



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec amour, la plupart des légumes de nos recettes sont bio et proviennent de notre ferme maraîchère à Courmes et de producteurs locaux

PETIT-DEJEUNER

Croissant	1.80
Pain au chocolat	1.80
Œufs au plat - bacon	9
Omelette nature	9
Omelette jambon - champignons	11
Pain - beurre - confiture	4

BOISSONS CHAUDES

Espresso et noisettes Malongo select BIO	2.30
Café viennois	3.50
Capuccino	4
Café crème	3.50
Chocolat	4
Thé et infusion BIO	4

BOISSONS

Green Boost (concombre, pomme, citron vert)	8
Pink Boost (poire, pomme, framboise, citron vert)	8
Orange ou citron pressé	6
Thé glacé maison	5
Jus de fruits Meneau bio	6
(orange, pomme, ananas, pamplemousse, abricot, tomate, fraise-framboise)	

Mocktails (cocktails sans alcool) 8.50

Ginger Boost

Gingembre frais, jus d'ananas, pomme, jus citron vert

Green Boost

Concombre, pomme, citron vert

Pink Boost

Poire, pomme, framboise, citron vert

Virgin Mojito

Eau gazeuse, citron vert, sirop de Canne, Menthe fraîche

Virgin Colada

Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille

Virgin Planteur

Jus de mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

Spritz

Sober spritz, tonic

Negroni

Sober bitter, Sober gin, orange

Irish Coffee

Sober whisky, café, sirop de sucre de canne, Chantilly

Gin Tonic

Sober gin, tonic

Virgin Madeleine

Sober amaretto, jus ananas, citron vert

Virgin London Mule

Sober gin, citron vert, ginger beer

Cocktails Happy Hours 8

La Famille des Spritz 12

Apérol, limoncello, Hugo, Midori ou Pépité

Mojito Classic/Fraise/Framboise/Passion 11

Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche

Piña Colada 11

Havana, ananas, crème coco

Planteur 11

Rhum 3 Rivères, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

Ti Punch 9

Rhum, cassonade, citron vert

Gin Tonic Mistral/Hendricks/Mare/Roseline 12

Gin, fever tree Med, thym, romarin

Roseline Fizz 12

Gin Roseline, sirop de thym, soda pamplemousse, jus de citron

La Madeleine 12

Amaretto, Cointreau, ananas

Sex on the beach 12

Ernest Vodka, ananas, cranberry, crème pêche

Espresso Martini 12

Liqueur de tiramisu, Vodka, sirop de vanille, café

SpicyEspresso Martini 12

Bailey's, Cointreau, Havana ambré spicy, cannelle, café

La Famille des Mule 13

Vodka, Gin, Mezcal ou Pisco

Rosemary Negroni 12

Campari infusé au romarin, Vermouth rouge, Gin

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment

Apéritifs

Coupe de Prosecco	8
Americano maison	10
Pastis 51, Ricard	4.50
Campari	6
Suze	6
Martini	6

Softs

4,80

Cola de la Limonaderie de Provence (Standard/Zéro), Perrier, Schweppes (Tonic /agrumes),
Orangina, Bacho Ginger beer, Ginger Méditerranéen

Thé glacé maison	5
Limonade	3.50
Diabolo	3.80
Sirap à l'eau	3
Eau Minéral / Gazeuse (50cl)	4.50
Eau Minéral / Gazeuse (1L)	6
Jus de fruits Meneau Bio	6
Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Fraise-Framboise	
Orange ou Citron pressés	6

Boissons chaudes

Espresso et noisettes Malongo select BIO	2,30
Café viennois	3.50
Capuccino	4
Café crème	3.50
Chocolat	4
Chocolat viennois	5
Thé et infusion BIO	4
Irish Coffee	10
Espresso Martini	12

Bières Pressions

25cl

Budweiser	
BACHO I.P.A (locale)	
BACHO du moment	
Lefte blonde	
Tripel Karmeliet	
Fada blanche	
Picon bière	
Monaco, Gommé	



50cl

4.80
4.90
4.90
4.90
5.30
4.90
5.30
5



50cl

8.80
9
9
9
9.30
9
9.30
9

6
6
6
6
6
6
6
6

Bières Bouteilles

33cl

Magners (Irish Cider)	6.50
Corona, Desperados	6.50
BACHO IPA sans alcool (locale)	6.50
Brasserie du comté BIO	6.50
Blonde, Ambrée, Blanche	

Whisky

JB	7
Glenfiddich 12 ans	10
Jack Daniel's/Fire/Honey/Apple	9
Blackberry	
The Balvenie 12 ans	14
Aberlour 12 ans	14

Rhum

Trois Rivières Martinique (ambré)	8
Gun's bell (Caraïbes)	12
Diplomatico	14
Don Papa 7 ans	14
Rhums arrangés Maison	6

Liqueurs

Cognac Hennessy	12
Armagnac	12
Calvados	12
Poire William	12
Bailey's	8
Amaretto	8
Get 27	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Génépi	8
Jagermeister	9
Téquila butterfly	10

Rouge



Provence

Domaine des Masques, Cuvée Essentielle BIO	7.60	34
Château Sainte Roseline, La Chapelle BIO	-	80

Bourgogne

Emile Chandesais, Pommard	-	105
---------------------------	---	-----

Vallée du Rhone

Petit Ours, Mathieu Barret BIO	7.80	36
Domaine des Nymphes BIO	6	33
Domaine Michelas, Cuvée Fleur de Syraline, Crozes-Hermitage BIO	-	56

Bordeaux

Ronan by Clinet	6.80	32
Château de Côme, St Estèphe BIO	-	52

Languedoc

Bergerie des Cistes, Cuvée sous le Pic BIO	9.60	43
---	------	----

Côte de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler BIO	6.80	32
--	------	----

Nos coups de cœur ❤️

L'Homme de Mars, 15 cépages, Gigondas BIO	-	36
--	---	----

Rosé



Provence Rosé

Château Roseline, Lampe de Méduse BIO	9	48	90
FMR Méditerranée BIO	6	32	66
Château de Beaumel, Cuvée Diamant BIO	-	38	-
Domaine des Masques, cuvée essentielle BIO	7,60	34	-

Blanc

Provence Blanc

Domaine des Masques, Chardonnay (sec) BIO	7.60	34	72
Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse (fin, léger & acidulé) BIO	9	48	-

Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) BIO	6.80	32	
---	------	----	--

Bourgogne

Domaine de J.M. Brocard, Chablis (fruité) BIO	-	56	-
--	---	----	---

Vallée du Rhône

Domaine des Nymphes BIO	6	31	-
--------------------------------	---	----	---

Champagne

Charles Mignon Premium Réserve	13	67	-
Laurent Perrier Brut	-	90	-
Laurent Perrier Rosé	-	135	-
Ruinard « Blanc de Blanc »	-	190	-

Nos coups de cœur ❤️

L'Homme de Mars, 15 cépages, Gigondas BIO	-	36	
--	---	----	--

Tapas

Planche de saucisson au choix 9.50

Nature, noisettes, noix, cèpes, beaufort

Pâté de campagne aux noisettes et baies de goji 10

Pain de seigle, cornichons

Houmous de petits pois 12

Fêta et menthe, pain pita maison 

Beignets de crevettes 14

Sauce tartare aux herbes

Salades

Salade César au poulet croustillant 23

Salade romaine, bacon, betteraves chioggia, avocat, œuf bio, croûtons, parmesan, sauce Caesar maison

Cœur de laitue et fêta marinée à la menthe 22

Ebly, fenouil, asperges grillées, oignons rouges pickles, radis, amandes, vinaigrette citron 

Pâtes, Woks & Risotto

Tagliatelles artisanales au chorizo et burrata 24

Sauce tomate, tomates séchées, olives taggiasca, roquette

Wok aux légumes et tofu grillé au sésame 24

Nouilles de blé, coriandre, shiitakes, sauce miso au gingembre 

Risotto Carnaroli aux asperges et petits pois 24

Jambon San Daniel, ricotta de brebis frais 

MENU KIDS 14

Au choix

Pizza marguerite / Nuggets poulet frites maison / Coquillettes
à la bolognaise, parmesan

+


2 boules de glaces au choix

 Végétarien

 Sans gluten

Nos plats

Tartare de saumon Label Rouge, avocat et passion 28

Ciboulette, oignon rouge, piment, frites maison ou riz sushi 


Tataki de thon mi-cuit 34

Fenouil croquant aux agrumes et aneth, riz sushi 

Tartare de bœuf Charolais au couteau, saveurs asiatiques 24

Mesclun et frites maison ou riz sushi 

Navarin d'agneau aux légumes de printemps 28

Carottes, navet, pois gourmands, persil, cébette, pommes de terre 

Faux filet charolais grillé, sauce au poivre 32

Frites maison et mesclun 

Suprême de poulet fermier au curry d'haricots blancs 26

Patate douce, épinards, coriandre, ananas, lait de coco 

Burgers

Pain artisanal, frites maison et mesclun

Traditionnel 23

Steak haché de bœuf, cheddar, oignons confits, salade de choux et carottes, sauce burger au cornichon

Chicken 23


Nuggets de poulet, cheddar, oignons confits, salade de choux et carottes, sauce burger au cornichon

Végétarien 23

Steak végétarien, cheddar, oignons confits, salade de choux et carottes, sauce burger au cornichon 

Pizzas

La Maraîchère 18

Sauce tomate, mozzarella, tomates, oignons, champignons, poivron, aubergine, roquette 

CMP 19

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, poulet mariné à l'origan, noix, roquette

Fromagère 19

Gorgonzola, mozzarella, chèvre, comté, origan, olives 

Italienne 21

Sauce tomate, copeaux de parmesan, Burrata, jambon de parme, pesto de roquette

La Truffe 24

Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de Parmesan, roquette 

Tartare 19

Sauce tomate, mozzarella, tartare de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, jaune d'œuf

Reine 18

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives

Desserts

Tiramisu pistache et fraises	9.50
Tarte vanille, caramel et noix de pécan	9.50
Cheesecake ananas et noix de coco	9.50
Espresso Martini	12
Irish coffee (avec ou sans alcool)	10/8.50

Crêpes

7

Sucre - Citron
Chocolat chaud 70%
Caramel & fleur de sel
Confiture **BIO**
Nocciolata, pâte à tartiner **BIO**

Glaces artisanales et milkshakes

Milkshakes



8

Au choix :

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe-chocolat, Noix de coco

Glaces

● 3,50

● ● 6

● ● ● 7

Parfums glaces

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe chocolat, Noix de coco

Supplément chantilly, caramel ou chocolat chaud 2

Colonel 10

3 boules citron, 4cl Vodka

Coupe vacherin 10

2 boules vanille, 1 boule sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Mont Blanc 10

3 boules vanille, crème de marron bio, meringue, chantilly

Coupe Guérandaise 10

2 boules caramel-beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, meringue, chantilly

Retour en enfance 10

1 boule kinder, 1 boule nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly