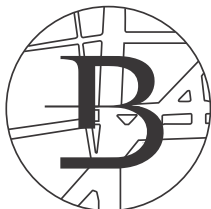


Le Plan



Plat du jour : 14 €

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

Prix nets service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. I.P.N.S.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Falafels, fromage blanc aux herbes	10 €
Oeufs meurette	9 €
Cecina de Galice, (<i>Maison Oliveras</i>), pan con tomate”	12 €
Assiette de saumon fumé, fromage blanc aux herbes	15 €
Assiette de jambon Bellota , (<i>Maison Oliveras</i> , 42 mois d'affinage, 50 g)	17 €

NOS PLATS

Tartare de saumon, <i>Coleslaw, aneth & Granny Smith,</i>	22 €
Burger “Plan B” <i>Buns, steak haché façon bouchère, lard fermier, cheddar fumé, mayonnaise épicée, sweet moutarde, pickles de choux rouge</i>	19 €
Poulpe rôti <i>Pommes de terre Amandine persillées, jus réduit façon bisque</i>	27 €
Pièce du boucher (350g / 400g) <i>Frites fraîches maison, sauce tartare</i>	28 €
Gaspacho verde, mozzarella burratina truffée <i>Roquette & croutons</i>	18 €

NOS PLATS (SUITE)

Croque Monsieur truffé	19 €
<i>Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné</i>	
Salade César "Plan B"	19 €
<i>Salade Romaine, blanc de poulet fermier pané, parmesan, tomates séchées, croûtons, anchois, sauce César</i>	
Tataki de boeuf aux anchois	22 €
<i>Frites, salade</i>	
Salade Italienne	20 €
<i>Mesclun, tomates séchées, mozza burratina, pesto, jambon cru affiné 24 mois, parmesan,</i>	

FROMAGES

Demi St Marcellin	6 €
Assortiment de fromages	10 €
Cervelle de canut	6 €
Faisselle	6 €

DESSERTS

Brownie, crème fouettée à la vanille, caramel beurre salé	8 €
Découpe de fruits frais de saison	8 €
Café gourmand (4 mignardises, café)	9 €
Dessert du moment (voir suggestions du jour)	8 €

APÉRITIFS :

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

BIÈRES

Pression :	25cl	50cl
Carlsberg.....	4,8 €	9,6 €
Grimbergen ambrée / blanche	5 €	10 €

Bouteilles :

Corona 35,5 cl, Desperados 33cl	8 €
B7 IPA 33 cl	8 €

Bière sans alcool :

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

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	5 €
Orangina, Ginger beer Fever Tree, Ice-Tea, Diabolo, limonade 25cl	5 €
Premium Fever Tree Tonic : classic / light / elderflower / méditerranéen 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.

VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
Côtes du Rhône (AOC) - Maison E. Guigal	5,5 €	30 €
Collines Rhod (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	6,8 €	33 €
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 €
Côte-Rôtie (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier	-	95 €
Moulin-à-vent (AOC)- "Chateau des Jacques" Louis Jadot	8 €	47 €
Bourgogne (AOC) - "Coteaux Bourguignons" Trelat	6 €	30 €
Auxey-duresses (AOP) Louis Jadot -	-	49 €

VINS BLANCS		75cl
Viognier (IGP Méditerranée)- Domaine Marrenon	5,5 €	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	6,8 €	33 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot	8 €	44 €
Saint Véran (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes	7,5 €	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	5,5 €	30 €	65 €
Peyrassol "Les Commandeurs" - (AOC) - Côtes de Provence.....	-	38 €	80 €
Minuty "Prestige" (AOP) -Côtes de Provence.....	8€	44 €	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 €
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 ” 2015, M. Chapoutier.....	90 €
Hermitage (AOP) “Chante alouette blanc ” 2017, M. Chapoutier.....	95 €
St Joseph (AOP) “les granits blanc ” 2000, M. Chapoutier.....	140 €
St Joseph (AOP) “les granits blanc ” 2010, M. Chapoutier.....	100 €
Ermitage (AOP) “l’ermite blanc” 2015 M. Chapoutier.....	890 €

CHAMPAGNES 12cl 75cl 150cl

Deutz - “Brut Classic”.....	12€	80 €	170 €
Ruinart - “Blancs de Blancs”.....	-	150 €	310 €
Deutz - “Amour de Deutz”.....	-	240 €	480 €

Prix nets service compris

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

ALCOOL PREMIUM

GIN

Hendrick's (41,4°) 12 €

Ecosse, Aromatique, rose et concombre
> Conseil tonic Méditerranéen

Hendrick's Orbium (43,4°) 12 €

Ecosse. Quinine, absinthe et fleur de lotus bleu.
> Conseil tonic Elderflower

Bombay Bramble (37,5°) 12 €

Angleterre. Fruité, framboises et mûres sauvages

Malfy (41°) 12 €

Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genièvre

Bayab (43°) 12 €

Afrique du Sud. Agrumes, fruit du baobab

The Botanist (46°) 13 €

Ecosse (Islay). Complexe, pin frais, notes d'herbe et d'agrumes.
> Conseil tonic Méditerranéen

Melifera (43°) 13 €

Ile d'Oléron. Riche, fleur d'Immortelle et botaniques de l'île, une balade sur les dunes

Etsu (43°) 13 €

Japon. Floral, notes d'agrumes et yuzu

ADN (43°) 13 €

Rhône. Local, richesse aromatique et équilibre. Conseil tonic Méditerranéen

The illusionist (45°) 17 €

Allemagne. Passe de la couleur bleue au rose au contact du tonic, fruité et surprenant



FEVER-TREE

Nos gins sont servis avec une bouteille de tonic Premium Fever Tree.

Indian Tonic Water Le classique, quinine et agrumes

Tonic Light Rafraichissant, légèrement moins sucré

Elderflower Frais et fruité, fleur de sureau

Méditerranéen Floral et herbacé, thym et romarin

RHUM

Emperor Sherry (40°) 12 €

Ile Maurice. Affinage en fûts de Sherry, gourmand, arômes pâtisseries

Trois rivières Ambre (40°) 11 €

Martinique. Agricole, sucre chaud et fleurs séchées

Secha de la silva (40°) 12 €

Guatemala. Rond et sucré, infusé avec des grains de cacao et café

Clairin Communal (43°) 12 €

Haïti. Pur jus de canne, parfum fruité et floral

Six Saints (41,7°) 12 €

Ile de Grenade. Robe dorée, vanille et fruits tropicaux

Plantation Pineapple (40°) 12 €

Caraïbes. Gourmand et fruité, ananas, notes fumées miel et épices.

Sol Tarasco 4 ANS (40°) 12 €

Mexique. Pur jus de canne, sol rouge volcanique, riche et onctueux.

Pyrat XO Réserve (40°) 14 €

Guyane. Traditionnel, notes abricot confit, caramel et vanille. Rond et doux

Neisson BIO (52,5°) 14 €

Martinique. Agricole, frais et fruité, arômes de canne à sucre et citron. Un appel au Ti Punch

Flor de Cana 12 ANS (40°) 14 €

Nicaragua. Complexe et suave, notes fruitées et boisées, noix grillées, pommes cuites et vanille.

JM Très Vieux XO (45°) 16 €

Martinique. Gourmand et frais, notes de tarte aux fruits, vanille et caramel, débordant d'épices.

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.

ALCOOL CLASSIQUE

WHISKY	4cl
Monkey Shoulder	11 €
Jack Daniel's	11 €
Glenfiddich 12 ans	14 €
Glenfiddich Gran reserva 21 ans	25 €
VODKA	4cl
Zubrowka Biala	11 €
TEQUILA	4cl
Cazadores	11 €
GIN	4cl
Hendrick's	12 €
Citadelle	13 €
COGNAC	4cl
Remy Martin VSOP	14 €

LIQUEURS	4cl
Menthe pastille, Get 27, Get 31, Bailey's,	10 €
Cointreau, Chambord, Limoncello, Amaretto	
RHUM	4cl
Bacardi Oro / Carta Blanca	11 €
Sailor Jerry	11 €
Pacto Navio	12 €
SPIRITUEUX	4cl
Eau de vie de Poire Williams	10 €
Chartreuse verte	10 €
Chartreuse jaune	10 €
Génépi des Péres Chartreux	10 €
Pisco Quembrante	11 €

SPIRITUEUX PREMIUMS

TEQUILA	
Patron Silver (40°)	14 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, fraîche et raffinée, notes vanille et ananas</i>	
Patron Anejo (40°)	16 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, vieilli en fûts de chêne, notes fumées miel et caramel</i>	
Los Siete Misterios (44°)	12 €
<i>Oaxaca. Subtilement fumé, fruité et floral, notes agrumes, citron, pomme verte</i>	
Sinai Reposado (40°)	14 €
<i>Oaxaca. Rond et équilibré, légèrement fumé, boisé et fruité</i>	
Gran Patron Platinum (40°)	25 €
<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 une très courte durée</i>	

WHISKY	
Glenmorangie Nectar d'Or (40°)	14 €
<i>Highlands. Affinage en fûts de Sauternes, pâtissier et fruité, notes frangipane, dattes et crème brûlée.</i>	
Bowsaw Bourbon (40°)	12 €
<i>Kentucky. Voluptueux et puissant, vanille et caramel</i>	
Hyde N°6 - Finish Sherry (46°)	12 €
<i>Irlande. Affinage en fûts de Sherry, doux et crémeux, fruits et épices</i>	
Lagavulin 16 ANS (43°)	15 €
<i>Islay. Suave et fumé, très tourbé, iodé</i>	
Journeyman - Last Feather Rye (45°)	14 €
<i>Michigan. Puissant, parfum de bananes mûres, fruits du verger</i>	
Matsui - The Peated (48°)	19 €
<i>Japon. Équilibré, belle tourbe terreuse, pommes fraîches, chêne grillé</i>	