

LET'S HAVE A DRINK!

*** BOISSONS CHAUDES**

- EXPRESSO/DÉCA/ALLONGÉ 1,5€
- CHOCOLAT CHAUD -CACAO BIO- 3,8€
- CAFÉ CRÈME / CAPPUCCINO 3,5€
- THÉ & INFUSION DAMMAN 4€
- CAFÉ ET CHOCOLAT VIENNOIS 4,5€
- CAFÉ ET THÉ FRAPPÉ 4€

*** JUS PRESSÉS 4,5€**

- ORANGE, CITRON, POMME
- PAMPLEMOUSSE, CAROTTE

*** THÉS GLACÉS 4€**

- PEACHES : THÉ DARJEELING DAMMAN, SIROP DE PECHÉ, JUS DE CITRON, MENTHE
- BJÖRK : THÉ SENCHA DAMMAN, CONCOMBRE, JUS DE CITRON VERT
- KATY "BERRY" : THÉ FRUITS ROUGES DAMMAN, SIROP DE CERISE, JUS DE CITRON

*** BIÈRES PRESSION & CIDRES BOUTEILLE**

- SUPP PICON 1€-
- GROLSCH BLONDE
- WEISSEN BLANCHE
- DEMI- 3€ PINTE- 5,5€ - PICHET 1L- 11€
- YAKIMA RED
- MEANTIME IPA
- SAINT STEFANUS
- DEMI- 4,5€ PINTE- 8,5€ PICHET 1L- 16€
- CIDRE -BOUTEILLE 33CL-
- APPIE BRUT / APPIE POIRÉ 5€

*** SOFTS**

- JUS & NECTAR -VERRE 25CL- 2,5€
- SIROP À L'EAU 2€
- DIABOLO 2,5€
- GAMME CHARITEA / LEMONAID 4€
- CANETTE -33 CL- 3€
- COCA-COLA, SPRITE, FANTA, FUZETEA, PERRIER
- RED BULL / CLUB MATE / APPLÉTISER 4,5€

*** CITRONNADE MAISON 3€**

*** MÉLANGES 5€**

- FRAICHEUR : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, BASILIC
- DOUCEUR : BANANE, KIWI, LAIT D'AMANDE
- VITALITÉ : ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE
- RÉSISTANCE : POMME, CELERI, MENTHE

*** VINS**

- ROUGE/BLANC/ROSÉ -VERRE 12,5CL- 4€
- KIR -VERRE 12,5CL- 4,5€
- VIN BOUTEILLE 22€

*** VINS DU MOMENT 31€**

- LA QUILLE - GRAVES - 2016 - XAVIER ET CAROLINE PERROMAT

- STEFANAGO PAVIA BIANCO - IGP BIANCO - 2016 - PROVINCIA DI PAVIA

*** CHAMPAGNE & PROSECCO**

- FLUTE PANNIER -10CL- 11€
- BOUTEILLE PANNIER -75CL- 64€
- COUPE PROSECCO -10CL- 5,5€
- BOUTEILLE PROSECCO -75CL- 35€

ENTRÉES 5€

- * VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS, CRÈME DE CAFÉ & NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES
- * COURGE BUTTERNUT RÔTIE, BLEU D'AUVERGNE & OIGNONS FRITS
- * POIREAUX FONDANTS, CHORIZO IBÉRIQUE & RICOTTA
- * BOL DE FRITES DE POMMES DE TERRE MAISON SAUCE KETCHUP / PIQUILLOS

PLATS 10,8€

- * BLANQUETTE DE VEAU, RIZ NACRÉ, CHAMPIGNONS CRÈME & CHIPS DE PERSIL
- * LÉGUMES D'HIVER RÔTIS AU FOIN AOP, RICOTTA AU LAIT CRU FUMÉE & NOISETTES TORRÉFIÉES
- * BURGER BOEUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR AFFINÉ & OIGNONS DOUX CONFITS & CORIANDRE FRAÎCHE, SAUCE MISO MIRIN CURRY JAUNE (OPTION BURGER VÉGÉTARIEN)

DESSERTS 4€

- * CLÉMENTINES, YAOURT À LA GRECQUE & CRUMBLE AMANDE
- * BANANA BREAD, MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES
- * YAOURT FERMIER AUX FRUITS DU DOMAINE DE BEAULIEU (CBIO)

À TABLE!

MIDI ET SOIR, VENEZ
 DÉCOUVRIR LA
 CUISINE
 BISTRONOMIQUE
 D'ADRIEN TRAN, ICI
 C'EST LE TOP DE
 L'EPT!

ICI C'EST
 L'ESPACE
 TERRASSE,
 COUVERT ET
 OUVERT, DE LA
 POSITION DU
 LOTUS À CELLE
 DU COUDE LEVÉ,
 L'ESPACE
 ÉVOLUE, COMME
 VOUS!

AU RDC, IL Y A UN BAR
 ET UNE SUPER BONNE
 CANTINE, QUI SE
 TRANSFORMENT EN CLUB
 QUAND LE SOLEIL SE COUCHE



OFFRE APRÈS-MIDI

PLANCHES

- CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE LA MAISON AITANA 15€
- FROMAGE DE LA FROMAGERIE DES GONCOURT 15€
- MIXTE 18€

DESSERTS 1€

- BROWNIE CHOCOLAT GUAYAQUIL, NOIX DE PÉCAN
- YAOURT AUX FRUITS FERMIS,
 DOMAINE DE BEAULIEU (CBIO)

MENU ENFANT
 -STEAK + FRITES-
 8,00 €

PLAT + 2 CHOIX:
 -ENTRÉE OU
 DESSERT OU
 BOISSON-
 15,80 €

BURGER + FRITES
 12,80 €

PLAT + 1 CHOIX:
 -ENTRÉE OU
 DESSERT-
 13,80 €