

Nos Apéritifs

Ricard	2 cl	3.50 €	Rhum Trois Rivières Cannes Brulées	4 cl	9.00 €
Porto, Campari, Martini (Rosso, Bianco)	5 cl	5.00 €	Gin Bulldog	4 cl	9.00 €
Picon Bière ou vin blanc	3 cl	5.50 €	Coupe de Champagne	12 cl	9.50 €
Kir Aligoté (crème de cassis et Bourgogne Aligoté)	12 cl	5.80 €	Chivas XV	4 cl	10.00 €
Prosecco Doc Extra Dry Riccadonna	12 cl	6.00 €	Aberlour Casg Annamh	4 cl	12.00 €
Kir Royal (crème de cassis, mûre, pêche)	12 cl	8.00 €	Vodka Belvedere	4 cl	12.00 €
Jack Daniel's	4 cl	8.00 €	Ron Zacappa Centenario	4 cl	12.00 €
Rhum Trois Rivières Vieux de l'Océan	4 cl	8.00 €			

Nos Cocktails

Sangria Blanche Ananas Basilic	7.50 €	Campari Spritz	8.50 €
Américano Maison	8.50 €	Bulldog Gin Tonic	10.00 €
Vermouth, Campari		Moscow Mule	10.00 €
Apérol Spritz	8.50 €	Vodka, Citron vert, GingerBeer	
Virgin Spritz «Crodino»	8.50 €	Mojito provençal ou classique	10.00 €
Hugo Spritz (Fiorente)	8.50 €		

Nos Bières

Pression

	25 cl	50 cl
La Relève Blonde	3.90 €	6.90 €
Stefanus Grand Cru	4.90 €	8.90 €
Affligem Rouge	4.90 €	8.90 €

Bouteille

Jade Blanche bio	25 cl	5.40 €
Triple Secret des Moines Brune	33 cl	5.90 €

Softs

	50 cl	1 L
Eau Villers plate	3.90 €	4.90 €
Eau Villers gazeuse	3.90 €	4.90 €
Limonade Villers	25 cl	3.50 €
Coca Cola / Zéro / Perrier	33 cl	3.90 €
Schweppes Tonic, Agrum'	25 cl	3.90 €
Oasis / Orangina / Ice Tea	25 cl	3.90 €
Jus de fruits	25 cl	4.20 €
(Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)		

Boissons chaudes

Expresso	2.40 €
Décaféiné	2.60 €
Café Noisette	2.60 €
Café Allongé	2.60 €
Thé	3.80 €
(Menthe, pêche / abricot, fruits rouges, verveine)	
Chocolat chaud	4.20 €
Double Espresso	4.60 €
Chocolat Viennois	4.90 €



Prix nets exprimés en euros - ipns

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La Carte des Vins

Champagnes

	Coupe	75 cl
Canard Duchêne « Cuvée Léonie » Brut	9.50 €	55 €
Besserat De Bellefon Bleu Brut		65 €
Besserat De Bellefon Blanc de blancs		95 €
Perrier Jouët « Belle Époque »		220 €

Les vins blancs

Bordeaux	Verre	37.5 cl	75 cl
Graves AOP			
Château Carbon D'Artigues	16.50 €		25 €

Alsace

Alsace AOP			
Black Tie By Pfaff Pinot Gris Riesling - Pfaffenheim			29 €

Bourgogne

Mâcon AOP			
« Matescence » Les Vignerons de Mancey			27 €

Bourgogne Aligoté AOP			
Domaine Aegerter	5.50 €	23 €	29 €

Viré Clessé AOP			
Cave de Lugny			38 €

Chablis AOP			
Domaine Jean-Marc Brocard	25 €		47 €

Loire			
Muscadet AOP			
Sèvre Et Maine Sur Lie			22 €

- Clos De Beauregard			
----------------------	--	--	--

Pouilly-Fumé AOP			
« Le Désert » – Domaine Régis Minet			36 €

Val de Loire IGP			
« Le Petit Connétable » Château de Sancerre			27 €

Languedoc-Roussillon			
Pays d'Oc IGP			
Chardonnay Baron Philippe de Rothschild	5 €		25 €

Collioure AOP			
Les Clos De Paulilles - Domaine Cazes			39 €

Sud-Ouest			
Côtes de Gascogne IGP			
Uby N°3 Colombar Sauvignon	4.50 €		23 €

Uby N°4 Moelleux			26 €
------------------	--	--	------

Le coup de coeur du chef

Corse			
Calvi AOP			
Domaine d'Alzipratu Fiumeseccu			32 €

Les vins rouges

Bordeaux			
Graves AOP			
Château Carbon d'Artigues	6 €		26 €

Saint-Emilion Grand Cru AOP			
Château Haut Boutisse			34 €

Pessac-Léognan AOP			
Château Mancèdre Les Griottes			45 €

Bourgogne			
Mercurey 1er Cru AOP			
« Les Cerisères » – Domaine Aegerter			49 €

Rhône			
Vin de France			
Réserve de l'Aube Syrah / Merlot			21 €

Côtes du Rhône AOP			
Belleruche M. Chapoutier			26 €

Crozes Hermitage AOP			
Petite Ruche M. Chapoutier			39 €

Loire			
Coteaux du Giennois AOP			
« Chicago » - Domaine de Villargeau			28 €

Languedoc-Roussillon			
Languedoc AOP			
Vin de Fada « Cuvée des Zinzins »			

Domaine J.M. Aujoux			26 €
---------------------	--	--	------

Corse			
Île de Beauté IGP			
Pinot Noir – Barton & Guestier	5 €		24 €

Les vins rosés

Provence			
Côtes de Provence AOP			
Château La Martinette	5 €		25 €

M de Minuty Château Minuty			38 €
----------------------------	--	--	------

Nos Antipasti à partager pour l'apéro

- 🍽️ Salade de poulpe à l'italienne
 - 🍽️ Croquettes de jambon Serrano
 - 🍽️ Houmous à la coriandre et citron vert
 - 🍽️ Rillettes de poulet à l'oriental
 - 🍽️ Rigatoni farci Saumon-Ricotta
 - 🍽️ Escargots croustillants, fondue de poireaux crémeuse
- 1 pièce 5.00 € 4 pièces 19.00 € 6 pièces 25.00 €

Nos Entrées

- Planche de charcuterie pour 2 15.00 € - pour 4 27.00 €
- Pinsa « façon brushetta » 11.00 € Jambon de Parme et burrata

Nos huîtres de Normandie

- Par 6 : 13.00 € Par 12 : 21.00 € Par 24 : 35.00 €

Nos Plats

- 🇫🇷 Lasagne « Al Tartufo » de Papa Mia et salade verte 🍽️18.00 €
- 🇪🇸 La Paëlla poulet et fruits de mer 🍽️18.50 €
- 🇫🇷 L'agneau confit, fêta et tomate « comme un Parmentier » 🍽️21.00 €
- 🇫🇷 T-Bone de veau « façon milanaise » 🍽️24.90 €
- 🇫🇷 Risotto aux fruits de mer et Saint-Jacques snackées 🍽️26.00 €
- 🇪🇸 Filet de boeuf sauce poivre, frites de patates douces 🍽️28.00 €
- 🇫🇷 Le poulpe grillé écrasé de pommes de terre aux herbes et olives 🍽️29.00 €

La Spécialité du chef

- Spaghettis au homard
- Homard bleu provenant de notre vivier, spaghettis à la bisque tomatée
- Le 1/2 Homard 28.00 € Homard entier 48.00 €

Menu Enfant

- Nuggets de poulet
- Ou
- Nuggets de poisson avec écrasé de pomme de terre + Petit pot de glace
- 10.00 €

Nos Desserts

La Spécialité de la Relève

- 🍽️ Le chariot des desserts de Mémé
- 10.50 €

- Le Café gourmand 11.00 €
- Le Champagne gourmand 18.00 €
- L'Italian Coffee gourmand 18.00 €

Nos Digestifs

- | | 4 cl |
|--------------------------------------|---------|
| Grappa | 6.00 € |
| Limoncello | 6.00 € |
| Liqueur de menthe Ernest | 8.00 € |
| Rhum Trois Rivières Vieux de l'Océan | 8.00 € |
| Bumbu Cream | 8.00 € |
| Rhum Trois Rivières Cannes Brûlées | 9.00 € |
| Irish Coffee ou Italian Coffee | 9.50 € |
| Tequila Patron XO Café | 10.00 € |
| Cognac Martell VSOP | 12.00 € |
| Rhum Zacappa Centenario | 12.00 € |