

BAR

APÉRITIFS

G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	15
KIR ROYAL G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	16
RICARD	4cl	5
KIR VIN BLANC	12cl	7
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6
AMARETTO	4cl	10

BIÈRES

BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	33 cl	6
BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	50 cl	8
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	33 cl	6
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	50 cl	9
1664 0° BIÈRE BOUTEILLE	33 cl	6

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	10
ST-GERMAIN SPRITZ	12
ITALICUS SPRITZ	12
MOJITO	13
FRENCH MULE BY GREY GOOSE VODKA	13
PALOMA BY PATRÓN TEQUILA	13
NEGRONI BY BOMBAY SAPPHIRE	13
BASIL SMASH BY BOMBAY SAPPHIRE	13

MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE	11
VIRGIN MOJITO	10

SOFTS

COCA COLA CLASSIC, ZÉRO	33 cl	5
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	33 cl	5
RED BULL ENERGY DRINK , SUGAR FREE	25 cl	6
RED BULL RED EDITION	25 cl	6
ORGANIC TONIC WATER, GINGER BEER	25 cl	5
JUS GRANINI	25 cl	5
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		
VITTEL, SAN PELLEGRINO	75 cl	6,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ, THÉS	4,5
CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT	5

VINS AU VERRE 12 CL

ROSÉ	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	5
	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8

BLANC	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d’Oc	5
	AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8
	AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8

ROUGE	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d’Oc	5
	AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	7
	AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
	AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8

VINS EN BOUTEILLE 75 CL

LES VINS ROSÉS

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	30
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	50
MINUTY ROSE & OR AOP Côtes de Provence	65

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d’Oc	30
AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut « Le Givré »	70
LOIRE	
AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	60
BOURGOGNE	
AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	60
ALSACE	
AOP RIESLING Cave de Beblenheim	50
SAVOIE	
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE Maison Cavaillé	45
AOP CHIGNIN BERGERON Maison Cavaillé	70
PROVENCE	
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
ITALIE	
DOC PINOT GRIGIO Tenute Arnaces	40

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d’Oc	30
AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	40
BORDEAUX	
AOC SAINT-ÉMILION Baron Carl	60
AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	70
BOURGOGNE	
AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE La Perrière	90
BEAUJOLAIS	
AOP MORGON Domaine Matray	65
VALLÉE DU RHÔNE	
AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	55
AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	90
SAVOIE	
AOP MONDEUSE 1949 Maison Cavaillé	60
PROVENCE	
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Gabriel	110
ITALIE	
DOC TOSCANE Chianti	40

LE DÉJEUNER

 La recommandation accord met & vin du sommelier

ENTRÉES

 BURRATA	14
pois verts, courgettes grillées	
 AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8

LA SALADE CÉSAR FOLIE DOUCE	15
 AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8

PLANCHE ANTIPASTI À PARTAGER	12/personne
légumes confits, charcuteries et fromages italiens	
 MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8

PLATS

BURGER D'ÉPAULE DE COCHON CONFITE	24
sauce bbq, pickles d'oignons et cheddar vieilli	
 AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8

DAURADE À LA PLANCHA	21
fine ratatouille, fregola sarda au parmesan	
 MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8

TARTARE DE BOEUF	24
shiitakés au miso et à la truffe, frites	
 AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	11
ENTREMETS CHOCOLAT FOLIE DOUCE	11
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	12
PARIS-CHAMONIX	12

Menu enfant 13

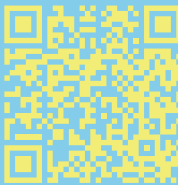
COQUILLETES TROP RIGOLOTES AU JAMBON

POULET PANÉ, FRITES

POISSON PANÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES



Consultez notre cahier des allergènes sur demande.



FOLIE CORNER

PLANCHES À PARTAGER À PARTIR DE 2 PERSONNES

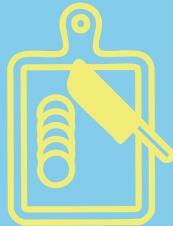


PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 16

PECORINO AU PIMENT, FONTINA, CACIOCAVALLO, SCAMORZA FUMÉE
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES 18

JAMBON BLANC AUX HERBES, MORTADELLE,
JAMBON SEC, ROSETTE MILANAISE
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

PLANCHE MIXTE 20

MORTADELLE, JAMBON SEC, PECORINO AU PIMENT, FONTINA
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

ADULTS ONLY

GRANDS FLACONS DE VINS 150 CL

ROSE	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	140
BLANC	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut «Le Givré»	150
ROUGE	AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	150
	AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	200

DIGESTIFS 4 CL

LIMONCELLO	6
GÉNÉPI	8
AMARETTO	10
BAILEYS	10
GET 27, GET 31	10
CHARTREUSE JAUNE, VERTE	12

Consultez notre cahier des allergènes sur demande.

