

Les Cocktails (12,5cl au moins)

Mojito classic (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne) 8 €

Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne) 9€

Piña Colada (rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco) 8€

Les apéritifs

Kir vin blanc ou rouge, cassis, mûre, pêche, framboise 12cl 4.50€

Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl 9 €

Pastis 51, Ricard 2 cl 4€,

Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 6 €

Gin Generous, Rhum blanc, Get 27 et Get 31 5cl 6€

Américano 9 €

Whiskys (demandé notre carte à whisky avec plus de 35 références !)

Bières pressions

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Ciney Blonde	4.00€	7.30€
Lagunitas	4.50€	8.00€
Panaché, Monaco (Paulaner)	3.80€	7.10€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl 3.50 €

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.50 €

Granini: Ananas, orange, abricot, pomme, ACE (pago) & tomate (25cl/20cl) 3.50 €

Boissons chaudes

Café express Illy ou Décaféiné 2.00 €

Noisette 2.10€

Double café, 3.70€

Café crème, 3.70€

Capuccino 3.70 €

Chocolat chaud 3.70 €

Chocolat ou café viennois 4.20€

Irish coffee 8.70€



ICI, VOTRE PLAISIR EST PROTÉGÉ

Chère cliente, cher client,

Votre établissement vous propose un protocole afin de vous accueillir dans les meilleures conditions de protection. Élaboré par les pouvoirs publics en liaison avec les professionnels du secteur, ce protocole se veut un bon équilibre entre les nécessaires mesures d'hygiène à respecter face à la menace sanitaire et le plaisir de goûter à nouveau ce qui fait partie de l'ADN de notre ville « Capitale » : ses restaurants et ses bistros.

Cette liberté retrouvée dont témoignent les Nivernaises et Nivernais qui fréquentent depuis le début de l'été ces lieux de vie et de partage, il n'est pas question de vous en priver une fois de plus !

Aussi, face aux signaux qui depuis quelques semaines semblent montrer une résurgence de la pandémie, votre établissement a décidé de mettre en place un dispositif simple, non contraignant, qui permet aux autorités sanitaires de pouvoir mieux vous protéger.

En laissant vos coordonnées* dans ce

« CAHIER DE RAPPEL »

vous serez alerté(e) par les autorités sanitaires* en cas de suspicion de contamination de toute personne présente dans cet établissement en même temps que vous. Ce dispositif, basé uniquement sur votre déclaration, a déjà montré son efficacité en France et à l'étranger. Nous vous invitons ainsi, si vous le souhaitez, à prendre quelques secondes pour remplir ce cahier.

Nous nous engageons enfin à faire respecter les gestes barrières dans l'établissement.

(*) Vos coordonnées, transmises si nécessaire à l'ARS (Agence Régionale de Santé) et à la CPAM (Caisse Primaire d'Assurance Maladie) ne pourront être utilisées à des fins commerciales. Elles seront détruites au bout d'un mois, durée moyenne pour qu'une enquête COVID-19 détermine l'apparition d'un éventuel cluster.

La carte Saint Sébastien

Pour commencer

Tartare de betterave et copeaux de crottin de Chavignol AOC 8€

Terrine de bœuf de race charolaise façon Saint Sébastien, salade de jeunes pousses 9€

Crevettes roses décortiquées, tartare de mangue au piment d'Espelette 9€

Tomates d'antan et mozzarella « Di Buffalla » fumé, pistou 9€

Assiette de melon d'ici et d'ailleurs, jambon de Serrano 8€

Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, pain brioché, chutney de mangue et sauce au miel 16€

Les saveurs de la mer (Selon arrivage)

Raviole ouverte de saumon fumé, légumes et sauce safranée du Morvan 25€

Daurade grillée en entière aux oignons rouge et thym, salade de boulgour « bio » aux légumes 26€

Les Saveurs printanière

Risotto crémeux aux légumes et sauce safranée du Morvan 17€

Grand carpaccio de tomates d'Antan et copeaux de Crottin de Chavignol 17€

Grande salade de melon d'ici et d'ailleurs et jambon de Serrano 18€



Un plat fait maison et élaboré sur place à partir de produits bruts.

Plats avec * sont sans gluten sauf toasts et glaces / Viandes sans gluten et sans sauce.

Nos prix sont exprimés en TTC

Moyens de paiement acceptés espèces, carte de bleue/Visa, American Express, chèque et ticket restaurant

Les Saveurs de la terre

Tartare de bœuf français de race charolaise coupé au couteau et piment d'Espelette, pomme grenaille cuite au four et salade 17€

Pavé de rumsteak de race charolaise, pommes de terre grenaille cuite au four et sauce au poivre 24€

Poire de boeuf français de race charolaise façon Rossini, pommes de terre grenaille cuite au four et jus à l'huile de truffe 32€

Nos assiettes de fromages gourmandes

Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou fines herbes 7€

Crottin de Chavignol AOC, Salade de jeunes pousses 7€

Croustillant de Munster AOC, salade de jeunes pousses et confiture aux airelles 8€

Les Desserts

Salade d'agrumes et fraises 8€

Café ou thé ou déca gourmand (selon l'humeur du chef) 7.50€

Moelleux au chocolat, glace yaourt bulgare « Le chariot des glaces » 8€

Pavlova aux framboises, crème fouetté 9€

Palette de glace façon Saint Sébastien 8€

Gaspacho de fruits rouges et glace yaourt bulgare 9€