HAPPY HOUR
Les jeudis de 17h30 à 19h30
-50% sur toutes les boissons*
*hors bouteilles de vin et champagne

La Maison

RESTAURANT & MORE

LES COCKTAILS

MOJITO 10.00
Classique ou Framboises

- Rhum Blanc
- Citron vert
- Eau pétillante
- Purée de Framboises
- Sucre de canne
- Feuilles de menthe

ITALICUS 11.00

- Gin Bombay Original
- Alcool de Bergamote
- Tonic Fever Tree
- Sirop de rhubarbe

PINA COLADA 11.00

- Rhum Blanc
- Rhum Brun
- Malibu
- Jus d'ananas
- Purée de coco

APEROL SPRITZ 10.00

- Apérol
- Prosecco
- Orange
- Eau pétillante

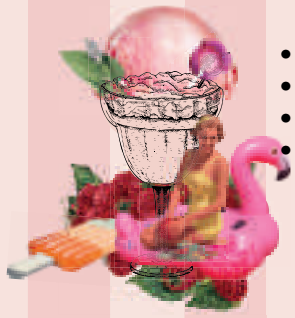
MULE 10.00
LONDON OU MOSCOW

- Gin Bombay Original ou vodka
- Ginger Beer
- Sucre de canne
- Citron vert

BARBIE GIRL 11.00

- Gin Bombay Original
- Cointreau
- Jus de Citron
- Sirop de Framboises
- Framboises

SUGAR DADDY 13.00



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

MAISON BY NIGHT 12.00

- Crémant d'Alsace
- Crème de Mirabelle
- Sirop de Pêche
- Mirabelle

RENVERSE-MOI 13.00

- Vodka
- Mignonette de Lillet Blanc
- Sirop de Pêche
- Jus de Cranberry
- Jus de Citron vert

BOMBAY ORIGINAL TONIC 11.00

- Gin Bombay Original
- Branche de Romarin
- Tonic Fever Tree
- Citron vert
- Citron jaune

LES TIKIS

ZOMBIE DU MID CENTURY 13.00

- Rhum overproof
- Rhum blanc
- Rhum brun
- Jus de Citron jaune
- Jus de citron vert
- Jus d'Ananas
- Sirop de passion

SATURN 13.00

- Gin Bombay Original
- Falernum
- Sirop d'Orgeat
- Sirop de Passion
- Jus de Citron jaune

MAI-THAI 13.00

- Rhum brun
- Rhum blanc
- Triple sec
- Jus de Citron vert
- Sirop de sucre de canne

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7.00
Classique ou Framboises

- Purée de Framboises
- Eau gazeuse
- Citron vert
- Feuilles de menthe
- Sucre de canne

LA MAISON PASSION 8.00

- Jus de Citron
- Eau pétillante
- Jus d'Ananas
- Purée Fruits de la passion

PINK PANTHERS 8.00

- Purée de Fraises
- Jus d'Ananas
- Jus de Citron
- Eau pétillante

THÉ GLACÉ 5.00

- Infusion de thé noir Darjeeling
- Sirop de pêche
- Sirop de rantcho Citron

ENCORE MIEUX À PARTAGER

1 CHOIX : 8.50€ 2 CHOIX : 15.00€ 3 CHOIX : 22.00€

- Beignets de calamars frits, yaourt à la grecque citronné et ciboulette
- Nems Végétariens de La Maison, salade croquante et menthe fraîche
- Chiffonnade de Jambon cru Serrano
- Burrata crémeuse, huile d'olive, basilic frais, sel fumé des Salish

TARTINABLES ET PAINS GRILLÉS 10.00€
Rillettes de thon frais au basilic
Tapenade de tomates confites
Tapenade d'olives noires

PIADINA NATURE À L'HUILE D'OLIVE 10.00€
Pâte à pizza, huile d'olive, romarin et fleur de sel

PIADINA TOMATE 10.00€
Pâte à pizza, sauce tomate bio, huile d'olive

PLANCHE MIXTE 21.00€
Beignets de calamars frits, Nems végétariens de La Maison, Chiffonnade de Jambon cru Serrano, cornichons, beurre & pains toastés à l'huile d'olive

La Maison

NOS BONNES ENTRÉES

Ceviche de dorade royale frais, mangue, grenade, huile d'olive et jus de citron vert frais — **9.00€**
Saint-Véran AOC, Domaine Perraud 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

Tartare de thon frais au citron vert et avocat frais, vinaigrette aux agrumes et gingembre — **9.00€**
Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Chaud froid de tomates cerises, burrata crémeuse, huile d'olive crème de balsamique et basilic frais — **9.00€**
Cuvée M, du Château Minuty, Côtes de Provence AOP, 12 cl : 5.50€ 18 cl : 7.50€

NOS POISSONS DU MARCHÉ

Filet de truite saumonée façon meunière, beurre noisette citronné, pommes grenailles — **21.00€**
Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Filet de dorade royale frais cuit à la plancha, espuma froid au citron vert et tian de légumes — **21.00€**
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Danièle Bonnardot 12 cl : 7.00€ 18 cl : 10.00€

Mi-cuit de thon frais, sauce salée soja et sésame, wok de légumes et nouilles chinoises — **21.00€**
Maranges « Le Saugeot » AOC, Domaine Edmont Monnot 12 cl : 8.50€ 18 cl : 12.50€

Gambas snackées, tagliatelles au pesto, tomates cerises, basilic frais et copeaux de parmesan — **21.00€**
Crozes Hermitage AOP « Petite Ruche », Maison Chapoutier 12 cl : 7.00€ 18 cl : 10.00€

NOTRE CÔTÉ VIANDES

Cordon bleu de volaille en cannelon à la mozzarella et au jambon cru de pays, sauce à la crème et champignons de Paris, frites et salade — **19.50€**
Côteaux Bourguignons Gamay, Domaine Doudet-Naudin 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

Emincé de bavette façon thaï, sauce salée soja et sésame, wok de légumes et nouilles chinoises — **22.00€**
Saint-Emilion AOP « Les Hauts de la Gaffelière », Comte de Mallet 12 cl : 7.00€ 18 cl : 10.00€

Souris d'agneau cuisson lente 12 heures, jus miel et romarin, pommes grenailles et tian de légumes — **26.00€**
Saint-Joseph AOP « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Tagliata de pavé de rumsteak Angus 220gr, sauce béarnaise maison, roquette, parmesan, crème de balsamique, huile d'olive et pommes grenailles — **26.00€**
Pessac Léognan AOP, « Étoile », Château du Haut Nouchet 12 cl : 8.00€ 18 cl : 12.00€

Emy's Burger : steak haché de bœuf frais 180gr, cheddar, lard mariné au vieux rhum et au Jack Daniel's, sauce barbecue, confit d'oignons rouges au miel, salade iceberg, frites et salade verte — **22.00€**
Luberon AOC BIO, Château La Canorgue, Jean Pierre Margan 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

NOS COUPS DE ♥

Coquillettes de mon enfance, sauce crème au comté affiné, jambon blanc et œuf parfait bio — **18.00€**
Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Côte de Bœuf Irish de « La Maison », 1kg, à partager à 2 Frites, salade verte, et assortiment de sauces — **65.00€**
Lalande de Pomerol AOP, Château de Roquebrune, Famille Guinjard 12cl : 6.50€ 18cl : 9.00€

NOS GRANDES ASSIETTES ESTIVALES

Grande salade de chèvre chaud : Cabécou du Périgord fondant au miel de fleurs, lardons tièdes, œuf parfait, cerneaux de noix, raisins, mâche et vinaigrette — **16.90€**
Bourgogne Aligoté, Domaine Perraud 12 cl : 4.50€ 18 cl : 6.50€

Tartare de bœuf frais charolais à l'italienne : tomates confites, olives Kalamata, roquette et parmesan. Frites et salade verte — **18.50€**
Chorey-les-Beaune « Les Bons Ores », Domaine Maratray-Dubreuil 12 cl : 8.00€ 18 cl : 12.00€

Tartare de thon frais au citron vert et avocat frais, vinaigrette aux agrumes et gingembre pommes grenailles — **19.00€**
Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Ceviche de dorade royale frais, mangue, grenade, huile d'olive et jus de citron vert frais, pommes grenailles — **19.00€**
Saint-Véran AOC, Domaine Perraud 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

NOS BELLES PIZZAS

VÉGÉTARIENNE — **18.00€**
Sauce tomate bio, mozzarella, tomates cerises, artichauts, courgettes, olives Kalamata, pesto, roquette et burrata crémeuse
Cuvée M, du Château Minuty, Côtes de Provence, AOP 12cl : 5.50€ 18cl : 7.50€

SERRANO ET BURRATA — **18.50€**
Sauce tomate bio, mozzarella, chiffonnade de jambon cru Serrano, copeaux de parmesan, olives Kalamata, roquette et burrata crémeuse
Côtes du Rhône AOP « Les notes de Louis », Domaine Giuliani 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€

CHÈVRE MIEL — **18.50€**
Crème fraîche, chèvre Cabécou du Périgord, mozzarella, miel, pignons de pin et roquette
Saint-Véran AOC, Domaine Perraud 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

MORTADELLE ET BURRATA — **19.50€**
Sauce tomate bio, mozzarella, mortadelle, burrata crémeuse, pistaches
Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

♥ 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