

HAPPY HOUR
 Les Vendredis de 17h30 à 19h00
 50% sur les cocktails,
 mocktails & bières

la Maison

RESTAURANT & MORE

LES COCKTAILS

♥ LES MOJITOS 10.00

Classique, mangue ou framboise

- Rhum Havana ambré
- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Angostura bitter



♥ ITALICUS 11.00

- Gin Bombay Original
- Liqueur de bergamote
- Tonic fever Tree
- Rhubarbe



♥ BOMBAY ORIGINAL TONIC 10.00

- Gin Bombay Original
- Tonic fever tree
- Zestes d'agrumes



♥ MULE 10.00

- Gin Bombay Original ou
- Vodka
- Ginger Beer Fever Tree
- Jus de citron vert



♥ BARBIE GIRL 11.00

servi façon Sour

- Gin Bombay Original
- Cointreau
- Sirop de framboise
- Framboises
- Jus de citron jaune



♥ SUGAR DADDY 13.00

- Champagne
- Barbe à papa
- Sirop de framboises
- Framboises



♥ RENVERSE-MOI 12.00

- Mignonette de Lillet Blanc
- Vodka
- Pêche
- Jus de citron vert
- Cranberry



♥ LES SPRITZ 9.00

Hugo ou Campari

HUGO

- Prosecco
- Liqueur de fleur de sureau
- Menthe fraîche
- Citron vert



CAMPARI

- Campari
- Prosecco
- Orange

♥ PORNSTAR MARTINI 12.00

- Vodka
- Liqueur et purée de passion
- Sirop de vanille
- Jus de citron vert
- Shooter de Prosecco



♥ EXPRESSO MARTINI 10.00

- Vodka
- Liqueur de café
- Café
- Sirop de sucre de canne



LES TIKIS

♥ ZOMBIE DU MID CENTURY 12.00

- Mélanges de Rhum ambrés et Rhum overproof
- Passion
- Ananas frais
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune



♥ PIÑA COLADA 12.00

- Mélange de rhums ambrés
- Coco
- Ananas frais



LES MOCKTAILS

♥ VIRGIN MOJITO 8.00

- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Citron vert



♥ VIRGIN PIÑA COLADA 8.00

- Coco
- Ananas frais
- Citron vert



♥ LA MAISON PASSION 8.00

- Passion
- Ananas
- Jus de citron jaune



♥ PINK PANTHERS 8.00

- Fraise
- Ananas
- Jus de citron jaune



♥ THÉ GLACÉ PÊCHE 6.00

- Infusion de thé noir Darjeeling
- Sirop de pêche
- Jus de citron jaune



La Maison

RESTAURANT & MORE

À LA MAISON, TOUT SE PARTAGE

♥ 1 CHOIX : 8.90€ ♥♥ 2 CHOIX : 15.00€ ♥♥♥ 3 CHOIX : 20.00€

- ♥ **TAPENADE DE TOMATES CONFITES & RILLETES DE SAUMON À L'ANETH**, pains toastés à l'huile d'olive
- ♥ **GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA**, mayonnaise au yuzu et citron vert
- ♥ **BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE**, yaourt à la Grecque citronné et aneth
- ♥ **BURRATA CRÉMEUSE 125gr À LA TRUFFE D'ÉTÉ**, tomates cerises et crème de balsamique de Modène truffée
- ♥ **CHIFFONNADE DE JAMBON CRU SERRANO**, cornichons, beurre demi-sel, pains toastés à l'huile d'olive
- ♥ **PINSA HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, ROMARIN**

- ♥ **AFFOGLIATA DES POUILLES 300gr** 15.00€
Burrata crémeuse remplie de billes de mozzarella, tomates cerises, crème de balsamique de Modène tomate origan, basilic frais
- ♥ **PINSA SAUCE TOMATE NAPOLITAINE, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES ET CERISES, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE** 12.00€
- ♥ **PINSA SAUCE TOMATE NAPOLITAINE, SPIANATTA PICCANTE, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES ET CERISES** 14.00€
- ♥ **L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 18.00€
Jambon Serrano, Bressaola, Spianatta Piccante, beurre au piment d'Espelette, cornichons
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- ♥ **LA PLANCHE DE LA MAISON** 28.00€
Gambas Black Tiger en tempura, beignets de fleurs de courgette, jambon cuit truffé, burrata à la truffe d'été, pinsa à l'huile d'olive, beurre au piment d'Espelette, cornichons
Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

NOS POISSONS DU MARCHÉ

- Filet de dorade royale cuit à la plancha, sauce vierge, tatin de légumes et pommes grenailles** 22.00€
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€
- Pavé de saumon Bømlø Qualité Ikejime, sauce à l'oseille, purée de pommes de terre** 22.00€
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- Gambas Black Tiger snackées, tagliolini à l'encre de seiche, huile d'olive, tomates cerises, olives, copeaux de parmesan** 22.00€
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

NOTRE CÔTÉ VIANDES

- Cordon bleu de volaille en cannelon à la mozzarella & jambon cru de pays, sauce à la crème et champignons de Paris, purée de pommes terre et salade** 22.00€
Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- Filet de rumsteak sauce au poivre du Kerala flambée au Cognac, pommes grenailles** 25.00€
Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton, 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€
- Burger du chef, steak haché de bœuf frais 180gr, Cheddar, bacon, oignons rouges confits, cornichons, salade iceberg, sauce tartare. Frites et salade** 22.00€
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- Brochette de volaille marinée au thym, romarin & citron, yaourt à la Grecque citronné et aneth, frites** 18.90€
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- Brochette de bavette de bœuf Hereford marinée échalotes & vin rouge, sauce tartare et pommes grenailles** 19.90€
Mâcon AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€
- Magret de canard entier Origine France sauce miel romarin, abricots rôtis et pommes grenailles** 28.00€
Saint-Emilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière, Comte de Mallet 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- Côte de bœuf Irish de La Maison 1kg, à partager à 2. Pommes grenailles, salade verte et assortiment de sauces** 69.00€
Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

NOS GRANDES ASSIETTES

- Camembert rôti au vin blanc et ail, chiffonnade de jambon cru Serrano, pommes grenailles et salade** 19.00€
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€
- Avocado Toast : pain de campagne croustillant, saumon fumé, avocat, œuf mollet, huile d'olive, ciboulette, grenades, roquette** 18.00€
Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€
- Traditionnel tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade** 20.00€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- Grande salade de Chèvre chaud sur toasts et miel de fleurs, vinaigrette balsamique, tomates cerises, lardons, raisins, cerneaux de noix** 16.90€
Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€
- Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre Origine France, burrata à la truffe d'été, tomates cerises, crème de balsamique de Modène truffée, Parmesan, roquette, frites** 20.00€
Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

NOS BELLES PINSAS

La Pinsa, c'est la pizza en mieux ! Plus légère, plus digeste, toujours ultra gourmande.

- Pinsa sauce tomate Napolitaine, Jambon Serrano, Mozzarella, tomates cerises séchées, basilic frais, olives kalamata** 15.00€
Mâcon AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€
- Pinsa Taleggio, Mozzarella, Coppa, roquette, pignons de pin, huile d'olive** 16.50€
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- Pinsa stracciatella à la truffe d'été, Burrata à la truffe d'été, jambon cuit truffé, roquette** 18.50€
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

LES ENFANTS SAGES OU PRESQUE...

Plat-Dessert-Boisson : 12€ (Jusqu'à 10 ans)
(Détail du menu sur demande)



+ Jeux à volonté: Baby-foot - Pac Man - Flipper

Nos délicieux desserts ♥ 9.00€

L'Ardoise de Fromage :

Brillat-Savarin et Taleggio. Bouquet de salade, raisins, pains grillés

Le Coulant au chocolat noir

Glace à la confiture de lait "fleur de sel de Camargue", chantilly (10min de patience)

Le verre de vin doux Mas Amiel Maury Vintage 2020, parfait pour accompagner notre coulant au chocolat. 12 cl : 7.00€



La Dame Blanche de « La Maison »

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar et glace au chocolat noir Guanaja, meringue, brisures d'Oreo, sauce au chocolat noir à la fleur de sel, chantilly



La Grosse Profiterole façon Snickers

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, glace cacahuètes, sauce chocolat noir à la fleur de sel, caramel aux cacahuètes, chantilly

La Crème brûlée au Grand Marnier

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (Flambée au Grand Marnier ou nature)

La Brioche façon pain perdu aux pommes

Pommes caramélisées, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, chantilly



Le Café Gourmand

Mini desserts maison, chantilly, glace ou sorbet du moment, espresso bio

Cocktail Irish Coffee 9.00€

Whisky, sucre de canne, café, chantilly

Cocktail Espresso Martini 10.00€

Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne

Le Grand cookie moelleux à partager 15.00€

Pépites de chocolat, noix de pécan et glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (10 min de patience)



Les Glaces au lait frais ou Sorbets recettes artisanales / 3.00€ la boule

Glace Caramel Salé, Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace Chocolat noir Guanaja, Chocolat grand cru 70% de cacao

Glace Café expresso Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Glace à la confiture de lait "fleur de sel de Camargue"

Sorbet Citron vert, à base de jus de citron

Sorbet framboise plein fruit

Sorbet Mangue Alphonso Impala