Zumos Ecológicos Maison Meneau (Bot. 25cl) 5,00 €

Zumo Puro Eco Naranja,
Zumo Puro Eco Naranja y Zanahoria,
Zumo Puro Eco Piña,
Zumo Puro Eco Tomate de Marmande,
Zumo Puro Eco Manzana del Suroeste de Francia
Néctar Eco Albaricoque.

Smoothie Ecológico Maison Meneau (Bot. 25cl) 6,50 €

Smoothie Plátano Manzana Arándano Eco,
Smoothie Plátano Frambuesa Pera Eco
Smoothie Mango Maracuyá Eco

Zumos Recién Exprimidos 5,00 €

Zumo de naranja natural (vaso 20cl) o zumo de limón natural (vaso 10cl)

Té Helado (Bot. 25cl) 6,50 €

Té Helado Eco Limón / Jengibre,
Té Helado Eco Limón / Menta.

Aguas y Refrescos

	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€
Sirope con agua		2,80€		4,50€
Limonada de barril « servida en vaso»		3,50€		7,00€
Diabolo « servido en vaso»		4,00€		8,00€
Ginger Ale o Ginger Beer (20cl)	4,60€			

Aperitivos

Pastis, Ricard, Casanis, Pernod (2cl), Bitter sin alcohol (10cl)	4,00 €
Martini blanco, Martini rojo, Campari (6cl)	5,00 €
Oporto blanco, Oporto tinto (12cl), Moscatel (12cl)	6,00 €
Kir de vino blanco (casis, mora, frambuesa o melocotón) (13cl)	6,00 €
Kir royal * (casis, mora, frambuesa o melocotón) (13cl)	6,00 €
Copa de Prosecco SENSI DOC Italia (12cl)	7,00 €
Piscine de Prosecco SENSI DOC Italia (15cl + hielo)	9,00 €
Copa de Champán * Charles Mignon Premier cru (12cl)	14,00 €
Piscine de Champán * (15cl + hielo)	17,00 €

Cervezas de Barril

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

Cervezas de Verano (En Botella)

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

Cervezas Sin Alcohol (En Botella)

	33cl
Kasteel 00 – Bélgica (Alc 0%vol)	6,00€
Heineken 00 - Países Bajos (Alc 0%vol)	6,00€
Corona Cero – México (Alc 0%vol)	6,00€

Cervezas Con Alcohol (En Botella)

	33cl
Kwak – Tostada - Bélgica (Alc 8,4%vol)	7,00€
Hoegaarden - Blanca - Bélgica (Alc 4,9%vol)	7,00€
Desperados - Francia (Alc 5,9%vol)	8,00€
Brewdog Punk – IPA - Escocia (Alc 5,4%vol)	9,00€
Paix Dieu - Rubia - Bélgica (Alc 10%vol)	9,00€

El Momento Aperitivo (De 11:30 a 14:30 y a partir de las 18:30)

Pot Parfait casero 14 €
El famoso paté de campaña de Sylvain

Rollitos de primavera de pollo — 16 €
4 rollitos de primavera de pollo

Crujiente de cerdo confitado y su mermelada de bacon — 18 €
4 bastoncitos crujientes y tiernos de cerdo casero, realzados por el dulzor ahumado de una mermelada de bacon casera.

Croquetas de Maroilles, mayonesa de cebolla confitada — 18 €
El intenso carácter del Maroilles en un rebozado crujiente, mayonesa de cebolla confitada.

Rillettes de 2 salmones de la Maison Gayrard — 21 €
Rillettes de salmón ahumado y de salmón cocido, elaboradas por La Réserve de Gayrard en Les Issambres

Camembert asado al horno — 24 €
Picatostes dorados en un corazón fundente y generoso, con finas lonchas de jamón de Parma

Bocaditos de calamar al ajillo y perejil — 24 €
Calamares tiernos y dorados, aromatizados con ajo y perejil, servidos con alioli casero.

Tabla de Embutidos y Quesos — 30 €
Selección de embutidos finos y quesos curados

Las Tostas del France (De 11:30 a 14:30 y después de las 19:00)

La Vegetariana — 18 €
Pan de campaña dorado, salsa de tomate provenzal, ajo confitado, tomates secos, verduras a la parrilla.

La Escandinava — 16 €
Crema de finas hierbas frescas, salmón gravlax casero, tomates confitados, lima.

La Croque — 20 €
El croque-monsieur al estilo Café de France: pan de campaña, jamón cocido, Comté curado, bechamel untuosa y queso gratinado.

La Provenzal — 25 €
Crema de trufa de temporada, virutas de parmesano y trufa fresca... la quintaesencia del refinamiento mediterráneo.

Hay una carta de alérgenos e intolerancias a su disposición.
No dude en pedirla y consultarla.

Vino Sin Alcohol por Copa (12cl)

Nooh by La Coste Rosado — 6 €
Nooh by La Coste Blanco — 6 €
Ideal con nuestro pot parfait casero

Vino Rosado por Copa (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée — 5 €
Ideal con nuestro pot parfait casero

Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence — 7 €
Ideal con nuestros rollitos de primavera de pollo

Domaine Sainte Marie Cuvée Tradition A.O.C. Côtes de Provence — 8 €
Ideal con nuestras flores de calabacín en tempura

Domaine des Campaux A.O.C. Côtes de Provence — 8 €
Ideal con nuestros bocaditos de calamar al ajillo

Vino Tinto por Copa (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée Ideal con nuestros linguine « alle vongole »	2023	5 €
Domaine de Marchandise A.O.P Côtes de Provence Ideal con nuestra croque	2023	7 €
Vieux Truffiers. A O.P. Côtes du Rhône Ideal con nuestra tosta italiana	2024	7 €
Château Guibeau-L'émotion A.O.C. Puisseguin Sainte Émilion Ideal con nuestra tosta provenzal	2022	8 €
Domaine de La Soléade A.O.P. Vacqueyras Ideal con nuestra tabla de embutidos	2023	9 €
Crozes Hermitage – Les Agrette A.O.P. Crozes – Hermitages Ideal con nuestra tabla de embutidos	2024	10 €

Los vinos pueden contener sulfitos

Vino Blanco por Copa (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée Ideal con nuestra pissaladière de Sainte-Maxime	2024	5 €
Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence Ideal con nuestras flores de calabacín en tempura	2024	7 €
Domaine Planes « Blanc de Blanc » A.O.C. Côtes de Provence Ideal con nuestras rillettes de 2 salmones	2024	9 €
Domaine de Brescou Viognier I.G.P. d'OC Ideal con nuestra tempura de verduras	2024	7 €
Domaine de Brescou Chardonnay I.G.P. d'OC Ideal con nuestra tempura de verduras	2024	8 €

Domaine Pabiot – Coteaux de Girarmes A.O.C. Pouilly Fumé 2024 9 €
Ideal con nuestra tempura de verduras

Domaine Michel Thomas A.O.C. Sancerre 2024 10 €
Ideal con nuestro club sándwich

Domaine Laroche – Cuvée St Martin VEGAN A.O.P. Chablis 2023 10 €
Ideal con nuestra tempura de verduras

Champán

	Copa 12cl	Piscine 15cl	Bot. 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€

Atención: el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Consúmase con moderación.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly. Sale of alcohol to minors is prohibited.
No se aceptan cheques. Servicio incluido en nuestros precios.
Please note that we do not accept cheques. Service is included in our prices.

Cócteles "S.P.R.I.T.Z"

El **SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Aperol, agua con gas y Prosecco

El **LIMONCELLO SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Limoncello, agua con gas y Prosecco

El **SARTI SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Sarti Rosa, Prosecco, agua con gas

El **HUGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Licor de flor de saúco, hojas de menta, agua con gas y Prosecco

El **PASSION SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Licor de melocotón, puré de maracuyá, sirope de vainilla y Prosecco

El **COCO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Licor de coco, Prosecco, zumo de lima, soda

El **MANGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Licor de mango, Prosecco, zumo de limón, jengibre, agua con gas

El **ROYAL SPRITZ** (14cl) 15,00 €
Champán, licor de saúco, Aperol, agua con gas

Cócteles Sin Alcohol 10,00 €

El **CARIBBEAN MULE** (15cl)
Ron sin alcohol, lima, Ginger Beer, zumo de lima

El **SPORTIF** (15cl)
Ginebra sin alcohol, tónica, hielo, rodaja de pepino y albahaca fresca

El **CHENONCEAU** (15cl)
Whisky Bourbon sin alcohol, zumo de manzana, vainilla, zumo de limón, canela

El **WHISKY ALE** (15cl)
Whisky Bourbon sin alcohol, Ginger Ale, zumo de lima, hielo

La **MADELEINE** (15cl)
Amaretto sin alcohol, zumo de piña, lima exprimida, sirope de agave

El **JASMIN** (15cl)
Spritz sin alcohol, ginger de jazmín, rodaja de naranja

Cócteles « Signature »

El **APÉ-RHUM** (Firmado por Franck) (12cl) 13,00 €
Ron añejo, Aperol, piña, sirope de caña de azúcar, zumo de limón

El **PASSION COLADA** (Firmado por Jean) (12cl) 13,00 €
Ron blanco, zumo de naranja, puré de maracuyá, puré de coco

El **BLUE BASIL SPLASH** (Firmado por Alexandre) (16cl) 13,00 €
Ginebra, curaçao, soda, sirope de caña de azúcar, zumo de limón

El **21** (Firmado por Fred) (16cl) 13,00 €
Ginebra, sirope de violeta, zumo de limón, emulsionante

La **CERISE REBELLE** (Firmado por Marie) (13,5cl) 13,00 €
Vodka, sirope de cereza, licor de frambuesa, toque de ginger beer, sirope de caña de azúcar, 1/4 de lima

El **CARLITO** (Firmado por Joel) (10cl) 13,00 €
Vodka, maracuyá, angostura, sirope de caña de azúcar, hoja de menta

Cócteles Sin Alcohol « Signature » 10,00 €

El **SUNRISE TROPICAL** (Firmado por Franck) (15cl)
Zumo de naranja, zumo de piña, lima, sirope de granadina

El **TAGADA DES ÎLES** (Firmado por Jean) (15cl)
Zumo de fresa, zumo de plátano, puré de coco, zumo de limón

El **GARDEN BLOSSOM FIZZ** (Firmado por Alexandre) (15cl)
Zumo de manzana, soda, sirope de saúco, zumo de manzana, zumo de limón

La **ROSE ÉTERNEL** (Firmado por Fred) (16cl)
Sirope de rosa, zumo de arándano rojo, puré de melocotón, zumo de limón

El **ABRICOTIER** (Firmado por Marie) (16cl)
Ron sin alcohol, zumo de piña, zumo de albaricoque, sirope de horchata

El **MOCKJO** (Firmado por Joel) (15cl)
Puré de fresa, zumo de limón, soda, hoja de menta

Cócteles Clásicos...que nos encantan 12,50€

Mojitos – Margarita – Porn Star Martini - Moscow Mule - London Mule - Mexican Mule - Paloma – Cosmopolitan - Piña Colada - etc...

Su Momento Postres

Mousse de chocolate	8 €
Tiramisú	8 €
Arroz con leche a la vainilla en rama y caramelo de mantequilla salada	8 €
Tarta del día	9 €
Coulant de chocolate sin gluten con sorbete de fresa	10 €
Baba al Ron Kougloff	13 €
La Gran Profiterol	13 €
Café Gourmand	13 €

Los Helados y Sorbetes

La copa: **1 bola:** 3 € / **2 bolas:** 5,5 € / **3 bolas:** 8 €

Helados:

Chocolate negro,
Vainilla Bourbon de Madagascar,
Café con café Arábica de Colombia,
Caramelo a la flor de sal,
Coco,
Ron con pasas al ron de las Antillas francesas y pasas maceradas en ron,
Menta con trocitos de chocolate,
Pistacho con trocitos de pistacho tostado.

Sorbetes : Suplemento nata: 2,00 €

Fresa con trozos de fresa,
Limón con trozos de limón de Sicilia,
Piña con trozos de piña confitada,
Melocotón del Mediterráneo
Manzana

Las Copas Heladas

Affogato 10 €
Helado de vainilla con una jarrita de café caliente

Café Liégeois 11 €
Helado de café, café, nata montada

Chocolat Liégeois 11 €
Helado de chocolate, salsa de chocolate, nata montada

Dame Blanche 11 €
Helado de vainilla, salsa caliente de chocolate, nata montada

Las Copas Heladas con Alcohol

L'After Eight 12 €
Menta con trocitos de chocolate, helado de chocolate y chupito de Get 27

L'After White 12 €
Helado de vainilla, helado de coco y chupito de Get 31

Frozen Irish 12 €
Helado de café y chupito de Baileys

La Mentheuse 12 €
Helado de fresa, helado de chocolate, licor de menta

La Pulpeuse 12 €
Helado de melocotón, helado de piña, licor de limón

La Croqueuse 12 €
Helado de caramelo a la flor de sal, helado de vainilla, licor de manzana

Le Colonel 13 €
Helado de limón y chupito de vodka

L'Original 13 €
Helado de manzana, chupito de calvados

La Bonne Mère 13 €
Helado de limón y chupito de Chartreuse amarilla

Bebidas Calientes Clásicas (* Café Giovanni Pietrini)

Expreso*, Descafeinado* 2,10 €
Cortado*, Descafeinado cortado* 2,20 €

Café americano*, Descafeinado americano* 2,20 €
Café con leche*, Descafeinado con leche* 3,80 €

Doble expreso*, Descafeinado doble, Capuchino*, Descafeinado capuchino* 4,20 €

Chocolate caliente con leche 4,50 €

Tés e infusiones « Dammann » 3,80 €
English Breakfast, Earl Grey, Té verde, Verbena, Tila.

Tés e Infusiones Aromatizados. 4,50 €
Detox ecológico, Infusión de limón y jengibre, Infusión de flor de hibisco

Bebidas Calientes Golosas 6,00€

Latte Macchiato*
Una dosis de café, leche y espuma de leche.

Vanilla Latte*
Sirope de vainilla, una dosis de café, leche y espuma de leche.

Toffee Latte*
Sirope de caramelo, una dosis de café, leche y espuma de leche.

Latte de avellana*
Sirope de avellana, una dosis de café, leche y espuma de leche.

Café Moka*
Una dosis de café, chocolate caliente, nata montada.

Toffee Moka*
Una dosis de café**, sirope de caramelo**, chocolate caliente, nata montada.

Todos nuestros lattes también pueden servirse con leche de almendra, de avena o de soja (suplemento de 1€ por bebida)

La Bodega de los Bármanes (4cl)

Rones

Don Papa Baroko	Filipinas (Alc. 40%/Vol.)	12 €
Bumbu XO	Panamá (Alc. 40%/Vol.)	13 €
Ron Plantation XO	Barbados (Alc 40%vol)	13 €
Ron ZACAPA XO	Guatemala (Alc 40%vol)	16 €

Whiskies

JB	Escocia (Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whisky Paddy	Irlanda (Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whiskey Jack Daniel's	EE. UU. (Alc. 40%/Vol.)	10 €
Whisky Glenmorangie 10 años	Escocia (Alc. 40%/Vol.)	11 €
Whisky Nikka	Japón (Alc. 51,4%/Vol.)	12 €
Whiskey Woodford	Estados Unidos (Alc. 45,2%/Vol.)	13 €
Whisky Caol Ila 12 años	Escocia (Alc. 43%/Vol.)	16 €

Ginebras

Gordon's	Reino Unido (Alc 37,5%vol)	9 €
Ginebra Citadelle	Francia (Alc 44%vol)	10 €
Ginebra Hendrick's	Escocia (Alc 41,4%vol)	12 €

Vodkas

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

Tequila

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

Coñac

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

Suplemento refresco: 2 €

Digestivos (4cl)

Get 27, Get 31,	9€
Limoncello, Amaretto Disaronno, Grand Marnier	9€
Chartreuse verde, Chartreuse amarilla	9€
Génépi, Jägermeister	9€
Ciruela, mirabel, Marc de Provence	9€
Grappa, Pera Williams	9€
Armagnac	9€
AOC Calvados Château du Breuil 15 años	9€

Descubra la carta de nuestro restaurante en un Clic...

Discover our restaurant menu with just one Click