Succhi di Frutta Bio Maison Meneau (Bott. 25cl) 5,00 €

Puro Succo Bio Arancia,
Puro Succo Bio Arancia & Carota,
Puro Succo Bio Ananas,
Puro Succo Bio Pomodoro di Marmande,
Puro Succo Bio Mela del Sud-Ovest della Francia
Nettare Bio Albicocca.

Smoothie Bio Maison Meneau (Bott. 25cl) 6,50 €

Smoothie Banana Mela Mirtillo Bio,
Smoothie Banana Lampone Pera Bio
Smoothie Mango Passion Fruit Bio

Spremute Fresche 5,00 €

Spremuta d'arancia (bicchiere 20cl) o spremuta di limone (bicchiere 10cl)

Tè Freddo (Bott. 25cl) 6,50 €

Tè Freddo Bio Limone / Zenzero,
Tè Freddo Bio Limone / Menta.

Acque & Bibite

	20cl	25cl	33cl	50cl
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes		4,80€		
Orangina, Fuzetea, Oasis		4,80€		
Coca-Cola, Coca-Zéro			4,80€	
Perrier			4,80€	
Evian			5,50€	6,50€
Badoit				6,50€
Sciroppo con acqua		2,80€		4,50€
Limonata alla spina « servita al bicchiere»		3,50€		7,00€
Diabolo « servito al bicchiere»		4,00€		8,00€
Ginger Ale o Ginger Beer (20cl)	4,60€			

Aperitivi

Pastis, Ricard, Casanis, Pernod (2cl), Bitter analcolico (10cl)	4,00 €
Martini bianco, Martini rosso, Campari (6cl)	5,00 €
Porto bianco, Porto rosso (12cl), Moscato (12cl)	6,00 €
Kir al vino bianco (cassis, mora, lampone o pesca) (13cl)	6,00 €
Kir royal * (cassis, mora, lampone o pesca) (13cl)	6,00 €
Calice di Prosecco SENSI DOC Italia (12cl)	7,00 €
Piscine di Prosecco SENSI DOC Italia (15cl + ghiaccio)	9,00 €
Calice di Champagne * Charles Mignon Premier cru (12cl)	14,00 €
Piscine di Champagne * (15cl + ghiaccio)	17,00 €

Birre alla Spina

	25cl	50cl
Fada Francia – (Alc 5,5%vol)	3,90€	7,80€
Heineken Paesi Bassi (Alc 5%vol)	4,00€	8,00€
Affligem Belgio (Alc 6,7%vol)	5,10€	10,20€

Birre Estive (In Bottiglia)

	33cl
Kasteel Tropical – Belgio (Alc 7%vol)	7,00€
Fada Albicocca – Francia (Alc 4,8%vol)	7,00€

Birre Analcoliche (In Bottiglia)

	33cl
Kasteel 00 – Belgio (Alc 0%vol)	6,00€
Heineken 00 - Paesi Bassi (Alc 0%vol)	6,00€
Corona Cero – Messico (Alc 0%vol)	6,00€

Birre Alcoliche (In Bottiglia)

	33cl
Kwak – Ambrata - Belgio (Alc 8,4%vol)	7,00€
Hoegaarden - Bianca - Belgio (Alc 4,9%vol)	7,00€
Desperados - Francia (Alc 5,9%vol)	8,00€
Brewdog Punk – IPA - Scozia (Alc 5,4%vol)	9,00€
Paix Dieu - Bionda - Belgio (Alc 10%vol)	9,00€

Il Momento Aperitivo (Dalle 11:30 alle 14:30 e dalle 18:30)

Pot Parfait della casa 14 €
Il famoso pâté di campagna di Sylvain

Involtini primavera al pollo — 16 €
4 involtini primavera al pollo

Croccante di maiale confit e confettura di bacon — 18 €
4 bastoncini croccanti e fondenti di maiale della casa, esaltati dalla dolcezza affumicata di una confettura di bacon della casa.

Croquetas al Maroilles, maionese alle cipolle confit — 18 €
Il carattere deciso del Maroilles in una panatura croccante, maionese alle cipolle confit.

Rillettes ai 2 salmoni della Maison Gayrard — 21 €
Rillettes di salmone affumicato e di salmone cotto, realizzate da La Réserve de Gayrard a Les Issambres

Camembert arrostito al forno — 24 €
Crostini dorati in un cuore fondente e generoso, con sottili fette di prosciutto di Parma

Bocconcini di calamari aglio e prezzemolo — 24 €
Calamari teneri e dorati, profumati all'aglio e prezzemolo, serviti con aïoli della casa.

Tagliere di Salumi e Formaggi — 30 €
Selezione di salumi pregiati e formaggi stagionati

Le Tartine del France (Dalle 11:30 alle 14:30 e dopo le 19:00)

La Vegetariana — 18 €
Pane di campagna dorato, salsa di pomodoro provenzale, aglio confit, pomodori secchi, verdure grigliate.

La Scandinava — 16 €
Crema alle erbe aromatiche fresche, salmone gravlax della casa, pomodori confit, lime.

La Croque — 20 €
Il croque-monsieur alla Café de France: pane di campagna, prosciutto cotto, Comté stagionato, besciamella vellutata e formaggio gratinato.

La Provenzale — 25 €
Crema di tartufo di stagione, scaglie di parmigiano e tartufo fresco... la quintessenza della raffinatezza mediterranea.

Una carta degli allergeni e delle intolleranze è a vostra disposizione.
Non esitate a richiederla.

Vino Analcolico al Calice (12cl)

Nooh by La Coste Rosato — 6 €
Nooh by La Coste Bianco — 6 €
Da gustare con il nostro pot parfait della casa

Vino Rosato al Calice (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée — 5 €
Da gustare con il nostro pot parfait della casa

Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence — 7 €
Da gustare con i nostri involtini primavera al pollo

Domaine Sainte Marie Cuvée Tradition A.O.C. Côtes de Provence — 8 €
Da gustare con i nostri fiori di zucca fritti

Domaine des Campaux A.O.C. Côtes de Provence — 8 €
Da gustare con i nostri bocconcini di calamari aglio e prezzemolo

Vino Rosso al Calice (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée — 2023 — 5 €
Da gustare con le nostre linguine « alle vongole »

Domaine de Marchandise A.O.P Côtes de Provence — 2023 — 7 €
Da gustare con la nostra croque

Vieux Truffiers. A O.P. Côtes du Rhône — 2024 — 7 €
Da gustare con la nostra tartina italiana

Château Guibeau-L'émotion A.O.C. Puisseguin Sainte Émilion — 2022 — 8 €
Da gustare con la nostra tartina provenzale

Domaine de La Soléade A.O.P. Vacqueyras — 2023 — 9 €
Da gustare con il nostro tagliere di salumi

Crozes Hermitage – Les Agrette A.O.P. Crozes – Hermitages — 2024 — 10 €
Da gustare con il nostro tagliere di salumi

Possibile presenza di solfiti nei vini

Vino Bianco al Calice (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée — 2024 — 5 €
Da gustare con la nostra pissaladière di Sainte-Maxime

Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence — 2024 — 7 €
Da gustare con i nostri fiori di zucca fritti

Domaine Planes « Blanc de Blanc » A.O.C. Côtes de Provence — 2024 — 9 €
Da gustare con le nostre rillettes ai 2 salmoni

Domaine de Brescou Viognier I.G.P. d'OC — 2024 — 7 €
Da gustare con la nostra tempura di verdure

Domaine de Brescou Chardonnay I.G.P. d'OC — 2024 — 8 €
Da gustare con la nostra tempura di verdure

Domaine Pabiot – Coteaux de Girarmes A.O.C. Pouilly Fumé 2024 9 €
Da gustare con la nostra tempura di verdure

Domaine Michel Thomas A.O.C. Sancerre 2024 10 €
Da gustare con il nostro club sandwich

Domaine Laroche – Cuvée St Martin VEGAN A.O.P. Chablis 2023 10 €
Da gustare con la nostra tempura di verdure

Champagne

	Calice 12cl	Piscine 15cl	Bott. 75cl
Prosecco Sensi DOC Italia	7€	9€	45€
Champagne Charles Mignon Premier cru.	14€	17€	84€
Moët & Chandon « Brut Impérial »			110€
Veuve Clicquot			130€
Ruinart Blanc de Blancs			190€

Attenzione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Bevi responsabilmente.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly. Sale of alcohol to minors is prohibited.
Assegni non accettati. Servizio incluso nei prezzi.
Please note that we do not accept cheques. Service is included in our prices.

Cocktail "S.P.R.I.T.Z"

Lo **SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Aperol, acqua frizzante e Prosecco

Il **LIMONCELLO SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Limoncello, acqua frizzante e Prosecco

Lo **SARTI SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Sarti Rosa, Prosecco, acqua frizzante

L'**HUGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Liquore ai fiori di sambuco, foglie di menta, acqua frizzante e Prosecco

Il **PASSION SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Liquore alla pesca, purea di frutto della passione, sciroppo di vaniglia e Prosecco

Il **COCO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Liquore al cocco, Prosecco, succo di lime, acqua gassata

Il **MANGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Liquore al mango, Prosecco, succo di limone, zenzero, acqua frizzante

Il **ROYAL SPRITZ** (14cl) 15,00 €
Champagne, liquore al sambuco, Aperol, acqua frizzante

Cocktail Analcolici 10,00 €

Il **CARIBBEAN MULE** (15cl)
Rum analcolico, lime, Ginger Beer, succo di lime

Lo **SPORTIF** (15cl)
Gin analcolico, acqua tonica, ghiaccio, fetta di cetriolo e basilico fresco

Il **CHENONCEAU** (15cl)
Whisky Bourbon analcolico, succo di mela, vaniglia, succo di limone, cannella

Il **WHISKY ALE** (15cl)
Whisky Bourbon analcolico, Ginger Ale, succo di lime, ghiaccio

La **MADELEINE** (15cl)
Amaretto analcolico, succo d'ananas, lime spremuto, sciroppo d'agave

Il **JASMIN** (15cl)
Spritz analcolico, ginger al gelsomino, fetta d'arancia

Cocktail « Signature »

L'**APÉ-RHUM** (Firmato Franck) (12cl) 13,00 €
Rum scuro, Aperol, ananas, sciroppo di zucchero di canna, succo di limone

Il **PASSION COLADA** (Firmato Jean) (12cl) 13,00 €
Rum bianco, succo d'arancia, purea di frutto della passione, purea di cocco

Il **BLUE BASIL SPLASH** (Firmato Alexandre) (16cl) 13,00 €
Gin, curaçao, acqua gassata, sciroppo di zucchero di canna, succo di limone

Il **21** (Firmato Fred) (16cl) 13,00 €
Gin, sciroppo di violetta, succo di limone, emulsionante

La **CERISE REBELLE** (Firmato Marie) (13,5cl) 13,00 €
Vodka, sciroppo di ciliegia, liquore al lampone, top di ginger beer, sciroppo di zucchero di canna, 1/4 di lime

Il **CARLITO** (Firmato Joel) (10cl) 13,00 €
Vodka, frutto della passione, angostura, sciroppo di zucchero di canna, foglia di menta

Cocktail Analcolici « Signature » 10,00 €

Il **SUNRISE TROPICAL** (Firmato Franck) (15cl)
Succo d'arancia, succo d'ananas, lime, sciroppo di granatina

Il **TAGADA DES ÎLES** (Firmato Jean) (15cl)
Succo di fragola, succo di banana, purea di cocco, succo di limone

Il **GARDEN BLOSSOM FIZZ** (Firmato Alexandre) (15cl)
Succo di mela, soda, sciroppo di sambuco, succo di mela, succo di limone

La **ROSE ÉTERNEL** (Firmato Fred) (16cl)
Sciroppo di rosa, succo di mirtillo rosso, purea di pesca, succo di limone

L'**ABRICOTIER** (Firmato Marie) (16cl)
Rum analcolico, succo d'ananas, succo di albicocca, sciroppo d'orzata

Il **MOCKJO** (Firmato Joel) (15cl)
Purea di fragola, succo di limone, acqua gassata, foglia di menta

Cocktail Classici...che amiamo particolarmente 12,50€

Mojito – Margarita – Porn Star Martini - Moscow Mule - London Mule - Mexican Mule - Paloma – Cosmopolitan - Piña Colada - ecc...

Il Vostro Momento Dessert

Mousse al cioccolato	8 €
Tiramisù	8 €
Riso al latte con baccelli di vaniglia e caramello al burro salato	8 €
Torta del giorno	9 €
Tortino al cioccolato senza glutine con sorbetto alla fragola	10 €
Babà al Rum Kougloff	13 €
La Grande Profiterole	13 €
Café Gourmand	13 €

I Gelati e Sorbetti

La coppa: **1 pallina:** 3 € / **2 palline:** 5,5 € / **3 palline:** 8 €

Gelati:

Cioccolato fondente,
Vaniglia Bourbon del Madagascar,
Caffè con caffè Arabica della Colombia,
Caramello al fior di sale,
Cocco,
Rum e uvetta al rum delle Antille francesi e uvetta macerata nel rum,
Menta con scaglie di cioccolato,
Pistacchio con granella di pistacchi tostati.

Sorbetti : Supplemento panna: 2,00 €

Fragola con pezzi di fragola,
Limone con pezzi di limone di Sicilia,
Ananas con pezzi di ananas candito,
Pesca del Mediterraneo
Mela

Le Coppe Gelato

Affogato Gelato alla vaniglia con un bricco di caffè caldo	10 €
Café Liégeois Gelato al caffè, caffè, panna montata zuccherata	11 €
Chocolat Liégeois Gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, panna montata zuccherata	11 €
Dame Blanche Gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata zuccherata	11 €

Le Coppe Gelato Alcoliche

L'After Eight Menta con scaglie di cioccolato, gelato al cioccolato e shot di Get 27	12 €
L'After White Gelato alla vaniglia, gelato al cocco e shot di Get 31	12 €
Frozen Irish Gelato al caffè e shot di Baileys	12 €

La Mentheuse — 12 €
Gelato alla fragola, gelato al cioccolato, crema di menta

La Pulpeuse — 12 €
Gelato alla pesca, gelato all'ananas, crema di limone

La Croqueuse — 12 €
Gelato al caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia, crema di mela

Le Colonel — 13 €
Gelato al limone e shot di vodka

L'Original — 13 €
Gelato alla mela, goccio di calvados

La Bonne Mère — 13 €
Gelato al limone e goccio di Chartreuse gialla

Bevande Calde Classiche (* Caffè Giovanni Pietrini)

Espresso*, Decaffeinato* — 2,10 €
Macchiato*, Deca macchiato* — 2,20 €
Caffè americano*, Deca americano* — 2,20 €
Café crème*, Deca crème* — 3,80 €
Doppio espresso*, Deca doppio, Cappuccino*, Deca cappuccino* — 4,20 €
Cioccolata calda al latte — 4,50 €
Tè & infusi « Dammann » — 3,80 €
English Breakfast, Earl Grey, Tè verde, Verbena, Tiglio.
Tè & Tisane Aromatizzate. — 4,50 €
Detox bio, Tisana limone e zenzero, Tisana ai fiori di ibisco

Bevande Calde Golose — 6,00€

Latte Macchiato*
Una dose di caffè, latte e schiuma di latte.

Vanilla Latte*
Sciroppo di vaniglia, una dose di caffè, latte e schiuma di latte.

Toffee Latte*
Sciroppo di caramello, una dose di caffè, latte e schiuma di latte.

Nocciola latte*
Sciroppo di nocciola, una dose di caffè, latte e schiuma di latte.

Caffè Moka*
Una dose di caffè, cioccolata calda, panna montata zuccherata.

Toffee Moka*
Una dose di caffè**, sciroppo di caramello**, cioccolata calda, panna montata zuccherata.

Tutti i nostri latte possono essere serviti anche con latte di mandorla, d'avena o di soia (supplemento di 1€ a bevanda)

La Cantina dei Barman (4cl)

Rum

Don Papa Baroko	Filippine (Alc. 40%/Vol.)	12 €
Bumbu XO	Panama (Alc. 40%/Vol.)	13 €
Rum Plantation XO	Barbados (Alc 40%vol)	13 €
Rum ZACAPA XO	Guatemala (Alc 40%vol)	16 €

Whisky

JB	Scozia (Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whisky Paddy	Irlanda (Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whiskey Jack Daniel's	U.S.A. (Alc. 40%/Vol.)	10 €
Whisky Glenmorangie 10 anni	Scozia (Alc. 40%/Vol.)	11 €
Whisky Nikka	Giappone (Alc. 51,4%/Vol.)	12 €
Whiskey Woodford	Stati Uniti (Alc. 45,2%/Vol.)	13 €
Whisky Caol Ila 12 anni	Scozia (Alc. 43%/Vol.)	16 €

Gins

Gordon's	Regno Unito (Alc 37,5%vol)	9 €
Gin Citadelle	Francia (Alc 44%vol)	10 €
Gin Hendrick's	Scozia (Alc 41,4%vol)	12 €

Vodkas

Absolut	Svezia (Alc. 40%/Vol.)	8 €
Vodka Grey Goose	Francia (Alc. 40%/Vol.) (4cl)	12 €

Tequila

San José	Messico (Alc 40%vol)	8 €
Tequila Patrón Añejo	Messico (Alc. 40%/Vol.)	12 €

Cognac

Rémy Martin VSOP	Francia (Alc 40%vol)	11 €
Cognac Hennessy XO	Francia (Alc 40%vol)	25 €

Supplemento soda: 2 €

Digestivi (4cl)

Get 27, Get 31,	9€
Limoncello, Amaretto Disaronno, Grand Marnier	9€
Chartreuse verde, Chartreuse gialla	9€
Génépi, Jägermeister	9€
Prugna, mirabella, Marc de Provence	9€
Grappa, Pera Williams	9€
Armagnac	9€
AOC Calvados Château du Breuil 15 anni	9€

Scoprite il menù del nostro ristorante con un Clic...

Discover our restaurant menu with just one Click