



# LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



# Cocktails

## LES SPRITZ

**Aperol Spritz** 14 cl ..... 8.90 €  
Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche

**St-Germain Spritz** 14 cl ..... 9.50 €  
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de fleurs de sureau, Perrier, citron jaune, romarin frais

**Passion Spritz** 20 cl ..... 9.50 €  
Vodka Eristoff, Prosecco Riccadonna DOC, boisson fruit de la passion<sup>(2)</sup>, sirop de vanille, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, fruit de la passion

**Limoncello Spritz** 14 cl ..... 8.90 €  
Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

## Les signatures

**Hello Pear** 20 cl ..... 9.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de poire<sup>(1)</sup>, sirop de vanille, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

**Coco Crush** 20 cl ..... 9.50 €  
Vodka Eristoff, purée de noix de coco<sup>(1)</sup>, jus d'orange, sirop de grenade, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, noix de coco râpée, poudre Pink latte

**Kiwi Daiquiri** 14 cl ..... 9.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de kiwi, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, kiwi frais, Angostura aromatic bitters

**Ginger Gin** 18 cl ..... 9.50 €  
Gin Bombay citron pressé, Vodka Eristoff, sirop de gingembre, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, ginger beer La French, Angostura aromatic bitters

**Apple Sour** 16 cl ..... 9.50 €  
Tequila Cazadores Blanco, Vodka Eristoff, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, sirop de sucre de canne, Fee Foam

**Passion Fruit Martini** 10 cl ..... 11.50 €  
Vodka 42 Below, jus de fruit de la passion, liqueur vanille & fruit de la passion, jus de citron vert

## LES CLASSIQUES

**Mojito** • *Original ou Aux fruits* 14 cl ..... 9.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion<sup>(1)</sup> ou purée de poire<sup>(1)</sup> et sirop de poire

**Sun on the Beach** 18 cl ..... 8.90 €  
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas<sup>(2)</sup>, boisson cranberry<sup>(2)</sup>

**Piña Colada** 16 cl ..... 8.90 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco<sup>(1)</sup>, nectar d'ananas<sup>(2)</sup>

**Moscow Mule** 16 cl ..... 8.90 €  
Vodka Eristoff, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, ginger beer La French, menthe fraîche



## FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 CL)

### Cocktail

**Kiwi Daiquiri** ..... 29.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de kiwi, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, kiwi frais, Angostura aromatic bitters

**Hello Pear** ..... 29.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de poire<sup>(1)</sup>, sirop de vanille, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

### Mocktail

**Virgin Mojito Original** ..... 19.50 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche

**Winter Detox\*** ..... 19.50 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop de kiwi, tonic La French, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, kiwi frais

**Thé Glacé LÉON** ..... 19.50 €  
Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

# Mocktails

(SANS ALCOOL)

**Exotico** 20 cl ..... 7.50 €  
Nectar d'ananas<sup>(2)</sup>, boisson à la fraise<sup>(1)</sup>, purée de noix de coco<sup>(1)</sup>

**Winter Detox\*** 18 cl ..... 7.50 €  
Distillat botanique Nolow, jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop de kiwi, tonic La French, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, kiwi frais

**Virgin Hello Pear** 20 cl ..... 7.50 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, purée de poire<sup>(1)</sup>, sirop de vanille, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

**Thé Glacé LÉON** 19 cl ..... 7.50 €  
Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

**Thé Glacé Kiwi** 18 cl ..... 7.50 €  
Infusion Roïboos aux épices, sirop de kiwi, boisson cranberry<sup>(1)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, kiwi frais

**Virgin Mojito** • *Original ou Aux fruits* 14 cl ..... 7.50 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, purée de fruit de la passion<sup>(1)</sup> ou purée de poire<sup>(1)</sup> et sirop de poire, Perrier, citron vert, menthe fraîche

**Virgin Passion Spritz** 18 cl ..... 7.50 €  
Martini Floreale sans alcool, boisson fruit de la passion<sup>(2)</sup>, sirop de vanille, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, ginger beer La French, fruit de la passion



<sup>(1)</sup> Préparation à base de fruits. <sup>(2)</sup> À base de jus concentré. \*Riche en antioxydants. DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée. Fish Carafes = Carafes en forme de poisson. Tous nos cocktails et mocktails sont élaborés à partir de sirops et préparations de fruits Mathieu Teisseire et Ponthier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## • BIÈRES ET CIDRE •

### BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 (5.5°)	4.70 €	5.90 €	8.00 €
Grimbergen Blonde (6.7°)	5.50 €	6.90 €	8.90 €
Demory Paris IPA (5.5°)	7.50 €	8.50 €	9.90 €



### BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)	7.00 €
San Miguel Fresca (4.4°)	7.50 €
Ducasse Triple (9°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	6.00 €

### CIDRE 33CL

Cidre Brut Goëllan (5°)	6.50 €
-------------------------	--------



## POUR COMMENCER

Friture de petits poissons <sup>(1)</sup>	5.50 €
Sauce tartare	
Rillettes de maquereau	5.90 €
Maquereau fumé, sauce moutardée, cerfeuil	
Fish croquettes	6.90 €
Saumon, églefin, ail	
Beignets de calamars	6.90 €
Sauce sriracha	
Croquettes de Camembert <sup>(2)</sup>	6.90 €
Crevettes roses	6.90 €
Mayonnaise	
Crevettes smashed potatoes	7.50 €
Écrasé de pommes de terre, sauce moutardée, échalotes confites, oignons frits, huile de paprika fumé	

### À PARTAGER

Winter Platter	13.90 €
Croquettes de Camembert <sup>(2)</sup> , rillettes de maquereau, friture de petits poissons <sup>(1)</sup> , sauce tartare	
Fritto Misto	15.50 €
Beignets de calamars, friture de petits poissons <sup>(1)</sup> , fish croquettes, sauce tartare	
Planche Seafood	16.90 €
Crevettes smashed potatoes, fish croquettes, crevettes croustillantes coco, sauce sriracha	



## LES HUÎTRES

Huîtres creuses de Bretagne N°3 x6/x12	14.50 € / 25.90 €
Maison Thaëron	

### Happy Huîtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 huîtres + 1 verre de vin blanc*	13.90 €
-----------------------------------	---------

<sup>(1)</sup> Poissons = Joëls. <sup>(2)</sup> Camembert au lait cru. Plat végétarien. \*Sauvignon IGP Pays d'Oc - 14cl. Fish = poisson. Smashed potatoes = pommes de terre écrasées. Winter Platter = Planche de l'hiver. Happy Huîtres = Offre Huîtres. Seafood = fruit de mer. IGP : Indication Géographique Protégée.

# • FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE  
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

**Calamar** ..... 14.50 €

Beignets de calamar, sauce sriracha, frites

**Original** ..... 16.90 €

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites

**Bar** ..... 18.90 €

Beignets de bar PÊCHE DURABLE, sauce tartare, frites

**Saumon** ..... 19.90 €

Beignets de saumon, sauce moutardée, frites

## ♥ À PARTAGER

**Fish & Chips Platter (2 pers.)** ..... 29.90 €

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignets de saumon, beignets de calamar, sauce tartare, sauce sriracha, frites



Fish Bar, Fish Platter



Pasta al Limone, Poêlée de crevettes curry, Poulpe Teriyaki

## Léon's Specials

**Poêlée de crevettes curry** ..... 16.90 €

Sauce crémeuse curry coco, éclats de cacahuètes, zeste de citron vert, riz pilaf

**Pasta al Limone** ..... 16.90 €

Rigatoni, moules, crevettes, sauce crémeuse citron, Grana Padano AOP, ciboulette

**Paëlla LÉON** ..... 19.90 €

Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, oignons, fèves, ail, riz

**Poulpe Teriyaki** ..... 27.90 €

Pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse sriracha, oignons frits, ciboulette

## = Salades =

**Salade Caesar Poulet** ..... 14.50 €

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons OU CAESAR VEGGIE<sup>(1)</sup> (sauce vinaigrette)



Salade Crispy Crevettes, Salade Caesar Saumon

**Salade Crispy Crevettes** ..... 15.50 €

Crevettes croustillantes coco, œuf mollet, pommes de terre et patates douces rôties, radis rose, romaine, crumble de Grana Padano AOP curry, sauce caesar, ciboulette

**Salade Caesar Saumon** ..... 15.90 €

Saumon mi-cuit, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons, paprika fumé, aneth



## HOMARD O'CLOCK

### Selon arrivage

**Homard & Frites**  
(env. 500 g)

Homard<sup>(2)</sup> entier rôti  
au beurre demi-sel  
29.90 €

## ☰ VIANDES ☳

**Cassolette de poulet curry** ..... 14.50 €

Aiguillettes de poulet, sauce crémeuse curry coco, éclats de cacahuètes, zeste de citron vert, riz pilaf

**Burger Crispy Chicken** ..... 14.50 €

Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites OU CRISPY VEGGIE<sup>(1)</sup>

**Burger Classique** (env. 150 g) ..... 15.20 €

Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites

**Entrecôte** (env. 250 g) ..... 21.90 €

Sauce Roquefort AOP, frites

## GARNITURE SEULE 4.00 €

Frites, riz pilaf, pommes de terre et patates douces rôties, salade

Pêche Française. Pêche durable. Plat épicié. AOP : Appellation d'Origine Protégée. <sup>(1)</sup> Avec suprême croustillant HappyMore. <sup>(2)</sup> Homard américain ou canadien. Homard O'Clock = L'heure du homard. Fish = poisson. Cheese = fromage. Léon's Specials = Nos Spécialités.



## • COCOTTES •

<b>Traditionnelle</b>	13.90 €
Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil	
<b>Marinière</b>	14.90 €
Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc	
<b>Curry Madras</b>	17.50 €
Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc	
<b>LÉON</b>	17.50 €
Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc	
<b>Roquefort AOP</b>	19.50 €
Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc	
<b>Normande</b>	19.50 €
Camembert au lait cru, cidre Normand, crème fraîche, ciboulette	



## • GRATINÉES •

<b>LÉON</b>	16.50 €
Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure	
<b>Roquefort AOP</b>	17.90 €
Roquefort AOP, Emmental, crème fraîche, ciboulette	

## LES MOULES, C'EST DU SÉRIEUX

- 100% de nos moules sont livrées FRAÎCHES
- Sélection rigoureuse de nos moules auprès de **MYTILICULTEURS ENGAGÉS**
- Chaque cocotte est **CUISINÉE MINUTE** et rien que pour vous
- La fraîcheur de nos moules est contrôlée **DEUX FOIS PAR JOUR**



## POISSONS



**Fish Crumble** ..... 15.50 €  
Dos de merlu **PÊCHE DURABLE**, sauce crémeuse citron, crumble de Grana Padano AOP curry, Emmental, ciboulette, riz pilaf

**Tartare de saumon** ..... 16.90 €  
Smashed potatoes, sauce moutardée, échalotes confites, oignons frits, huile de paprika fumé, ciboulette, aneth, salade

**Cassolette LÉON** ..... 17.50 €  
Saumon, dos de merlu **PÊCHE DURABLE**, moules, pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse citron sriracha

**Pavé de saumon Teriyaki** ..... 19.90 €  
Pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse citron sriracha

### SELON ARRIVAGE

**Sole meunière** ..... 28.90 €  
Riz pilaf, beurre citronné

## Fish Burgers

**Crousty Crevettes** ..... 13.90 €  
Crevettes croustillantes coco, sauce moutardée, écrasé d'avocat, salade, sauce cheddar, frites

**Cheesy LÉON** ..... 15.90 €  
Beignets d'églefin **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

Pêche durable. Pêche Française. Plat épicé. Smashed potatoes = pommes de terre écrasées. Cheesy = fromage. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson.

# Plat du jour

11.90 €

+ CAFÉ DOUCEUR 15.50 €

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)  
(service express en 45 minutes)

## MENU LÉON

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

Entrée + Plat + Boisson

ou

Plat + Dessert + Boisson



### ENTRÉE AU CHOIX

Friture de petits poissons<sup>(1)</sup>  
Croquettes de Camembert<sup>(2)</sup>  
Rillettes de maquereau



### PLAT AU CHOIX

Moules Marinière, frites - *recette au choix* 3.00 €

Fish Crumble, riz pilaf

Fish &amp; Chips Calamar

Burger Crispy Chicken OU CRISPY VEGGIE\*, frites



### DESSERT AU CHOIX

3 boules de crème glacée ou sorbet au choix

Gaufre + 1 topping au choix

Crème brûlée

Café Gourmand 1.50 €



### BOISSON AU CHOIX

Bière 1664 25 cl, Vin au verre 14 cl

(Sauvignon, Grenache, Gamay),

Perrier Fines Bulles 50 cl, Vittel 50 cl,

Coca-Cola Original ou Sans Sucres ou Cherry 33 cl,

Orangina 25 cl, Oasis 25 cl, Sprite 25 cl,

Fuze Tea Pêche ou Citron vert menthe 25 cl

## MENU MATELOT

8.50 €

JUSQU'À 12 ANS



### PLAT + DESSERT + BOISSON

#### PLAT AU CHOIX

Petite cocotte de moules  
avec ou sans crème

Fish & Chips églefin  PÊCHE FRANÇAISE

Poulet croustillant

Steak haché, pur bœuf

Suprême croustillant

HappyVore 

Garnitures au choix :  
Frites, riz pilaf, pommes de terre et patates douces rôties, salade



#### DESSERT AU CHOIX

Champomy Gourmand  
1/2 gaufre avec sauce chocolat  
+ Champomy (10 cl)

Gaufre + topping au choix

Pirulo Tropical (glace à l'eau)

2 boules de crème glacée

ou sorbet au choix :

Vanille, fraise, chocolat,  
citron, framboise

Compote de pomme Andros®



#### BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau - 18 cl, Diabolo - 18 cl,  
Coca-Cola sans sucres - 18 cl, Vittel - 33 cl,  
Vittel Fruité Fraise & Framboise - 33 cl,  
Jus de fruits Granini\*\* au verre - 18 cl,  
Oasis - 18 cl, Champomy - 18 cl

 Poisson frais, attention aux arêtes.

\*\* Jus et nectars de fruits à base de concentré.

<sup>(1)</sup> Poisson : Joëls. <sup>(2)</sup> Camembert au lait cru \* Avec suprême croustillant HappyVore.  Plat Végétarien.  Pêche Française. Engagé en faveur de la protection de l'environnement et des océans, Léon a retiré ses pailles en plastique de ses restaurants. Des pailles en papier recyclables sont proposées pour le menu enfant. Fish = poisson



## LES GAUFRES

<b>Gaufre au sucre</b>	4.90 €
Topping au choix : compotée de fruits rouges, compotée de fruit de la passion, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat	1.90 €
<b>Gaufre LÉON</b>	7.90 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
<b>Gaufre Tatin façon pain perdu</b>	9.50 €
Pommes caramélisées, crème glacée vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée	
<b>Maxi gaufre choco noisette</b>	9.50 €
Mousse mascarpone choco noisette, sauce chocolat noisette, crème glacée vanille, pépites caramélisées, grué de cacao, crème fouettée	



Gaufre Tatin façon pain perdu, Maxi gaufre choco noisette



Millefeuille Géant façon profiteroles, Café gourmand, Salade de fruit

## Desserts Classiques

<b>Salade de fruits</b>	4.90 €
Mangue, ananas, kiwi, sirop citron basilic, palmier, menthe fraîche	
<b>Crème brûlée</b>	6.20 €
Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées	
<b>Grande île flottante</b>	7.20 €
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées	
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	7.50 €
Mousse mascarpone lemon curd, salade de fruits, mousse mascarpone choco noisette, gaufre	
<b>Millefeuille Géant façon profiteroles</b>	8.90 €
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, grué de cacao	

## COUPES

## Glacées

<b>Exotica Passion</b>	7.90 €
Sorbet ananas, glace noix de coco, compotée de fruit de la passion, ananas, noix de coco râpée, palmier, crème fouettée, menthe	
<b>Cookie Dream</b>	7.90 €
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, grué de cacao, crème fouettée	
<b>Lemon Curd</b>	7.90 €
Sorbet citron, mousse mascarpone lemon curd, short bread, sauce citron basilic, gaufre, crème fouettée	
<b>Caramel Lover</b>	8.50 €
Crème glacée caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées, cornet gaufrette, crème fouettée	



Caramel lover, Exotica Passion, Lemon Curd

## • GLACES ET SORBETS •

TOUTES LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

<b>2 boules</b>	5.50 €
<b>3 boules</b>	6.50 €
• Crème glacée : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache	
• Sorbet : framboise, fraise, citron, fruit de la passion, ananas	
• Glace : noix de coco	

<b>Topping supplémentaire</b>	1.90 €
Compotée de fruits rouges, compotée de fruit de la passion, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat	



Nestlé

# LA CAVE LÉON

## VINS BLANCS



	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
<b>Sauvignon IGP Pays d'Oc</b> Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Riesling Alsace AOP</b> W.Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
<b>Muscadet AOP</b> La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
<b>Sauvignon Touraine AOP</b> Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
<b>Picpoul de Pinet AOP</b> Château Petit Roubié	6.40 €	7.10 €	15.90 €	25.00 €
<b>Viognier IGP Pays d'Oc</b> Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	9.20 €	19.90 €	28.00 €
<b>Corse AOP</b> Domaine Vetriccie				28.00 €
<b>Curius Moelleux - Vin de France</b>	6.60 €	7.30 €	16.50 €	25.00 €

## VINS ROSÉS



<b>Grenache IGP Var</b> Saint Barthélémy	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Luberon AOP</b> La Terrasse des Oliviers	4.50 €	5.20 €	10.90 €	18.00 €
<b>Côtes de Provence AOP</b> Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €

## VINS ROUGES



<b>Gamay IGP Côtes du Tarn</b>	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Domaine Albin	5.50 €	6.20 €	14.20 €	23.00 €
<b>Saumur-Champigny AOP</b> Les Chanteraines	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
<b>Pic Saint Loup AOP</b> Altitude 192				38.00 €



## MAISON LÉON

• SIGNATURE •

### Chardonnay sur mer

IGP Pays d'Oc Chardonnay

Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
5.50 €	6.20 €	14.20 €	25.00 €



Léon s'associe à la famille Julien,  
pour vous proposer cette cuvée sur-mesure.  
Un vin blanc élégant et fin, aux notes minérales  
et fruitées.

# Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	5.50 €	Martini Fiero & Tonic 14 cl.....	6.90 €
Kir au champagne 12 cl.....	10.90 €	Americano 8 cl.....	6.90 €
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	4.90 €	Martini Rosso, Campari	
Martini Riserva Bitter 6 cl.....	5.70 €	Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl.....	3.60 €
Campari 6 cl.....	5.70 €	Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl .....	8.00 €
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €	& tonic La French	
		Prosecco Riccadonna DOC 12 cl.....	6.90 €

## CHAMPAGNE

12 cl

75 cl

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut .....	9.90 €	45.00 €
---	--------	---------

## SPIRITUEUX



### VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff.....	5.90 €
Vodka Grey Goose.....	8.50 €
Tequila Cazadores Blanco.....	6.90 €

### WHISKIES 4 cl

William Lawson's .....	5.90 €
Blended	
Craigelachie 13 ans .....	9.50 €
Single Malt Speyside	
Laphroaig 10 ans .....	8.50 €
Single Malt Islay	
Jim Beam .....	5.90 €
Kentucky Bourbon	

### RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro.....	5.90 €
Bacardi Diez 10 ans .....	8.50 €

### GINS 4 cl

Bombay Sapphire .....	6.00 €
Bombay Citron Pressé.....	7.90 €

## DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl.....	7.90 €
Cognac Camus VSOP 4 cl.....	6.90 €
Bas-Armagnac 4 cl .....	6.90 €
Château de Laubade Signature	
Bas-Armagnac 12 ans 4 cl.....	9.50 €
Château de Laubade Intemporel	
Calvados Coquerel VSOP 4 cl.....	6.90 €
Calvados Coquerel XO 4 cl.....	9.50 €
 Limoncello Walcher 4 cl.....	6.90 €
 Amaretto Walcher 4 cl.....	6.90 €
Get 27, Get 31 4 cl .....	6.90 €
Irish Coffee 23 cl .....	7.90 €
Bushmills Irish whiskey, sirop de sucre de canne*, espresso, crème fouettée	





# BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Oasis 25 cl	4.00 €
Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Fuze Tea Pêche	
Perrier 33 cl	4.20 €	ou Citron vert menthe 25 cl	4.00 €
Nectar de fruits 25 cl	4.00 €	Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	
Orange*, ananas*, abricot		ou Coca-Cola Cherry 33 cl	4.00 €
Jus de fruits 25 cl	4.00 €	Sprite 25 cl	4.00 €
Pomme*, tomate		Diabolo 20 cl	3.90 €
Champomy 10 cl / 75 cl	3.00 € / 10.90 €	Sirop à l'eau 20 cl	2.90 €
Orangina 25 cl	4.00 €		

Vittel Perrier Perrier fines bulles granini CHAMPÓMY ORANGINA Oasis fuzetea Coca-Cola Coca-Cola sans sucre Coca-Cola Cherry Sprite

\* Jus et nectars de fruits à base de concentré.



## CAFETERIE

Café, Décafériné	2.20 €
Café double, Décafériné double	4.00 €
Café crème	2.90 €
Thé, infusion	3.00 €
Chocolat chaud	3.00 €
Cappuccino	3.90 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	<b>7.50 €</b>

Mousse mascarpone lemon curd, salade de fruits, mousse mascarpone choco noisette, gaufre



Prix TTC service compris. Photos non contractuelles.  
Crédits photos : Y. Deret - Illustrations : Blandine Lamy / istockphoto. Beach vibes = ambiance de plage.  
Dans les dessertes des serveurs de ce restaurant, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos recettes.  
Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex.  
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Léon Montparnasse

Cap Impression  
IMPRIM'VERT®

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)