

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

# La Maison

RESTAURANT & MORE

♥ **ENCORE MIEUX À PARTAGER**

♥ 1 CHOIX : 8.50€ ♥♥ 2 CHOIX : 15.00€ ♥♥♥ 3 CHOIX : 20.00€

- ♥ **BEIGNETS DE CALAMARS FRITS**, yaourt à la Grecque citronné et ciboulette  
 Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€
- ♥ **LES TARTINABLES MAISON**  
 Tapenade de tomates confites & Rillettes de saumon à l'aneth  
 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.50
- ♥ **CHIFFONNADE DE JAMBON CRU SERRANO**, cornichons, beurre demi-sel  
 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- ♥ **PILONS DE POULET CARAMÉLISÉS**, sauce barbecue  
 Lalande de Pomerol AOP, Château de Roquebrune, Famille Guinard 12cl : 6.50€ 18cl : 9.00€
- ♥ **BURRATA CRÉMEUSE**, pesto au Parmigiano Reggiano  
 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

- ♥ **PINSA HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, ROMARIN** 9.00€
- ♥ **PINSA TOMATES CONFITES, MOZZARELLA, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE** 11.00€
- ♥ **PINSA STRACCIATELLA, PISTACHES, MORTADELLE** 13.00€
- ♥ **L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 15.00€  
 Jambon cru Serrano, saucisson sec aux noisettes, beurre au piment d'Espelette  
 Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- ♥ **FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE** 18.00€  
 au Muscat de Rivesaltes et Cognac VSOP, confiture de figues & brioche au beurre  
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Domaine Uby n°4 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€
- ♥ **LA PLANCHE MIXTE** 29.00€  
 Beignets de calamars frits, Jambon cru Serrano, saucisson sec aux noisettes, piadina, burrata crémeuse, pilons de poulets caramélisés sauce barbecue, cornichons, beurre au piment d'Espelette  
 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€



## 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
  - Passion
  - Jus de citron vert
  - Sirop de vanille
  - Ananas rôti
  - 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



## NOS BONNES ENTRÉES

- Chaud froid de tomates cerises & burrata crémeuse, huile d'olive, crème de balsamique, ail et sel des Salish** 9.00€  
*Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.50€*
- Velouté de champignons frais de Paris et son œuf parfait bio, toasts** 9.00€  
*Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12 cl : 7.50€ 18 cl : 11.00€*
- Foie gras de canard Origine France au Muscat de Rivesaltes et Cognac VSOP, confiture de figes & brioche au beurre** 18.00€  
*IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Domaine Uby n°4 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€*

## NOS POISSONS DU MARCHÉ



## NOTRE CÔTÉ VIANDES

- Filet de dorade royale cuit à la plancha, sauce vierge & tatin de légumes** 22.00€  
*Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€*
- Gambas Black Tiger snackées, tagliatelles au pesto, tomates cerises, basilic & copeaux de parmesan** 22.00€  
*Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€*
- Risotto de fregola sarda façon Paella, saumon Bømlø qualité Ikejime et gambas rôtis, sauce crustacés** 24.00€  
*Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12 cl : 7.50€ 18 cl : 11.00€*

- 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** 21.00€  
*Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€*
- Filet de rumsteak sauce au poivre du Kerala flambée au Cognac, purée de pommes de terre et légumes** 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, sauce burger, oignons caramélisés. Frites et salade** 22.00€  
*Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€*
- Vol-au-vent de veau mijoté et champignons de Paris, frites** 19.50€  
*Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€*

## NOS GRANDES ASSIETTES

- Grande salade de camembert frit et jambon Serrano, vinaigrette miel-curry, pommes Granny Smith, cerneaux de noix, pickles** 18.50€  
*Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin, 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€*
- 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€*
- Camembert rôti au vin blanc et ail, chiffonnade de jambon cru Serrano, frites, salade** 19.00€  
*Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€*

## NOS COUPS DE ♥

- Coquillettes de mon enfance jambon blanc, sauce crémeuse à la tartufata et brisures de truffe noires** 18.00€  
*Saint-Émilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€*
- Côte de bœuf Irish de La Maison 1 kg, à partager à 2. Frites, salade verte et assortiment de sauces** 69.00€  
*Pauillac AOP, Prélude Grand Puy Ducasse 12cl : 11.00€ 18cl : 15.50€*

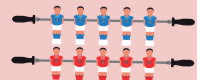
## NOS BELLES PINSAS

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

- Pinsa Jambon Serrano, Mozzarella, tomates cerises séchées, basilic frais, olives Kalamata** 15.00€  
*Mâcon 100% Pinot Noir, 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€*

## ♥ 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

## ♥ MENU DEJEUNER 19.00€ ♥

*Les midis du mardi au vendredi*

**ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT**

## ♥ MENU DE LA MAISON 35.00€ ♥

**2 assiettes à partager au choix**

*En petites portions*

**Cordon bleu de La Maison**

**Assiette gourmande**

*Assortiment de mini desserts maison*



## Nos délicieux desserts de La Maison 9.00€

### **L'Ardoise de Fromage**

Chèvre Cabécou du Périgord, Comté affiné, Camembert, bouquet de salade, 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 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**

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly, amandes grillées

### **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 Espresso Martini 10.00€**

Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne

### **Le Grand cookie moelleux à partager**

Pépites de chocolat, noix de pécan et glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (10 min de patience) **15.00€**

### **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

