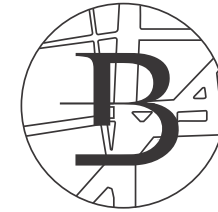


ALCOOL PREMIUM

GIN		RHUM	
Hendrick's (41,4°)	12 €	Seccha de la silva (40°)	12 €
<i>Ecosse, Aromatique, rose et concombre</i>		<i>Guatemala. Rond et sucré, infusé avec des grains de cacao et café</i>	
Hendrick's Orbium (43,4°)	12 €	Six Saints (41,7°)	12 €
<i>Ecosse. Quinine, absinthe et fleur de lotus bleu</i>		<i>Ile de Grenade. Robe dorée, vanille, fruits tropicaux</i>	
Bombay Bramble (37,5°)	12 €	Plantation Pineapple (40°)	12 €
<i>Angleterre. Fruité, framboises et mûres sauvages</i>		<i>Caraïbes. Gourmand et fruité, ananas, notes fumées miel et épices.</i>	
Malfy (41°)	13 €	Zaka (42°)	13 €
<i>Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genièvre</i>		<i>Trinidad. rhum agricole élevé sous bois en foudre de chêne durant 18 mois</i>	
Bayab (43°)	12 €	Santa Teresa (40°)	13 €
<i>Afrique du Sud. Agrumes, fruit du baobab</i>		<i>Venezuela, Solera, léger et délicat</i>	
The Botanist (46°)	13 €	Pyrat XO Réserve (40°)	14 €
<i>Ecosse (Islay). Complexe, pin frais, notes d'herbe et d'agrumes.</i>		<i>Guyane. Traditionnel, notes abricot confit, caramel et vanille. Rond et doux</i>	
Melifera (43°)	13 €	Neisson BIO (52,5°)	14 €
<i>Ile d'Oléron. Riche, fleur d'Immortelle et botaniques de l'île, une balade sur les dunes</i>		<i>Martinique. Agricole, frais et fruité, arômes de canne à sucre et citron. Un appel au Ti Punch</i>	
Etsu (43°)	13 €	Flor de Cana 7 ANS (40°)	14 €
<i>Japon. Floral, notes d'agrumes et yuzu</i>		<i>Nicaragua. Complexe et suave, notes fruitées et boisées, noix grillées, pommes cuites et vanille</i>	
ADN (43°)	13 €	Cane French XO (43°)	16 €
<i>Rhône. Local, richesse aromatique et équilibre. Conseil tonic Méditerranéen</i>		<i>Martinique. note de réglisse, raisins sec, crème caramel, fruits tropicaux</i>	
Mare (42°)	14 €		
<i>Espagne, note de thym, basilic, romarin et surtout de l'arbequina, variété d'olive récolté en Catalogne</i>			
Gin bleu des Aravis (47°)	14 €		
<i>France (Haute Savoie), nez floral, épice et parfumé arôme citronné caractéristique de la cardamome</i>			

Le Plan



Plat du jour : 15 €

Notre chef de cuisine Mallory Le Dantec et son équipe vous proposent un plat du jour selon le marché

Tous nos plats et desserts sont élaborés à base de produits frais et faits maison

LA CARTE

NOS ASSIETTES APÉRITIVES

Assiette de saumon fumé, fromage blanc aux herbes, toasts	15 €
Assiette de jambon cru Italien affiné, pain grillé à la tomate	14 €

NOS ENTRÉES

Falafels, fromage blanc aux herbes	11 €
Oeufs pochés meurette	11 €
Tataki de thon, sauce sriracha	12 €

NOS PLATS

Gravlax de saumon à la betterave <i>Frites fraîches, salade verte, vierge de pommes granny smith & aneth</i>	24 €
Pièce du boucher (environ 300g) <i>Frites fraîches, sauce tartare</i>	28 €
Poisson du moment <i>Riz aux légumes</i>	25 €
Croque monsieur Plan B <i>Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné</i>	20 €

ALCOOL CLASSIQUE

WHISKY //	4cl	LIQUEURS //	4cl
Monkey Shoulder	11 €	Get 27, Get 31, Bailey's,	10 €
Jack Daniel's	11 €	Cointreau, Chambord, Limoncello, Amaretto	
Glenfiddich 12 ans	14 €	Menthe Poivrée	12 €
Glenfiddich Gran reserva 21 ans	25 €		
VODKA //	4cl	RHUM //	4cl
Zubrowka Biala	11 €	Bacardi Oro / Carta Blanca	11 €
TEQUILA //	4cl	Sailor Jerry	11 €
Cazadores	11 €	Pacto Navio	12 €
GIN //	4cl	SPIRITUEUX //	4cl
Hendrick's	12 €	Eau de vie de Poire Williams	10 €
Citadelle	13 €	Chartreuse verte	12 €
Gin bleu des Aravis	13 €	Chartreuse jaune	12 €
COGNAC //	4cl	Génépi des Pères Chartreux	10 €
Remy Martin VSOP	14 €	Pisco Quembrante	11 €

SPIRITUEUX PREMIUMS

TEQUILA //		WHISKY //	
Patron Silver (40°)	14 €	Glenmorangie "The Original" (40°)	12 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, fraîche et raffinée, notes vanille et ananas</i>		<i>Highlands. Élégant et fin, un des plus beaux singles malts écossais</i>	
Patron Anejo (40°)	16 €	Pointe blanche (43°)	14 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, vieilli en fûts de chêne, notes fumées miel et caramel</i>		<i>France, Single malt de l'île d'Oléron,</i>	
La Escondida (40°)	12 €	Lagavulin 16 ans (43°)	15 €
<i>Oaxaca. Subtilement fumé, fruité et floral, notes boisées,</i>		<i>Islay. Suave et fumé, très tourbé, iodé</i>	
Sinai Reposado (40°)	14 €	Willet-Pot Still Reserve (47°)	16 €
<i>Oaxaca. Rond et équilibré, légèrement fumé, boisé et fruité</i>		<i>Kentucky, Bourbon d'exception robe acajou, notes d'agrumes mêlées de caramel beurré et épices douces</i>	
Gran Patron Platinum (40°)	25 €	Nikka "the Barrel" (51°)	19 €
<i>Agaves bleues sélectionnées à la main dans les hautes-terres de la région de Jalisco. Distillée à trois reprises, Platinum est conservée en fûts de chêne pendant untrés courte durée</i>		<i>Japon. Équilibré, belle tourbe, affiné en fut de bourbonnet mis en bouteille au degré naturel</i>	
		Whistle Pig 15 ans (46°)	35 €
		<i>Vermont, rye d'exception d'une belle longueur, rond et crémeux, note d'épices douces, cuir & chocolat</i>	

VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
Côtes du Rhône (AOC) - Maison E. Guigal	6 €	30 €
Collines Rhod (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	7 €	35 €
St Joseph (AOC) - Maison E. Guigal	9 €	49 €
St Joseph (AOP) - "Cuvée du papy" Dom. S. Montez.....	-	52 €
Crozes Hermitage (AOC) - Maison E. Guigal.....	8,5 €	47 €
Crozes Hermitage (AOC)-"Domaine des grands chemins" Delas		52 €
Côte-Rôtie (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier	-	95 €
Moulin-à-vent (AOC)-"Chateau des Jacques" Louis Jadot.....	-	47 €
Bourgogne (AOC) -"Coteaux Bourguignons" Trelenl	6 €	30 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot-	-	49 €

VINS BLANCS

		75cl
Viognier (IGP Méditerranée)- Domaine Marrenon	6 €	30 €
Collines Rhod. (IGP) - "Les Hauts du Monteillet" - Dom. S. Montez	-	39 €
Condrieu (AOP) - "Les Chays" - Dom. Chirat-	-	59 €
Mâcon Milly-Lamartine (AOC) - Vignerons des Terres Secrètes.....	7 €	35 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot.....	8 €	44 €
Saint Véran (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes	8 €	44 €
Chablis (AOC) - Louis Jadot -	-	49 €
Pernand-vergelesses (AOP) Dom. champy.....	-	72 €
Côtes de Gascogne (IGP) - "Joy" - Gerec & Fils.....	6 €	30 €

VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
Peyrassol "#Lou" - (AOC) - Côtes de Provence	6 €	30 €	65 €
Peyrassol "Les Commandeurs" - (AOC) - Côtes de Provence.....		38 €	80 €
Minuty "Prestige" (AOP) -Côtes de Provence	8 €	47 €	90 €

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

VINS PRESTIGES

VINS ROUGES

	75cl
Aloxe Corton (AOC) 2017, Maison Champy.....	80 €
Gevrey-chambertin (AOC) 2018, Benjamin Leroux.....	125 €
Chambolle Musigny (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulangier.....	135 €
Nuit-Saint-Georges (AOC) 2017, Benjamin Leroux	140 €
Hermitage (AOC)-" Le grandes vignes" 2019 " Delas.....	195 €
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 2010 M. Chapoutier	236 €
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 1989, M. Chapoutier	392 €
Ermitage (AOP) "les greffieux " 2011, M. Chapoutier.....	247 €
Ermitage (AOP) "l'ermite rouge" 2009 M. Chapoutier	482 €

VINS BLANC

	75cl
Meursault 1er Cru (AOC) "le Poruzot " 2017, Domaine Jobard	158 €
Hermitage (AOP) "Chante alouette blanc " 2020, M. Chapoutier	95 €
St Joseph (AOP) "les granits blanc " 2020, M. Chapoutier	120 €
Ermitage (AOP) "l'ermite blanc" 2015 M. Chapoutier	890 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Deutz - "Brut Classic"	12€	80 €	170 €
Deutz - "Blanc de blanc"		150 €	
Deutz - "Amour de Deutz"	-	245 €	
Deutz "Amour de Deutz rosé"		260 €	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

APÉRITIFS :

Martini riserva speciale, rubino ou ambrato 6cl	8 €
Lillet Blanc, Rosé, Rouge 4cl	7 €
Apérol Spritz / Lillet Spritz / Suze Tonic 12cl.....	9 € / Spritz St Germain12 €
Ricard, Pastis 4cl.....	6 €
Kir cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise 12cl.....	6 €

BIÈRES

Pression :	25cl	50cl
Carlsberg	4,8 €	8,6 €
Grimbergen blanche.....	5 €	10 €
Brooklin IPA.....	5 €	10 €

Bouteilles :

Corona 35,5 cl, Desperados 33cl,	8 €
--	-----

Bière sans alcool :

1664 "0.0" 33 cl	6 €
------------------------	-----

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl	5 €
Orangina, Ginger beer , icetea, Diabolo, limonade 25cl	5 €
London essence : Tonic / Pomelo & poivre / Orange sanguine fleur de sueau / ginger beer 20cl	5 €
Badoit rouge 33cl.....	5 €

Jus de fruits Granini : orange, pamplemousse, ananas,4,5 €
pomme, pêche, cranberry, tomate, maracuja, poire

Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, framboise, citron,4 €
cassis, banane verte, caramel, violette, orgeat, menthe, cerise ,spéculos

BOISSONS CHAUDES

Jusqu'à 17h

Simple

Double

Café, Déca	2,5€	5 €
Café crème	2,6 €	5,2 €
Capuccino, Chocolat chaud, Café Viennois.....	5 €	-
Chocolat Viennois	5,5 €	-
Thé Earl Grey Vert BIO, Malongo	5 €	-
Thé Vert Menthe Fraîche BIO, Malongo.....	5,5 €	-

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

NOS PLATS (SUITE)

Burger "Plan B" 20 €
Bun, steak haché façon bouchère, lard fermier, cheddar fumé, mayonnaise épicée, pickles de choux rouge

Tataki de boeuf aux anchois 22 €
Pommes frites fraîches, salade

Salade César "Plan B" 19 €
Salade Romaine, blanc de poulet fermier pané, parmesan, croûtons, anchois, sauce César

Salade Italienne 20 €
Mesclun, tomates cerise, mozza burratina, pesto, jambon cru Italien affiné, parmesan

FROMAGES

Demi St Marcelin 6 €

Assortiment de fromages (*St Marcelin, comté affiné 12 mois, tomme de Savoie*) 10 €

Cervelle de canut 6 €

DESSERTS

Mi-cuît chocolat, crème fouettée vanille & caramel beurre salé 8 €

Découpe de fruits frais de saison 8 €

Dessert du moment (*voir suggestion du jour*) 8 €

Assiette de mignardises (*4 mignardises*) 8 €

Assiette de mignardises + café 10 €

Prix nets service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. I.P.N.S.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées, demandez à votre serveur.