

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	3.80€	7.10€
Fisher Bière de Noël	4.50€	8.00€
Panaché, Monaco (Paulaner)	3.60€	6.90€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl 3.30 €

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.30 €

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

Terrine de campagne au bœuf de race charolais de Bourgogne façon Saint Sébastien, salade de jeunes pousses 8€

Saints jacques poêlés à l'huile de truffe et salade de jeunes pousses 12€

Carpaccio de lieu fumé et salade de jeunes pousses 9€

Salade de harengs au curry, salade de jeunes pousses 8€

Thon rouge façon Teriyaki servi froid, salade de roquette et marinade aux saveurs d'Asie 10€

Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac, chutney d'ananas et mangue 16€

Les saveurs de la mer (Selon arrivage)

Truite saumonée aux amandes, risotto crémeux et jus corsé 21€

Pavé de saumon poêlé, risotto crémeux et jus corsé 21€

Les Saveurs Automnales

Risotto crémeux aux légumes et crème de courge 16€



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

Vins au verre et carafes...

Demandez notre carte des vins plus de 120 références !

	Verre (14cl)	carafe (49cl)
Rouge		
■ AOC Merlot de la Sapinière, 2019	4.50€	17.50€
■ Vin de France « La Petite Seine », 2018	3.90€	13.50€
■ AOC Bordeaux, Château de Bordès Quancard, 2016	4.50€	17.50€
Rosé		
■ Robert Vic « Délicate », Pays d'Oc 2019	4.50€	17.50€
■ Vin de France « La Petite Seine » 2018	3.90€	13.50€
■ IGP Teres, , Famille Saratier depuis 1840	3.90€	13.50€
Blanc		
■ AOC Sauvignon « Renaissance », 2020	3.90€	13.50€
■ AOC Bourgogne Aligoté, La Chablisienne, 2019	4.75€	18.00€
Moelleux		
■ AOC Cadillac, Château Cousteau, 2018	6.50€	22.75€

Eaux minérales

	50cl	75cl	100cl
Thonon ou Vals		6.50€	
Chateldon		7.00€	

Thé Mariage frères, lov organic et Kusmi tea

3,70 € (350ml)

- Sweet Chai rooibos, épices .
- Lov is beautiful thé blanc, thé vert et rooibos vert à la saveur pêche abricot.
- Paris Earl Grey thé brillant au parfum de Bergamote
- Esprit de Noel Thé noir festive aux épices douces
- Paris Ginza Thé noir aux notes de fruits rouges et de caramel
- Thé à l'opéra Thé vert au parfum de fruits rouges vanillés
- Tokyo Mojito Thé vert et yuzu
- Lovely Night Rooibos, honey bush, spices et pear flavor
- Only Spices Sept épices
- AquaSummer Pêche, hibiscus et abricot
- Sweet Break Fruits rouges et biscuit
- Happy Mind Moringa, gingembre, Turmeric et fruit du dragon

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20 min de préparation, merci de les commander au début du repas
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
Tous nos Viandes bovines sont en provenance de France