

ALCOOLS

BIÈRES

Corona 35,5cl 8€

APÉRITIFS

Martini blanc 6,5€
Martini rouge 6,5€
Kir (*mûre - framboise ou violette*) 5,5€
Kir royal 13€
Ricard 6,5€

COCKTAILS

Mojito 12€
Spritz apéro 10€
Spritz st-germain 12€
Gin to 12€
Caipirinha 12€
Cuba libre 12€

COCKTAILS SIGNATURES

Le purple, 14€
crème de violette, verveine et citron

Concombre fizz, 14€
VODKA, CONCOMBRE, CHAMBORD, CITRON

Le madeleine, 14€
COITREAU, DISSARONO ET ANANAS

WHISKY

Lagavulin 16€
Nikka 16€
Gentlman jack 12€

CHAMPAGNES

Gratit Pillière Brut 75€
Laurent Perrier 90€

DIGESTIFS

Cognac corvoisier XO 14€
Armagnac 14€
Limoncello 11€
Get 27 11€
Disaronno 14€
Rhum arrangé 15€

SOFTS

SODA

Jus de fruit 3,9€
Diabolo 4,5€
Coca-cola 4,5€
Coca-cola zéro 4,5€
Ice Tea 4,5€
Schweppes tonic 4,5€
Schweppes agrumes 4,5€

MOCKTAILS

Virgin mojito 8€
Cocktail de fruits 8€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 3€
Expresso au comptoir 2€
Café allongé 3€
Café noisette 3€
Café crème 4€
Thé / Infusion 4,5€
Capuccino 4,9€
Chocolat chaud 4,9€

EAUX MINÉRALES

Badoit 6€
Evian 6€

CARTE DES BOISSONS

CARTE DES VINS

BRUNCH

VINS ROUGES

	12cL	24 cL	75cL
BOURGOGNE			
CÔTE CHALONNAISE AOC, PINOT NOIR MILLEBUIS 2022	8€	14€	37€
RULLY AOC CHAPONNIÈRES, DOMAINE NINOT 2021 BIO			53€
MERCUREY AOC DOMAINE MICHEL JUILLOT LES VIGNES DE MAILLONGE 2021			66€
LANGUEDOC / ROUSSILLON			
PIC SAINT LOUP AOP, ALTITUDE 192 TERRE HAUTE 2021	8,5€	15€	37€
LOIRE			
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC, LES CHANTERAINES 2021	6€	10€	27€
BOURGEUIL AOC, TRINCH 2021 BIO			39€
SANCERRE AOC, LES CHATAIGNIERS ROUGE 2020			52€
RHÔNE			
BEAUMES DE VENISE AOC, DOMAINE PIERRE ROUGON 2021	8€	14€	34€
SAINT JOSEPH AOP MARCILLY 2020			49€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC, LES GRANIÈRES DE LA NERTHE 2019/2020 BIO			79€
BORDEAUX			46€
LALANDE POMEROL AOC, CHÂTEAU LEJARD CHATAIN 2020			57€
PAUILLAC AOC HARMONIE DE FONBADET 2018			70€

VINS BLANCS

BOURGOGNE			
SAINT VERAN AOC, DOMAINE INNOCENTI 2022	10€	17€	39€
CHABLIS AOC, FAMILLE SAVARY 2021			49€
LOIRE			
COTEAUX DE LAYON AOC CHÂTEAU LA ROULERIE 2022 BIO	10€	17€	38€
POUILLY FUMÉ AOC, LES CLAIRERES 2022			42€
SANCERRE AOC, JOLIVET BLANC 2022			61€
RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE AOC, LES 3 GARÇONS 2022 BIO	6€	10€	26€
CROZES-HERMITAGE AOC, GUIGAL BLANC 2020/2021			51€
IGP PAYS D'OC			
CHARDONNAY DE LA CHEVALIÈRE LAROCHE BIO	6€	10€	26€

VINS ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE			
AOC CELLIERS DE RAMATUELLE	6€	10€	27€
AOC MINUTY PRESTIGE ROSÉ			49€

CARTE DES VINS

BRUNCH

FORMULE ENTRÉE - PLAT - DESSERT 45€

*parmi une sélection de plats proposés **

ENTRÉES

* POITRINE DE COCHON FERMIER / LENTILLES DU PUY (AOP)	12€
* NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES / POMMES DE TERRE EN SIPHON / OEUF DE LUMP	18€
CRÈME DE COURGE / CHÂTAIGNES	12€
RAVIOLES DE GAMBAS / ÉPINARDS / JUS DE TÊTES AU COMBAVA	17€

PLATS

* PINTADE FERMIÈRE / CHAMPIGNONS / CHOCOLAT BLANC	25€
* NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES / ÉPINARDS	28€
FILET DE BOEUF / POMMES DE TERRE GRENAILLES	31€
* BROCOLI RÔTI / PURÉE DE BUTTERNUT	22€

FROMAGE ET DESSERTS

* SAINT-MARCELIN DE LA FERME D'ALEXANDRE	12€
MILLE-FEUILLE VANILLE	16€
* POMMES RÔTIES / CRUMBLE / CRÈME DIPLOMATE	12€
* MOUSSE AU CHOCOLAT 70% / NOISETTES	12€

Le brunch du Quai Liberté

Tous les dimanches de 11h30 à 16h30

37€ par personne

Boisson chaude (au choix)

Café, thé, infusion ou chocolat chaud



Boisson froide (au choix)

Jus pressés de pamplemousse, orange ou citron



Pancakes

Confitures, chocolat ou sirop d'érable et ses fruits



Oeufs brouillés

Speck fumé



Plat

Poisson de la criée, viande (volaille) ou végétarien



Dessert

Minestrone de fruits ou tarte au chocolat

BRUNCH