

l'esprit



CARTE

AUTOMNE 2025



Le Restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 22h et le samedi et dimanche de 18h à 22h.

Le Bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 23h et le samedi et dimanche de 16h à 23h.

Réservez par téléphone : 01.77.80.22.05 ou au 06.28.56.12.06

Menu du Jour.

Plat du jour
+
Café gourmand 22€

Plat du jour
+
Dessert du jour 24€



Scannez-moi
Scan-me

Nos Menus

"L'enfant Libéré."

"Free children" menu

Steak haché

ou

Finger de poisson

ou

Finger de poulet

Ground steak

or

Fish fingers

or

Chicken fingers

servi avec frites ou légumes
served with french fries or vegetables

+

Sirop à l'eau
Water sirop

+

Une boule de glace
One scoop of ice cream

8€

Entrées / Starters

8€

L'Œuf

Œuf parfait, poêlé de champignons et crumble de pain grillé

Perfect egg, sautéed mushrooms and crispy bread crumble

Le Ceviche

Ceviche de daurade, aqua chile verde, pickels d'oignon rouge, grenade et coriandre fraîche

Sea bream ceviche with green chile aqua, pickled red onion, pomegranate and fresh coriander

Le Canard

Effiloché de canard confit, pickels de potimarron et crémeux d'oignons doux

Shredded confit duck, pickled pumpkin and sweet onion cream

Le Velouté

Velouté de topinambours, chips d'épluchures et huile de truffe

Jerusalem artichoke velouté, vegetable peel chips and truffle oil

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

Entrées / Starters

8€

L'œuf Mayo

Œufs mayonnaise maison aux herbes fraîches, croûtons et pickles de moutarde

Homemade herb mayonnaise eggs, croutons and mustard pickles

Le Tataki

Tataki de bœuf, sucrine et sauce "Tigre qui rit" au curry, gingembre, ail et sauce soja

Beef tataki with crisp lettuce and "Laughing Tiger" sauce with curry, ginger, garlic, and soy sauce

La Sardine

Sardine, beurre fouetté au curry breton et pain de campagne

Sardine, whipped Breton curry butter and country bread

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

plats / Dishes

La Volaille 24€

Suprême de volaille cuit à basse température, purée de céleri-rave rôti, eringy snacké et caramel de vin rouge

Slow-cooked chicken supreme, roasted celeriac purée, sautéed king trumpet mushrooms and red wine caramel.

L'Aigle-Bar 24€

Pavé d'aigle-bar, panais rôti au beurre noisette, herbes fraîches et beurre nantais aux algues

Seabass fillet with roasted parsnips in browned butter, fresh herbs and Nantais seaweed butter.

Le Paleron 22€

Paleron de bœuf confit et écrasé de pommes de terre au beurre fumé

Confit beef chuck with mashed potatoes flavored with smoked butter.

Le Risotto 20€

Risotto crémeux aux châtaignes, salsifis rôtis et parmesan

Creamy chestnut risotto with roasted salsify and parmesan

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

plats / Dishes

Le Rumsteack 24€

Pavé de rumsteak, sauce au poivre et au cognac, frites maison

Rump steak, pepper-cognac sauce, homemade french fries

Le Croque-Monsieur 23€

Croque-Monsieur rustique au comté et au rostello, frites maison

Rustic Croque Monsieur with Comté and Rostello Cheese, homemade french fries

La César 23€

Salade César au poulet croustillant maison, sauce parmesan et anchois, œuf dur et tomates cerises.

Caesar Salad with Homemade Crispy Chicken, Parmesan and Anchovy Dressing, Hard-Boiled Egg, and Cherry Tomatoes

Le Cheeseburger 23€

Cheeseburger (steak haché, comté, sauce tartare, mesclun et tomate fraîche), frites maison

heeseburger (beef patty, Comté cheese, tartar sauce, mixed greens, and fresh tomato), homemade french fries

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

Desserts

8€

Le Brownie

Brownie fondant au chocolat et mascarpone à la noisette

Chocolate fudge brownie with hazelnut mascarpone.

La Tarte

Tarte aux figes et crème légère au miel

Fig tart with light honey cream.

Les Agrumes

Salade d'agrumes, gel au romarin et sablé au sésame

Citrus salad, rosemary gel and sesame biscuit.

La Panna Cotta:

Panna cotta à la crème de coco, grenade coco et passion, meringue aux agrumes

Coconut cream panna cotta, pomegranate and passion fruit, citrus meringue.

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

Desserts

8€

La Crème Brulée

Crème Brulée à la vanille de Madagascar

Madagascar Vanilla Crème Brûlée

Les Fruits

Nage de fruits de saison, sirop infusé à la feuille de menthe fraîche

Seasonal fruit nage, syrup infused with fresh mint leaves

Le Café Gourmand

Café ou Thé gourmand : assortiment de mini desserts

Gourmet Coffee or Tea: Assortment of Mini Desserts

Notre Chef vous propose une carte faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

l'esprit



CARTE

DES BOISSONS
- DRINK MENU -



Le Restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 22h et le samedi et dimanche de 18h à 22h.

Le Bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 23h et le samedi et dimanche de 16h à 23h.

Réservez par téléphone : 01.77.80.22.05 ou au 06.28.56.12.06

Cocktails

Mojito 10€

Rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, perrier

Spritz 10€

Liqueur d'orange amère, eau gazeuse, Prosecco

Cacipirinha 10€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cuba Libre 9€

Rhum, cola, citron vert frais

Passion 11€

Vodka, jus de fruits de la passion, sirop de vanille, liqueur de passion

Pina Colada 11€

Rhum, purée de coco, jus d'ananas, lait

Cocktail du barman 13€

Inspiration du moment (Consultez notre barman)

Spritz Limoncello 11€

Limoncello, eau gazeuse, Prosecco

Spritz Saint Germain 14€

Liqueur de fleur de Sureau, eau gazeuse, Prosecco

Gin Tonic 10€

Gin, tonic water

Sangria 10€

Sirop de sangria, jus d'orange, vin rouge, cannelle, tranches de pommes et d'oranges

Formule Afterwork

Tous les soirs de 18h à 20h
2 cocktails pour 18€
(valable sur tous les cocktails, hors cocktail du barman)

Mocktails

Virgin Mojito 7 €

Perrier, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne

Virgin Spritz 7 €

Perrier, sucre de canne, arômes naturels d'épices, d'agrumes et de vin

Tropicoool 8€

Mangue, fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille, tonic

Vip 8€

Jus d'orange, saveurs litchi rose et framboise

Peace and Love 8€

Jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus

Mocktail du barman 8€

Inspiration du moment (Consultez notre barman)

Virgin Piña 8€

Jus d'ananas, saveur coco, lait

Sunrise Passion 7 €

Jus de passion, citron, sirop de grenadine, perrier

Ginger Peach 8€

Jus de pêche, citron vert, ginger beer

Pomme Vanille Fizzy 7 €

Jus de pomme, sirop de vanille, citron vert, perrier

Power Tail 8€

Jus d'orange, saveur basilic, gingembre, curcuma et carotte

Formule Afterwork

Tous les soirs de 18h à 20h

2 mocktails pour 12€

(valable sur tous les mocktails, hors mocktail du barman)

Boissons Softs

Les Eaux

Vittel	50cl/1L 4€/6€
San Pellegrino	50cl/1L 4€/6€
Castalie plate/pétillante	70cl 3,50€
Perrier 33cl	4€

Les Sodas

Coca cola / Zéro	33cl /5€
Fanta Sprite	25cl /5€
Ice tea pêche	25cl /5€
Limonade	25cl /5€
Ginger Ale (+ sirop 0,5cts)	25cl /5€
Schweppes Tonic/Agrumes	25cl /5€

Les Jus de fruits

Jus d'Ananas	Jus de Mangue
Jus de Pomme	Jus de Passion
Jus de Pêche	Jus de citron vert
Jus d'Orange	Jus de Tomate

25cl /5€

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.50€
Ristretto	2.50€
Expresso noisette	2.50€
Décaféiné	2.50€
Double expresso	4.00€
Café long	4.00€
Cappuccino	4.50€
Café au lait / Latte	4.50€
Lait chaud ou froid	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Thé	4.00€

Parfum : Fruits rouges - English breakfast -
Menthe - Thé Vert Sencha - Rooibos aux épices

Infusion 4.00€

Parfum : Camomille - Verveine

Alcools

Les Kirs

(cassis, mûre, violette, pêche, framboise)

Kir vin blanc	7€
Kir Prosecco ou crémant	8€
Kir royal	10€

Les Anisés

Ricard - Pastis

3cl
7€

Les Vermouths

Campari - Martini rouge ou blanc

6cl
6€

Les Vins apéritifs

Porto rouge & Porto blanc

6cl
6€

Les Bières & Cidres

Bières pressions 25cl/6€ - 50cl/11€

Affligem blonde
Gallia blonde « Coq d'habitude »
Gallia « Nouveau western IPA »
Bière du moment

Bières bouteilles 33cl/6.50€

La Parisienne blanche Bio
La Parisienne rousse Bio
La Chouffe cherry
La Chouffe
Chouffe sans alcool

Cidre rosé de pomme 25cl/5€

Les Bulles

French Cancan édition deluxe, Gérard Bertrand	10cl/ 7€ - 75cl/35€
Prosecco	10cl/ 8€ - 75cl/40€
Champagne EPC "Blanc de Noirs"	10cl/ 12€ - 75cl/60€

Les Vins

Les Rouges

AOP Bordeaux supérieur
Château Mirefleurs 2018

15cl/ 8€ - 75cl/ 40€

 AOP Côtes du Rhône Artésis 2023
15cl/ 7€ - 75cl/ 35€

IGP Pays d'Oc
La Chevalière, Pinot Noir 2022
15cl/ 7€ - 75cl/ 35€

AOP Crozes Hermitage L'Orientale, Ogier
2023
15cl/ 10€ - 75cl/ 50€

L'ardoise du moment.

Envie de nouveautés ? Scannez le QR code
pour découvrir notre ardoise de vins, en
complément de notre carte



Les Rosés

 IGP Méditerranée
Aurose Bain de midi Bio
15cl/ 5€ - 75cl/ 25€

 AOP Côtes de Provence
Esprit Gassier, 2023 Bio - Organic
15cl/ 7€ - 75cl/ 35€

Les Blancs

 IGP Côtes Catalanes Rolle in Stone 2023,
Cazes Bio
15cl/ 6€ - 75cl/ 30€

AOP Chablis Saint Martin
Domaine Laroche, 2023
15cl/ 11€ - 75cl/ 53€

IGP Pays d'Oc, Chardonnay
La Chevalière, 2023
15cl: 8€/ 75cl: 40€

Alcools

Whiskys

Bushmill, blended whisky
Chivas Regal 12 ans, Blended
scotch
Maker's Mark, Bourbon
Jack Daniel's
Yamazakura

4cl

8€

11€

11€

11€

9€

Rhums

Trois Rivières
Diplomatico
Mount Gay XO
Bumbu
Havana 3 ans
Don Papa

4cl

9€

13€

15€

10€

9€

13€

Gins

Nuage
Citadelle

4cl

10€

14€

Vodkas

Nuage
Grey goose

4cl

10€

15€

Cachaca

11€

Téquila

11€

Liqueurs

Baileys
Amaretto
Get 27 ou 31
Limoncello

4cl

9€

9€

9€

9€

Digestifs

Cognac Hennessy VS
Armagnac VSOP
Calvados
La Vieille Prune

4cl

13€

11€

10€

13€