchis aux morilles. La côte qui a la cote!

Gnocchis aux Morilles — 18€

Gnocchis fondants, Morilles savoureuses et douce bêchamel onctueuse. La gourmandise à l'état pur !

Le Reblochon Rôti — 19€50

Demi Reblochon fondu, à l'ail confit avec sa charcut'
frites et salade. Attention, ça coule...

Salade Périgourdine — 18€50

Salade croquante, Gésiers flambés au cognac,
terrine de Foie gras, magret fumé, Oeuf et croûtons
Une salade qui a oublié d'être raisonnable!

Nos Pizzas au feu de Bois

Week-end midi et soir et en semaine seulement le soir

Classique — 12,50€
Sauce tomate, emmental, mozzarella

Reine — 14€
Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

Végétale — 15€
Sauce tomate, champignons, poivrons, butternut grillées, tomate, oignons, emmental, mozzarella

Napo — 14.50€
Sauce tomate, anchois de la conserverie de Salernes, câprons, emmental, mozzarella

Kipik — 14.50€
Sauce tomate, Spianata, poivrons, oignons, emmental, mozzarella

Fromagère — 15€
Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

Biquette — 14.50€
Crème, chèvre, miel, jambon cru, emmental, mozzarella

Cannibal — 15.50€
Sauce tomate, steak, merguez, spianata, oeuf, sauce BBQ, emmental, mozzarella

Calzone et Salade — 16.50€
Chausson fourré de sauce tomate, crème, jambon, champignons, oeuf, emmental, mozzarella, accompagnée de sa salade.

L'Estouffada (Pizza Signature) — 16€
Daube de Sanglier, copeaux de Parmesan, emmental et mozzarella

Winter — 16€
Crème, patates, lardons, oignons, reblochon, emmental et mozzarella

Truffette — 19€
Crème, rapé de Truffe, salade, emmental et mozzarella

Toute modification amènera un supplément

Toute demande bizarre sur nos Pizzas entraînera un supplément de 0 à 5000€ selon l'humeur du Pizzaiolo

Gourmandises

Coupes Glacées

Café Liégeois 7,50€
2 boules café espresso, 1 Café et Chantilly

Chocolat Liégeois 7,50€
2 boules chocolat noir, Sauce chocolat et Chantilly

Dame Blanche 7,50€
2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly

La Verdon 9€
2 boules glace Menthe Chocolat, 4cl de Get 27

Colonel 9€
2 boules Sorbet Citron, Vodka 4cl

Composez votre glace

Simple 2.80€ / Double 5.20€ / Triple 7.10€

Chantilly ou Sauce Chocolat ou Caramel 2€

Vanille, Menthe-Choco, Chocolat noir, Café, Caramel beurre Salé, Pêche, Rhum Raisin, Sorbet Citron, Sorbet Framboise

Un Digestif?

Get 4cl	5,50€
Limoncello 4cl	5,50€
Baileys 4cl	5,50€
Génépi 4cl	5,50€
Garlaban 4cl	5,50€
Cognac, Poire 4cl	7€
Farigoulette 4cl	7€

Nos Desserts

Le petit Gourmand 7,50€
Café accompagné de douceurs du moment

Tiramisu Spéculoos 7,50€

Baba au Rhum 8€
Accompagné de Chantilly, coulis Caramel et glace rhum raisin

Baba au Rhum Rhum 10€
Tout pareil qu'au-dessus mais avec un shot de rhum

Tarte Tatin du Chef 8€
Servie chaude avec sa boule de glace à la Vanille

Brioche Perdue 8€
Servie tiede avec sa glace Vanille et coulis de Caramel

Le Brookie Maison 8€
Un délicieux mélange de cookie et de brownie au chocolat,

Affogato à l'Amaretto 7€
Espresso boule vanille Amaretto et éclats de Noisettes

Irish Coffee 8,50€

Assiette de fromage du moment 8€

Boissons Chaudes

Espresso	2,20€
Noisette	2,50€
Chocolat, Double expresso	3,80€
Grand crème, Cappuccino	3,80€
Décaf, Allongé	2,20€
Thé	3,50€