

## ENTRÉES

**1/2 AUBERGINE LAQUÉE** 15€  
sauce miso

**FOIE GRAS DE CANARD** 35€  
chutney de mangue & ses toasts

**JAMBON PATA NEGRA 100% BELLOTA** 32€  
pan con tomate

**TARTARE DE SAUMON** 18€  
piment & gingembre

**SPRING ROLLS** 28€  
avocat & crabe

**TATAKI DE BŒUF MARINÉ** 18€  
gingembre & citronnelle

## SALADES

**POULET CROUSTILLANT FAÇON CÉSAR** 35€  
salade, poulet, tomates, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce César

**POKE BOWL SAUMON** 35€  
salade, riz, concombre, carottes, légumes du moment, vinaigrette asiatique

## VEGÉTARIEN

**BURGER CURRY COCO & SES POTATOES** 35€  
steak de pois chiche, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce curry coco

**PAD-THAÏ VEGGIE** 35€  
légumes du moment, tamarin, coriandre, cacahuètes

## PÂTES

**PENNE TOMATES PESTO** 35€  
copeaux de Parmesan

**LINGUINE AU HOMARD** 58€  
sauce armoricaine

## BURGERS

**BON ET SES POTATOES** 35€  
viande hachée, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce Bon

**CHICKEN CURRY COCO & SES POTATOES** 35€  
poulet croustillant, salade, cheddar, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce curry coco

## POISSONS

**PAVÉ DE SAUMON** 35€  
croûte de sésame au pesto, sauté de légumes

**DAURADE ROYALE EN FEUILLE DE BANANIER** 35€  
riz basmati

**LOTTE RÔTIE LAQUÉE MISO** 48€  
mousseline de céleri & cardamome

## VIANDES

**POULET CROUSTILLANT "SWEET & SOUR"** 35€  
Riz basmati

**TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE OU THAÏ** 35€  
potatoes & salade folle

**ENTRECÔTE ANGUS D'ARGENTINE** 48€  
sauce chimichuri & Purée au beurre demi-sel

**LES "LARMES DU TIGRE" AU FILET DE BOEUF** 48€  
wok de légumes

**MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL-AGRUMES** 42€  
purée au beurre demi-sel

## GARNITURES

<b>SALADE VERTE</b>	5€
<b>RIZ BASMTI</b>	5€
<b>SAUTÉ DE LÉGUMES</b>	6€
<b>WOK DE LÉGUMES</b>	6€
<b>POTATOES</b>	6€
<b>PURÉE AU BEURRE DEMI-SEL</b>	6€

---

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE PISTACHE</b>	18€
<b>FONDANT CHOCO BON®</b> glace vanille	18€
<b>CRÈME CITRON</b> petites meringues	18€
<b>CARPACCIO D'ANANAS &amp; SA MANGUE EN ÉVENTAIL</b>	18€
<b>BABA AU RHUM &amp; SA CHANTILLY</b> ananas confits	20€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	25€

---

## GLACES & SORBETS

<b>GLACES</b>	x2	x3
chocolat, vanille, coco	12€	16€
<b>SORBETS</b>	x2	x3
citron, mangue, fraise	12€	16€

## VINS ROUGES

	75cl
<b>BORDEAUX AOC</b> Moulin de Laborde	42€
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC</b> Château Beau-Site, Haut-Vignoble	64€
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b> Gabriel Meffre	42€
<b>MORGON AOC</b> Corcelette	42€
<b>MERCUREY AOC</b> D.M.Juillot	70€
<b>ALOXE-CORTON 2019</b> Domaine du pavillon	100€
<b>SANTENAY AOC</b> Vieilles vignes Girardin	85€
<b>LALANDE DE POMMEROL</b> Château la Rose Chatain	70€
<b>CHÂTEAU NEUF DU PAPE</b> Chateau La Nerthe	105€
<b>SAINT JULIEN 2016</b> Eléonore de Teynac	80€
<b>CÔTES RÔTIE 2019</b> Barges Cuvée Plessis	110€

## VINS BLANCS

	75cl
<b>TOURAINÉ AOC, SAUVIGNON</b> Domaine Michel Laurent	26€
<b>IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY</b> Le Sudiste	30€
<b>CHABLIS AOC</b> Louis et Catherine Poitout	64€
<b>CONDRIEUX</b> Le riollement B Roseau	80€
<b>PULIGNY MONTRACHET</b> Le Trezin	120€
<b>SAUTERNES</b> Château du Mayne	64€

## VINS ROSÉS

	75cl
<b>COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOC</b> Roseblood D'Estoublon	26€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Debastides MV de Saint-Tropez	30€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Château Minuty, Cuvée Prestige	64€

## CHAMPAGNE

	75cl
<b>LOUIS HUOT</b> Brut	18€
<b>DEUTZ</b> Brut	110€
<b>DEUTZ</b> Rosé	180€
<b>DEUTZ</b> Blanc de Blanc	220€
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> Edition 167	420€

## VINS ROUGES

14cl

**BORDEAUX AOC**  
Moulin de Laborde

6€

**CÔTES DU RHÔNE AOP**  
Gabriel Meffre

8€

**MORGON AOC**  
Corcelette

8€

**MERCUREY AOC**  
D.M.Juillot

17€

**SAINT-ESTÈPHE AOC**  
Château Beau-Site, Haut-Vignoble

14€

## VINS BLANCS

14cl

**TOURAIN AOC, SAUVIGNON**  
Domaine Michel Laurent

5€

**IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY**  
Le Sudiste

6€

**CHABLIS AOC**  
Louis et Catherine Poitout

12€

**SAUTERNES**  
Château du Mayne

12€

## VINS ROSÉS

14cl

**COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOC**  
Roseblood D'Estoublon

6€

**CÔTES DE PROVENCE AOC**  
Debastides MV de Saint-Tropez

8€

**CÔTES DE PROVENCE AOC**  
Château Minuty, Cuvée Prestige

12€

## CHAMPAGNE

14cl

**LOUIS HUOT**  
Brut

18€

## COCKTAILS MOJITOS

<b>LE CLASSIQUE</b> 4cl rhum, angostura, citron vert, soda, sucre roux, menthe fraîche	15€
<b>MAIS AUSSI...</b> kiwi, mangue, fraise	15€

---

## COCKTAILS CHAMPAGNES

<b>APÉROL SPRITZ CHAMPAGNE</b> Apérol, Champagne 12cl	18€
<b>ST-GERMAIN SPRITZ CHAMPAGNE</b> St-Germain, Champagne 12cl	18€
<b>MOJITO ROYAL</b> 2cl rhum, menthe fraîche, citron vert, champagne	18€
<b>LA DOUCEUR</b> purée de fraises, Champagne 12cl	18€

---

## COCKTAILS SIGNATURE

<b>L'AMER CHOCO BON</b> gin, bitter cacao, vermouth italien, spray de patchouli	18€
<b>BASIL'UP</b> gin "fatwash" basilic, sirop de pêche, citron, liqueur d'abricot du Roussillon	18€
<b>GOSSIP</b> vodka, alcool de fleur d'Inde, eau de géranium, liqueur de framboise vanillée	18€
<b>LE BON PIRATE</b> trio de rhum, liqueur de sichuan vert, miel, citron, pointe pimentée et clou de girofle	18€
<b>MAÏ TAÏ 2.0</b> rhum de sésame noir, liqueur de coco, citron, poivre du Népal	18€

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>MARGARITA</b> 4cl tequila, 2cl triple sec, citron vert	15€
<b>PIÑA COLADA</b> 4cl rhum, lait de coco, jus d'ananas	15€
<b>LONG ISLAND</b> 4cl vodka, rhum, tequila, cointreau, coca	15€
<b>COSMOPOLITAN</b> 4cl vodka, 2cl cointreau, citron, jus de cranberry	15€
<b>DAÏQUIRI</b> 4cl rhum, 2cl triple sec, citron	15€
<b>IRISH OU FRENCH COFFEE</b> 4cl whiskey ou cognac, café, crème fraîche	15€

**N'hésitez pas  
à nous demander votre classique !**

---

## ALL VIRGINS

<b>VIRGIN COLADA</b> jus d'ananas, coco	12€
<b>VIRGIN MOJITO</b> classique ou kiwi ou mangue ou fraise ou concombre, citron vert, soda, sucre roux, menthe fraîche	12€

## APÉRITIFS

<b>RICARD, PASTIS</b>	4cl	6€
<b>PORTO ROUGE, CAMPARI</b>	6cl	8€
<b>MARTINI ROUGE, BLANC OU DRY</b>	6cl	8€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	12cl	18€
<b>KIR ROYAL</b>	12cl	18,50€
<b>AMERICANO</b>	8cl	15€

---

## BIÈRES

<b>ASAHI (JAPON)</b>	33cl	8€
<b>CORONA (MEXIQUE)</b>	33.5cl	8€
<b>1664 (FRANCE)</b>	33cl	8€

---

## WHISKIES

	4cl	
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>		15€
<b>BOURBON FOUR ROSES</b>		15€
<b>ABERLOUR 10 ANS</b>		15€
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>		18€

---

## GIN

	4cl	
<b>TANQUERAY</b>		15€
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>		15€

## VODKA

	4cl	
<b>ABSOLUT</b>		15€

---

## RHUM

	4cl	
<b>DIPLOMATICO</b>		15€
<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b>		15€

---

## DIGESTIFS

	4cl	
<b>AMARETTO, BAILEY'S, GET 27, GET 31</b>		10€
<b>GRAND-MARNIER</b>		10€
<b>LIMONCELLO</b>		10€
<b>SAKE</b>		10€
<b>MIRABELLE, FRAMBOISE MICLO</b>		10€
<b>WILLIAMINE MORAND</b>		10€
<b>VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC</b>		10€
<b>CALVADOS BOULARD</b>		10€
<b>COGNAC HENNESSY</b>		10€
<b>COGNAC DELAMAIN XO</b>		10€

## SODAS

**COCA-COLA, ZÉRO** 33cl 6€

**SCHWEPPE AGRUM, TONIC** 25cl 6€

**ORANGINA** 25cl 6€

**LIMONADE NATURE** 27,5cl 6€

**JUS DE FRUITS** 25cl 6€

orange, pamplemousse, tomate, fraise, ananas,  
maracuja, mangue, pomme, cranberry

---

## EAUX MINÉRALES

**PERRIER, VITTEL** 50cl 100cl 6.50€ 9€

---

## BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ, DÉCAFÉINÉ** 4.50€

**CAFÉ DOUBLE** 6€

**CAFÉ CRÈME** 6€

**CAPPUCCINO** 8€

**THÉS** 6€

**INFUSIONS** 6€