Les Burgers



(BURGER DE JUILLET & AOÛT 2026]



Garibaldi

24€

(BUN ARTISANAL | BOEUF DES PLAINES CHAMPENOISES | SCARMOZA FUMÉE | PANCETTA | TOMATES SÉCHÉES | MAYO TOMATES SÉCHÉES | CITRON CONFIT]

Alain & Salima Cordeuil

(« CLAIR OBSCUR » | CHARDO & PINOT NOIR | EXTRA-BRUT | 12CL | 75 CL]

15€ 81€

22€ Louis 14

(BUN ARTISANAL | BOEUF DES PLAINES CHAMPENOISES | BLEU D'AUVERGNE | COMPOTÉE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS & POIRES | SUCRINE | MAYO MAISON]

25€ Clovis

(BUN ARTISANAL | BOEUF DES PLAINES CHAMPENOISES | LARD GRILLÉ AU SIROP D'ÉRABLE | COMTÉ 18 MOIS | SUCRINE | SAUCE BBQ MAISON]

24€ Truffle Smash

(BUN ARTISANAL | BŒUF POLMARD SMASHÉ | MAYO TRUFFÉE | CORNICHONS | POMMES PAILLE | SUCRINE | CHEDDAR BLANC | PICKLES D'ÉCHALOTES]

22€ Smash 1er

(BUN ARTISANAL | BŒUF POLMARD SMASHÉ | CHEDDAR | CORNICHONS | SUCRINE | OIGNONS BLANCS | SAUCE BURGER MAISON]



22€ Korean Fried Chicken



(BUN ARTISANAL | POULET FERMIER CHAMPENOIS FRIT & MARINÉ | SAUCE GOCHUJANG | SALADE DE CHOU AU SÉSAME | PICKLES D'OIGNONS ROUGES | CHEDDAR BLANC]

(DOUBLE BURGER +5 EUROS | SAUCE CHEDDAR OU PARMESAN SUR FRITES +3 EUROS | LARD GRILLÉ +3 EUROS | DISPONIBLE EN VÉGÉ & SANS GLUTEN]

Street Food



Karaage

13€ 18€

(CUISSE DE POULET FERMIER | SAUCE AIGRE DOUCE | PICKLES D'OIGNONS ROUGES]

Pulled Pork Tacos

12€ 17€

(EFFILOCHÉ DE PORC | RELISH | PICKLES D'OIGNONS ROUGES | PERSIL & CORIANDRE]

Gambas Tacos

15€ 20€

(GAMBAS FLAMBÉES | KETCHUP DE POIVRONS | CHOUX CHINOIS | OIGNONS ROUGE | JALAPEÑOS | PERSIL & CORIANDRE]

Beignets de Courgettes

10€ 15€

(COURGETTES RAPÉES | MENTHE | CITRON JAUNE & AIL | FROMAGE FRAIS | SAUCE YAOURT]



Desserts

Bun Perdu

10€

(PÂTE À TARTINER MAISON | GLACE YAOURT | CHANTILLY | NOISETTES CONCASSÉES]

La Poire

10€

(POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE | GANACHE AU CHOCOLAT | CRUMBLE AUX AMANDES | GLACE YAOURT]

Cornets Citron Meringué

8€

(CORNETS DE GLACE MAISON | CRÉMEUX CITRON | MERINGUE ITALIENNE | ZESTES DE CITRON VERT]



Cheesecake Fraise

10€



(SABLÉ BRETON & SPÉCULOS | CHEESECAKE | COULIS DE FRAISE | FRAISES FRAÎCHES]

Bières

Vedett*

(BLONDE | BLANCHE | IPA | 25CL | 50 CL)

4,5€ 9€



3 Fonteinen

12€ (ARMAND & GASTON | GUEUZE | 37,5CL)

Cantillon 12€

(ROSÉ DE GAMBRINUS | GUEUZE | 37,5CL)

Cidres

8€ Les Bulles Ardennaises

(ROSÉ | 33 CL)

8€

Cidrerie Gamet

(BRUT | 33 CL)









Softs

Sirop à l'eau 2,5€

(PÊCHE | MENTHE | CITRON | GRENADINE)

Sirop Limonade 6€

(PÊCHE | MENTHE | CITRON | GRENADINE)

Eau Minérale

(PLATE | PÉTILLANTE | 1L) 6€

5,5€ Coca cola

(CLASSIC | ZÉRO)

Jus de fruits Vergeois 7€

(POMME & YUZU | FRAISE)

Ginger Beer, Limonade, Tonic Water 5€

Datxa Kombucha 6,5€

(MATÉ | GINGEMBRE & CITRON VERT)

Thé Froid Maison 5,5€

Au Verre

Champagnes

Brice Allouchery

(« PINOTS NOIRS » | 2023 | PINOT NOIR | EXTRA-BRUT | 12 CL | 75 CL]

11€ 61€

JM Sélèque

(« SOLESSENCE » | 2022 | MEUNIER, CHARDO & PINOT NOIR | EXTRA-BRUT | 12CL | 75 CL]

12€ 68€

Vins Rouges

Alain & Salima Cordeuil

(« CLAIR OBSCUR » | CHARDO & PINOT NOIR | EXTRA-BRUT | 12CL | 75 CL]

15€ 81€

Antoine Grethen

(« BOREAS » | 2022 | MEUNIER | COTEAUX CHAMPENOIS | 12 CL | 75 CL]

14€ 78€

Vins Blancs

Henri Chauvet

(« BRACONNAGE » | 2024 | GAMAY | AUVERGNE | 12CL | 75 CL]

9€ 46€

Ardoisières

(« SILICE » | 2024| JACQUÈRE | SAVOIE | 12 CL | 75 CL] 7€ 36€

Mas Foulaquier

(« LES TONNILIÈRES » | 2020 | CARIGNAN, GRENACHE, CLARET | HÉRAULT | 12CL | 75 CL]

7€ 36€

La Maison Romane

(« COTEAUX BOURGUIGNONS » | 2024 | CHARDONNAY | BOURGOGNE | 12CL | 75 CL]

10€ 50€

Short List

Rouges

28€

Obora

(BOB | 2023 | GAMAY | BEAUJOLAIS | 75 CL)

45€

Santamaria

(TRANOÏ | 2024 | NIELLUCIU & GRENACHE | CORSE | 75 CL)

Blancs

62€

P.H Rougeot

(LE CLOS DES SIX OUVRÉES | 2023 | CHARDONNAY | BOURGOGNE | 75 CL)

30€

Meckert

(SPICY WINE | 2022 | VIN ORANGE| ALSACE | 75 CL)





Bulles

Aurélien Laherte

(« ULTRADITION » | 2022 | CHAMPAGNE | 75 CL)

68€

Jérome Blin

(« LA PLUCHOTTE ROSÉ» | 2023 | CHAMPAGNE | 75 CL)

69€



Les Alcools

4,5€
Henri Bardouin
(PASTIS DE PROVENCE]

10€
Flavien Nowack
(RATAFIA DE MEUNIER DE 2016 À 2022]

5€
Menthe Pastille
(LIQUEUR DE MENTHE BLANCHE]

12€
Sacy Soeur & Frère
(RATAFIA DE PINOT NOIR 2019]

5,5€
Maison Genestine
(LIMONCELLO]

10€
Domaine des Cavarodes
(RASTAFIA, CHARDONNAY & SAVAGNIN]

5,5€
Maison Genestine
(1845 ELIXIR V.P]

15€
Sab's
(EAU DE VIE D'ABRICOT]

18€
Cappellano
(BAROLO CHINATO]

9€
Alexis Lecomte
(SAPHIR DE TROISSY]

12€
La Conspiration
(GIN DE CHAMPENOIS DE CHARDONNAY]

25€
Chartreuse V.E.P Verte
(MISE 2020]

10€
Christophe Mignon
(RATAFIA DE CHARDONNAY]

19€
Emmanuel Brochet
(ORIGIN]

Cocktails

13€

Negroni Champenois

(VERMOUTH ROUGE | BITTER | ORANGE | FINE DE CHAMPAGNE]

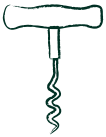
London Mule

(MAYGA | JUS DE CITRON VERT | GINGER BEER]

13€







Barista



2,5 €

Expresso, Ristretto

3,5 €

Allongé

5 €



Double Espresso

5,5 €

Latte macchiato

5,5 €

Cappucino



5,5 €

Flat white

6 €



Infusion des Pères Chartreux

(ANGELUS DU SOIR | RÉFECTOIRE | SPACIEMENT | OEUVRES COMMUNES | DÉSERT CARTUSIEN]