

DÉCOUVREZ LE



*Restaurant • Lounge Bar*

*Déjeuner du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30*

Le Chef Julien Manifeste vous invite au voyage,  
en vous proposant une cuisine moderne, atypique et puissante.

Il a su enrichir sa cuisine grâce à ses nombreuses escapades  
aux quatre coins du monde, tout en restant fidèle à sa  
créativité.

---

## Formules

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

*38€ - café ou thé compris*

Entrée + Plat + Dessert

*46€ - café ou thé compris*

*Prix nets en euros, service et taxes comprises.*

*Nous n'acceptons ni les chèques, ni les tickets restaurants.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## ENTRÉES

**La Betterave**  11.00€

*Houmous, chèvre, radis multicolores & pamplemousse*

**L'Œuf** 13.00€

*Croustillant, butternut, ventrèche & curry*

**La Truite au Sel \*** 14.00€

*Cresson, kiwi, brocolis & aneth*

**L'Entrée du Jour** 15.00€



## PLATS

**Le Cabillaud** 30.00€

*Topinambour, pleurotes, ail fermenté & jus aux amandes de mer*

**Le Quasi de Veau \*** 28.00€

*Carottes, mandarine, jus de veau aux vieux vinaigres & satay*

**Les Légumes**  26.00€

*Dahl de légumes, ras el-hanout, riz venere*

**Le Plat du Jour** 28.00€



## DESSERTS

**La Sphère \*** 14.00€

*“Belle Hélène”*

**Gâteau Tres Leches** 13.00€

*Vanille, lait & praliné*

**Les Crêpes Suzettes** 12.00€

*Agrumes & sorbet orange sanguine*

**Le Dessert du Jour** 13.00€

*Tous les plats avec un “\*”, impliquent un supplément de 2€ dans la formule*

 Végétarien

## APÉRITIFS

Pastis <b>(2,5cl)</b>	7.00€
Martini Rouge ou Martini Blanc <b>(6cl)</b>	8.00€
Campari <b>(6cl)</b>	8.00€
Kir Vin Blanc <b>(15cl)</b>	9.00€
Kir Royal <b>(15cl)</b>	16.00€
Porto Rouge ou Porto Blanc <b>(10cl)</b>	8.00€
Suze <b>(6cl)</b>	8.00€

## BIERES **(33cl)**

La Parisienne Bio	7.00€
Duvel	
Hoeggarden	
Leffe	
Desperados	

## SOFTS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro <b>(33cl)</b>	6.00€
Schweppes Tonic <b>(25cl)</b>	
Nectar de Fruit Charle Papillion <b>(20cl)</b>	
Poire, Framboise ou Pêche	
Jus de Tomate Charle Papillion <b>(20cl)</b>	
Lipton IceTea <b>(25cl)</b>	
Limonade Voilà aux citrons de Menton Bio <b>(33cl)</b>	
Ginger Beer Hysope Bio <b>(25cl)</b>	
Perrier <b>(33cl)</b>	

## JUS DE FRUITS FRAIS **(20cl)**

Orange, Pamplemousse, Pomme	6.00€
-----------------------------	-------

## EAUX MINÉRALES

	<b>50 cl</b>	<b>100 cl</b>
Vittel	4.00€	6.00€
San Pellegrino	5.00€	7.00€
Orezza		8.00€

## VINS BLANCS

**12,5 cl    37,5 cl    75 cl**

Alsace

**2023 Riesling AOP** 28,50€  
*Hugel Et Fils*

# Loire

**2023 Pouilly Fumé AOC** 8.00€ 39.00€  
*Domaine Régis Minet*

**2023** Sancerre AOP 51.00€  
Château De Sancerre

## Vallée du Rhône

**2023** Côte du Rhône AOP 6.00€ 25.00€  
*Bio Artésis*

**2023** Crozes-Hermitage AOP 52.00€  
*Petite Ruche Chapoutier*

Bourgogne

**2023 Chablis AOP St Martin** 8.00€ 28.00€ 43.00€  
*Domaine Laroche*

**2020** Givry AOP 59.00€  
Domaine Chofflet Valdenaire

**2022** Meursault AOC 90.00€  
*Clos Du Cromin Bitouzet-Prieur*

## VINS ROSÉS

12.5 c/l                    75 c/l

**2024** Côtes de Provence AOP  
*Symphonie* 8.50€ 42,00€

**2024** Côtes de Provence AOP 51.00€  
*Minuty Prestige*

## CHAMPAGNES

**12,5 cl    37,5 cl    75 cl**

Taittinger Brut 14.00€ 45.00€ 90.00€

Taittinger Rosé 16.00€ 50.00€ 95.00€

**Champagne Blanc De Blanc** 140.00€  
*Barons de Rothschild*

**Champagne Bollinger Spécial Cuvé** 160.00€

**2022 Dom Pérignon Vintage** 375.00€

## VINS ROUGES

12,5 cl    37,5 cl    75 cl

### Bourgogne

<b>2023</b> Pinot Noir AOC <i>Domaine Laroche</i>	29,00€
<b>2020</b> Monthélie AOC <i>Domaine Bouchard</i>	13,00€ 39,00€ 69,00€
<b>2023</b> Mercurey AOC <i>Château De Chamirey</i>	76,00€

### Loire

<b>2022</b> Menetou Salon AOC <i>Cuvée les Bornés</i>	7.00€	36.00€
<b>2022</b> Chinon AOC Les Gravières <i>Couly-Dutheil</i>		26.00€

### Vallée du Rhône

<b>2023</b> Côte du Rhône AOP Bio Artésis <i>Domaine Ogier</i>	6.00€	25.00€
Cairanne BIO AOC <i>Domaine Richaud</i>		48.00€
Saint-Joseph AOP Agricola <i>Domaine Garon</i>		60.00€
<b>2022</b> Châteauneuf du Pape AOC <i>Clos de l'Oratoire</i>	13.00€	43.00€ 72.00€

### Le Bordelais

<b>2014</b> St-Emilion Grand Cru AOP <i>Les jardins de Soutard</i>	8.00€	50.00€
Pessac Léognan AOP <i>Château D'Alix</i>		55.00€
<b>2016</b> Haut Médoc AOP <i>La Demoiselle Sociando-Mallet</i>		66.00€

### Languedoc

<b>2017</b> Terrasses du Larzac AOP <i>L'Alchimiste Black Edition</i>	48.00€
--	--------

## WHISKYS (4 cl)

Chivas Regal 12 ans	10.00€
<i>Malté, puissant, boisé</i>	
Jack Daniel's Gentleman	12.00€
<i>Boisé, notes torréfiées</i>	
Nika from the Barrel (Blend Japonais)	16.00€
<i>Vanillé, boisé, épice</i>	
Oban 14 ans (Ecosse)	14.00€
<i>Floral, fruité</i>	
Laphroaig 10 ans (Islay)	14.00€
<i>Fumé, tourbé</i>	
Le Sexton (Irlande)	13.00€
<i>Doux, délicat, Fruité</i>	

## GIN S (4 cl)

10.00€

Tanqueray
<i>Equilibré et doux</i>
Hendrick's
<i>Riche et dynamique</i>
Bombay Sapphire
<i>Complexé et pulpeux</i>

## VODKAS (4 cl)

Ketel One	10.00€
<i>Touches d'agrumes &amp; Miel</i>	
Grey Goose	12.00€
<i>Douce et délicatement sucré</i>	
Stolichnaya	10.00€
<i>Moelleuse &amp; équilibrée</i>	

## RHUMS (4 cl)

Havana Club 3 ans	9.00€
Diplomatico Moëlleux <i>Notes caramélisées, fruitées &amp; épicées</i>	12.00€
Don Papa <i>Doux &amp; Délicat</i>	12.00€
Zacapa Complexe <i>Gout caramel, épices de chênes et raisins sec</i>	16.00€
Saint James 1765 <i>Rhum Agricole, épicé, boisé</i>	16.00€

— · · —

## TEQUILA / MEZCAL / PISCO (4 cl)

Tequila Jose Cuervo Especial	12.00€
Pisco Heron By Waqar	9.00€

## DIGESTIFS (4 cl)

Limoncello	8.00€
Cognac Hennessy Fine Cognac	16.00€
Cognac Maison Gauthier XO	22.00€
Armagnac Duc du Loussac VSOP	12.00€
Bas Armagnac Duc du Loussac 1990	16.00€
Chartreuse Verte	9.00€
Bailey's	9.00€
Get 27	9.00€
Get 31	9.00€
Amaretto	10.00€
Absinthe Supérieure La Fée	10.00€

## THÉS BIO PASCAL HAMOUR

6.00€

Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Thé Vert à la Menthe

Thé Vert au Jasmin

Thé Vert Sencha

Roobois



## INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

6.00€

Camomille

Verveine

Tilleul

Menthe



## CAFÉS

Expresso, décaféiné, café allongé

4.00€

Double expresso

6.00€

Cappuccino, café latte

7.00€

*Lait de vache, lait d'amande ou lait de soja*

Chocolat Chaud

7.00€