

# Le Plan

## A PARTAGER (18H À 23H)

### PLANCHA APÉRO

---

Saumon fumé tranché à la main .....	18 €
Fuet Catalan "maison Oliveras" ( <i>servi entier, à partager</i> ) .....	10 €
Cecina de Galice ( <i>Boeuf</i> ) "maison Oliveras" .....	24 €
Jambon Bellota "maison Oliveras" ( <i>42 mois d'affinage, 50 g</i> ) .....	17 €
Falafels, fromage blanc aux herbes .....	11 €
Assiette Mixte : <i>Assortiment de fromages, Jambon grande réserve 24 mois, Jambon à la truffe d'été</i> .....	21 €
Trilogie du Fromager : <i>Tomme de Savoie (A.O.P), Comté, St Marcellin, confiture de figes, noix</i> .....	21 €

### PLANCHA DINER'S

---

Croque monsieur Plan B : .....	19 €
Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné	
Tartare de saumon, mousse de mascarpone au parmesan et ciboulette .....	18 €
Tataki de boeuf aux anchois : .....	24 €
Vierge aux anchois, frites fraîches maison	
Pièce du Boucher 350g - 400g ( <i>émincée, à partager</i> ) : .....	29 €
Frites fraîches maison, sauce tartare	
Assiette Italienne (Classique / Veggie) : .....	23 €
Mozza burrata & pesto, caviar d'aubergine, jambon blanc à la truffe d'été, jambon cru affiné 24 mois, mousse de mascarpone au parmesan et ciboulette	
Assiette Italienne saumon : .....	23 €
Mozza burrata & pesto, caviar d'aubergine, saumon fumé, mascarpone au parmesan, ciboulette	

### DESSERT

---

Découpe de fruits frais : .....	8 €
Brownie chocolat, amandes et noisettes .....	8 €

Prix nets service compris

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

# COCKTAILS

## Gin

---

**East Punch** (24cl) : ..... 12 €

Gin Hendricks, concombre, menthe, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree

**Purple Rain** (24cl) : ..... 12 €

Gin Botanist, liqueur de bergamotte, gingembre frais, fruits rouges, jus de citron vert, Fever Tree Méditerranée

**Blue Velvet** (24cl) : ..... 15 €

Gin Citadelle, jus de citron vert, sirop de violette, menthe fraîche, jus de poire, jus de pomme, Peychaud's bitter, tonic Fever Tree, spray de Chartreuse, shot de Gin Illusionist

**Raspberry Fields** (24cl) : ..... 12 €

Gin Bombay Bramble, liqueur de framboise Trelen, gingembre frais, jus de citron vert, tour de moulin à poivre, tonic Fever Tree

**Carcadé** (18cl) : ..... 13 €

Gin Bombay lemon, sirop d'hibiscus, jus de citron jaune, cherry bitter, Fever tree Méditerranée

**Sole Toscano** (24cl) : ..... 12 €

Gin Hendrick's Orbium, liqueur d'abricot, Cognac, jus de citron vert, sucre Demerara, Angostura bitter, tonic Fever Tree, fleur d'oranger

## Vodka

---

**Cherry Blossom** (20cl) : ..... 12 €

Vodka, Amaretto, sirop de cerise amarena, jus de poire, jus de pomme, jus d'ananas

**Mojito Black** (24cl) : ..... 12 €

Vodka black, Chambord, crème de mûre, citron vert, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

**Ginger Roger** (24cl) : ..... 12 €

Vodka, amaretto, jus de poire, gingembre frais, jus de citron, sirop de sucre

**Porn Star Martini** (15cl) : ..... 15 €

Vodka, liqueur de vanille, jus de maracuja, fruit de la passion frais, sirop de sucre, jus de citron vert et son shooter de champagne

## Whisky

---

**Old Fashioned** (8cl) : ..... 14 €

Bowsaw bourbon, Angostura bitter, sirop maison de Demerara, écorce d'orange

**Old Julep** (12,5cl) : ..... 15 €

Monkey Soulder, Rémy Martin VSOP, Bénédictine, menthe, sirop maison de Demerara, peychaud's bitter

Prix nets service compris

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

# COCKTAILS

## Rhum

---

<b>Little Mango</b> (16cl) : .....	14 €
Rhum Pacto Navio, cherry Brandy, mangue, jus de citron vert, balsamique, tour de moulin à poivre, meringue fraîche, coulis chocolat blanc, muscade	
<b>Perfect Old Fashioned</b> (8cl) : .....	14 €
Rhum Flor de Cana 12 ans, angostura bitter, sucre brun, écorce orange	
<b>Mai Tai E special</b> (14cl) : .....	15 €
Sailor Jerry, Sol Tarasco 4 ans, Sailor Jerry, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Cointreau, Amaretto	
<b>El Diablo</b> (20cl): .....	15 €
Rhum Secha de la Silva, fruits rouges, jus de citron vert, gingembre, tabasco, jus de cranberry	

## Mezcal

---

<b>Sinai Gaspacho</b> (12cl): .....	14 €
Mezcal Sinai, liqueur de jalapéno, liqueur de tomate, concombre, basilic, jus de tomate, jus de citron jaune, balsamique, sel & poivre	
<b>House Paloma</b> (18cl): .....	14 €
Patron Reposado, liqueur de cerise Marasquin, jus de pamplemousse frais, sirop d'agave, jus de citron vert, tonic Fever-Tree	

## Classique

---

Nos barmans peuvent réaliser la plupart des cocktails classiques sur demande

## Sans alcool

---

<b>La vie en rose</b> (24cl) : .....	9 €
Jus de poire, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de framboise, fruits rouges, jus de citron vert	
<b>Apple X</b> (24cl): .....	8 €
Orange, citron jaune et vert, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de vanille	
<b>Garden's Fizz</b> (18cl): .....	10 €
Martini Floreale sans alcool, jus de citron vert, crème entière, coco, fleur d'oranger, tonic Fever-Tree Elderflower	

Prix nets service compris

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

# ALCOOL CLASSIQUE

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

## SPIRITUEUX PREMIUMS

<b>TEQUILA</b> //		<b>WHISKY</b> //	
<b>Patron Silver (40°)</b>	14 €	<b>Glenmorangie "The Original" (40°)</b>	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>	
<b>Patron Anejo (40°)</b>	16 €	<b>Pointe blanche (43°)</b>	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>	
<b>La Escondida (40°)</b>	12 €	<b>Lagavulin 16 ans (43°)</b>	15 €
<i>Oaxaca. Subtilement fumé, fruité et floral, notes boisées,</i>		<i>Islay. Suave et fumé, très tourbé, iodé</i>	
<b>Sinai Reposado (40°)</b>	14 €	<b>Willet-Pot Still Reserve (47°)</b>	16 €
<i>Oaxaca. Rond et équilibré, légèrement fumé, boisé et fruité</i>		<i>Kentucky, Bourbon d'exception robe acajou, notes d'agrumes mélangées de caramel beurré et épices douces</i>	
<b>Gran Patron Platinum (40°)</b>	25 €	<b>Matsui - The Peated (48°)</b>	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 un très court délai</i>		<i>Japon. Équilibré, belle tourbe terreuse, pommes fraîches, chêne grillé</i>	
		<b>Whistle Pig 15 ans (46°)</b>	35 €
		<i>Vermont, rye d'exception d'une belle longueur, rond et crémeux, note d'épices douces, cuir &amp; chocolat</i>	

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°) 13 €

*Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genèvière*

**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

**L'Officine** (42°) 15 €

*France, 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*

**Secha de la silva** (40°) 12 €

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

**Clairin Communal** (43°) 12 €

*Haiti. 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 €

*Caraiïbes. Gourmand et fruité, ananas, notes fumées miel et épices.*

**Sol Tarasco 4 ANS** (40°) 13 €

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

**Santa Teresa** (40°) 13 €

*Venezuela. Solera, léger et délicat*

**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.*

# VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> (AOC) - Maison E. Guigal .....	5,5 €	30 €
<b>Collines Rhod</b> (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	6,8 €	33 €
<b>St Joseph</b> (AOC) - Maison E. Guigal .....	9 €	49 €
<b>St Joseph</b> (AOP) - "Cuvée du papy" Dom. S. Montez.....	-	52 €
<b>Crozes Hermitage</b> (AOC) - Maison E. Guigal .....	8,5 €	47 €
<b>Côte-Rôtie</b> (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier .....	-	95 €
<b>Moulin-à-vent</b> (AOC)- "Chateau des Jacques" Louis Jadot .....	8 €	47 €
<b>Bourgogne</b> (AOC) - "Coteaux Bourguignons" Trenal .....	6 €	30 €
<b>Auxey-duresses</b> (AOP) Louis Jadot - .....	-	49 €

VINS BLANCS		75cl
<b>Viognier</b> (IGP Méditerranée)- Domaine Marrenon .....	5,5 €	30€
<b>Collines Rhod.</b> (IGP) - "Les Hauts du Monteillet" - Dom. S. Montez.....	-	39 €
<b>Condrieu</b> (AOP) - "Les Chays" - Dom. Chirat- .....	-	59 €
<b>Mâcon Milly-Lamartine</b> (AOC) - Vignerons des Terres Secrètes .....	6,8 €	33 €
<b>Bourgogne</b> (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot .....	8 €	44 €
<b>Saint Véran</b> (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes .....	7,5 €	44 €
<b>Chablis</b> (AOC) - Louis Jadot - .....		49 €
<b>Pernand-vergelesses</b> (AOP) Dom. champy.....	-	72 €
<b>Côtes de Gascogne</b> (IGP) - "Joy" - Gerec & Fils.....	6 €	30 €

VINS ROSÉS	12cl	75cl	150cl
<b>Peyrassol "#Lou"</b> - (AOC) - Côtes de Provence .....	5,5 €	30 €	65 €
<b>Peyrassol "Les Commandeurs"</b> - (AOC) - Côtes de Provence .....	-	38 €	80 €
<b>Minuty "Prestige"</b> (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
<b>Aloxe Corton</b> (AOC) 2017, Maison Champy.....	80 €
<b>Gevrey-chambertin</b> (AOC) 2018, Benjamin Leroux.....	125 €
<b>Chambolle Musigny</b> (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulangier.....	135 €
<b>Nuit-Saint-Georges</b> (AOC) 2017, Benjamin Leroux.....	140 €
<b>Côte rôtie</b> (AOP) “ La mordorée ” 2010 M. Chapoutier.....	236 €
<b>Côte rôtie</b> (AOP) “ La mordorée ” 1989, M. Chapoutier.....	392 €
<b>Ermitage</b> (AOP) “les greffieux ” 2011, M. Chapoutier.....	247 €
<b>Ermitage</b> (AOP) “l’ermite rouge” 2009 M. Chapoutier.....	482 €

VINS BLANC	75cl
<b>Meursault 1er Cru</b> (AOC) “le Poruzot ” 2017, Domaine Jobard.....	158 €
<b>Hermitage</b> (AOP) “Chante alouette blanc ” 2015, M. Chapoutier.....	90 €
<b>Hermitage</b> (AOP) “Chante alouette blanc ” 2017, M. Chapoutier.....	95 €
<b>St Joseph</b> (AOP) “les granits blanc ” 2000, M. Chapoutier.....	140 €
<b>St Joseph</b> (AOP) “les granits blanc ” 2010, M. Chapoutier.....	100 €
<b>Ermitage</b> (AOP) “l’ermite blanc” 2015 M. Chapoutier.....	890 €

CHAMPAGNES	12cl	75cl	150cl
<b>Deutz</b> - “Brut Classic”.....	12€	80 €	170 €
<b>Ruinart</b> - “Blancs de Blancs”.....	-	150 €	310 €
<b>Deutz</b> - “Amour de Deutz”.....	-	245 €	495 €
<b>Deutz</b> “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.....	8 €
Ricard, Pastis 4cl.....	6 €
Kir cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise 12cl.....	6 €

## BIÈRES

<b>Pression :</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
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.