

Lieu

DÉJEUNER

LES ENTRÉES

- ŒUFS **BIO** MIMOSAS 8
- TARTARE DE CREVETTES 13
- BURRATA CRÉMEUSE & SON TRIO DE TOMATES 13
- TARTARE DE DAURADE 12
- FOCACCIA DU LIEU 11
- POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13
- GAMBAS TEMPURA 13

Formule du Lieu 18
*plat + salade de fruits

Menu déjeuner 17
Entrée du jour
+ plat du jour
ou
Plat du jour
+ dessert du jour

Menu déjeuner gourmand 21
Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

voir menu du jour

LES PLATS

- LA SALADE THAÏ 17
boeuf snacké, salade romaine, cacahuètes, satay, pousses de soja, coriandre, vinaigrette thaï du chef
- *LA SALADE CROUSTILLANTE DU LIEU 17
poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, cheddar, oignons frits, sauce curry du chef
- LA SALADE GRECQUE 17
concombre, pastèque, fêta, olives kalamata, poivrons, oignons rouges, vinaigrette à l'huile d'olive du chef
- LA SALADE CÉSAR 18
suprême de poulet, salade romaine, tomates cerises, oeuf, anchois, copeaux de parmesan, sauce césar du chef
- LA PIZZA SALMONE 18
crème fraîche, mozzarella, crème d'aneth, saumon fumé, zeste de citron
- *LA PIZZA DU LIEU 17
sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse, bresaola, roquette
- LE BURGER CLASSIQUE 16
steak de bœuf, oignons confits, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce du chef ou sauce spicy
- *LE BURGER DU LIEU 15
escalope de poulet, guacamole, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce curry du chef
- TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20
- *PENNE CHICKEN VERDE 16
- TATAKI DE THON 24
& SON RIZ
- POISSON PANÉ DU LIEU 19
& SES FRITES
- ENTRECÔTE DU LIEU 22
& SES POMMES GRENAILLES
- SUPRÊME DE POULET 21
& SA PURÉE

POUR LES PLUS PETITS 12

NUGGETS DE POULET, FRITES + 1 BOULE DE GLACE

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19
Chèvre, Camembert de Normandie, Comté, Roquefort AOP
- PLATEAU DE FROMAGES 35
pour 4 personnes
- ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15
pour 2 personnes
- PLATEAU DE FRUITS 25
pour 4 personnes
- SALADE DE FRUITS 8
- TARTE TATIN 9
- CHOU PISTACHE 9
- PAVLOVA SURPRISE 9
- COEUR COULANT CHOCOLAT 8
- TARTE FRUITS ROUGES 9
- TOUT SCHUSS 8
- INDÉCENTES PROFITEROLES 9
- BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9
CAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT NUTELLA
- CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9
- Accompagnement supplémentaire 4,5
frites, pommes grenailles, riz, purée, wok de légumes, salade verte, purée truffée +2

LES ENTRÉES

ŒUFS **BIO** MIMOSAS 8

POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13

BURRATA CRÉMEUSE & SON TRIO DE TOMATES 13

TARTARE DE CREVETTES 13

TARTARE DE DAURADE 12

FOCACCIA DU LIEU 11

GAMBAS TEMPURA 13

NOS SALADES

La Chèvre 17

chèvre chaud miel sur toast pain de campagne, feuilles de chêne, pousse d'épinards, avocat, pommes, noix

La Thaï 17

boeuf snacké, salade romaine, cacahuètes, satay, pousses de soja, coriandre, vinaigrette thaï du chef

La Grecque 17

concombre, pastèque, fêta, olives kalamata, poivrons, oignons rouges, vinaigrette à l'huile d'olive du chef

La César 18

suprême de poulet, salade romaine, tomates cerises, oeuf, anchois, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar du chef

La CROUSTILLANTE DU LIEU 17

poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, cheddar, oignons frits, sauce curry du chef

BURGERS

Le Classique 16

steak de bœuf, oignons confits, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce du chef ou sauce spicy

L'ITALIEN 15

burrata panée, steak de tomates, salade roquette, sauce pesto du chef

Le RÔTI 17

effiloché de poulet rôti, compotée de choux rouges, cheddar, choux chinois, sauce verte du chef

Le BURGER DU LIEU 15

escalope de poulet panée, guacamole, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce curry du chef



EN ATTENDANT

ASSIETTE DE TAPAS ORIENTALE 28

ASSIETTE DE TAPAS MÉDITERRANÉENNE 28

BRUSCHETTA ORIENTALE 18

BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ MOZZARELLA 17

BRUSCHETTA POULET GRILLÉ MOZZARELLA 16

PIZZAS AU FOUR

La MARGHERITA 12

sauce tomate, mozzarella

La SALMONE 18

crème fraîche, mozzarella, crème d'Aneth, saumon fumé, zeste de citron

L'ORIENTALE 18

sauce tomate, mozzarella, viande hachée, chorizo, merguez

AL TARTUFO 18

crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, champignons, roquette, copeaux de parmesan

La PIZZA DU LIEU 17

sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse, bresaola, roquette

PÂTES

LINGUINE AUX CREVETTES 18

PENNE CHICKEN VERDE 16

RAVIOLE RICOTTA EPINARDS 18

TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20

Supplément 5

burrata

avocat

poulet

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 19
& SES FRITES

SUPRÊME DE POULET 21
& SA PURÉE

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 22
& SES LINGUINE TOMATES

TIGRE QUI PLEURE 26
& SON MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE

ENTRECÔTE DU LIEU 22
& SES POMMES GRENAILLES

CÔTE DE BOEUF (1,2KG), À PARTAGER 79
2 GARNITURES AU CHOIX

POISSONS

POISSON PANÉ DU LIEU 19
& SES FRITES

TATAKI DE THON 24
& SON RIZ

SÔLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 44
& SA PURÉE

BAR ENTIER 23
& SON WOK DE LÉGUMES

SAUMON LAQUÉ 24
& SON RIZ

FARANDOLE DE POISSON 48
2 GARNITURES AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire 4,5

frites, pommes grenailles, riz, purée, wok de légumes, salade verte purée truffée +2

POUR LES PLUS PETITS 12

NUGGETS DE POULET, FRITES + 1 BOULE DE GLACE

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19
Chèvre, Camembert de Normandie, Comté, Roquefort AOP

PLATEAU DE FROMAGES 35
pour 4 personnes

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15
pour 2 personnes

PLATEAU DE FRUITS 25
pour 4 personnes

SALADE DE FRUITS 8

TARTE TATIN 9

CHOU PISTACHE 9

PAVLOVA SURPRISE 9

COEUR COULANT CHOCOLAT 8

TARTE FRUITS ROUGES 9

TOUT SCHUSS 8

INDÉCENTES PROFITEROLES 9

BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9
Caramel beurre salé ou chocolat nutella

CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9

NOS GLACES

2 BOULES 5 / 3 BOULES 7
vanille, pistache, chocolat, café, sorbet citron, sorbet fraise, sorbet mangue

BANANA SPLIT 9
glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane fraîche, amandes, chantilly

FRAISE MELBA 9
sorbet fraise, glace vanille, fraise fraîche, coulis fruits rouges, chantilly

LA GIVRÉE DU LIEU 9
sorbet mangue, mangue fraîche, purée de passion, chantilly

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE 3

CAFÉ FRAPPÉ, CRÈME, DOUBLE 5

KUSMI TEA 5

CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, ICED COFFEE LATTE 6

LES EAUX & SODAS

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50CL 4

EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 100CL 6

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 33CL 4

LIPTON ICE TEA, ORANGINA, SPRITE 25CL 4

SCHWEPPES TONIC, AGRUMES 25CL 4

RED BULL 25CL 6

GRANINI ABRICOT, ANANAS, FRAISE, LITCHI, MULTI-FRUITES,

ORANGE, POMME, TOMATE 25CL 5

MOCKTAILS 9

VIRGIN MOJITO...

FRAISE, PASSION ou MANGUE +1€

menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN SEX ON BEACH

ananas, cranberry, pêche

VIRGIN PORNSTAR +1€

maracuja, fruit de la passion, vanille

LE LOTUS

ananas, mangue, litchi, fleur de sureau

L'INNOCENT DU LIEU

framboises, basilic, citron jaune, limonade

CHAMPAGNE

COUPE (12,5CL) 10

PISCINE (15CL) 12



BOISSONS

LES BIÈRES

PRESSIONS

BUD 25CL 4 / 50CL 7

HOEGAARDEN BLANCHE 25CL 5 / 50CL 9

LEFFE BLONDE 25CL 5 / 50CL 9

GOOSE MIDWAY IPA 5 / 50CL 10

MONACO, PANACHÉ 25CL 5 / 50CL 8

CORONA BOUTEILLE 33CL 6

VINS AU VERRE (15CL)

ROSÉ

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 6

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » - Côte de Provence AOP 7

BLANC

DOMAINE LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE - Chardonnay IGP 6

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER » - Sauvignon VDF 6

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOP 8

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly fumé AOP 8

ROUGE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir VDF 6

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes du Rhône AOP 6

DOMAINE PATRICE LATHUILLIÈRE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOP 7

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOP 7

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10

Aperol spritz, gin tonic, Moscow mule, margarita, sex on the beach...

LE COCKTAIL DU JOUR 12

voir avec notre super barman

LE MOJITO... 10

FRAISE, PASSION ou MANGUE 12

rum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LE SPRITZ DU LIEU 12

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

LE BONBON 12

vodka Grey Goose, triple sec, vanille, fraise, citron jaune

LE PETIT FILOU 12

gin Bombay Sapphire, Italicus, liqueur d'abricot, citron jaune

LA PINA SUPRA COLADA 12

rum Carta Oro, ananas, noix de coco, chantilly

LE PORNSTAR DU LIEU 12

vodka Grey Goose, liqueur de passoa, fruit de la passion, vanille

BAR (4CL)

3CL PASTIS 51, RICARD 5

6CL MARTINI ROUGE, BLANC 6

KIR 7 / KIR ROYAL 12

BIRLOU, BAILEY's, CALVADOS 8

AMARETTO, GET 27, GET 31, LIMONCELLO 8

ABSINTHE, POIRE, PRUNE, MIRABELLE 10

CARTA ORO 8 / ANEJO CUATRO 10

ERISTOFF 8 / GREY GOOSE 10

BOMBAY SAPPHIRE 8 / HENDRICK's 10

CAZADORES REPOSADO 10 / PATRON ANEJO 14

JACK DANIEL's 8 / NIKKA 13

CARDHU 12 ANS 12 / CHIVAS 12

BALVENIE 12 ANS 14 / BALVENIE 16 ANS 18

PYRAT XO 14 / MEZCAL 14

SANTA TERESA 1796 16 / ZACAPA 23 ANS 16

MARTELL 12 / MARTELL VSOP 14

REMY MARTIN 1738 14 / REMY MARTIN XO 25

CLASE AZUL 30 / DON JULIO 1942 30

VINS ROUGES

LOIRE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir vdf 25

DOMAINE DE LA COTTELLERAIE **BIO**
Saint Nicolas de Bourgueil AOC 29

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

DOMAINE PATRICE LATHUILIERE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOP 30

DOMAINE BOUCHARD AÎNÉ - Hautes Côtes de Beaune AOC 45

DOMAINE JEAN BAPTISTE JESSIAUME « LAFORGES » - Santenay AOP 51

DOMAINE DE LA BRESSANDE « CLOS ROUSSEAU »
Maranges 1er Cru AOC 64

DOMAINE JEAN BAPTISTE JESSIAUME - Volnay AOP 75

CHANTAL LESCURE « LES VIGNOTS » - Pommard AOC 89

JEAN CLAUDE BOISSET « COTEAUX DES BOIS »
Nuits Saint Georges AOC 127

LANGUEDOC

DOMAINE HORTUS « BERGERIE » - Pic Saint Loup AOP 39

RHÔNE

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes Du Rhône AOP 26

DOMAINE COMBAT - Crozes Hermitage AOP 40

DOMAINE LOUIS CHOMEL « TOLONDIERE » - Saint Joseph AOP 42

DOMAINE CRISTIA - Château Neuf du Pape AOC 59

BORDEAUX

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOP 29

CHÂTEAU DE PEZ « SECOND DE PEZ » - Saint Estèphe AOC 42

TEMPO D'ANGÉLUS - Bordeaux AOC 49

CHÂTEAU ROC DE BOISSEAUX - Saint Emilion Grand Cru AOC 68

LA DAME DE MONTROSE - Saint Estèphe AOC 95

ROC DE CAMBES - Côte de Bourg AOC 172



VINS ROSÉS

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 23

COTE DE PROVENCE AOP

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » 28

CHÂTEAU SAINT MAUR « M » CRU CLASSÉ 36

CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE » CRU CLASSÉ 41

VINS BLANCS

LOIRE

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER »
Sauvignon vdf 26

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly Fumé AOC 39

DOMAINE FOURNIER « LES BELLES VIGNES »
Sancerre AOC 39

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pouilly Fumé AOC 47

BOURGOGNE

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOP 42

DOMAINE PERRATON « LE CLOS DU ROI DE CROIX »
Pouilly Fuissé AOP 50

DOMAINE ALEX GAMBAL « EN REMILLY »
Saint Aubin 1er Cru AOC 87

DOMAINE ALEX GAMBAL « LES ROUGEOTS »
Meursault AOC 111

GRAND SUD

DOMAINE ROPITEAU - Chardonnay vdf 26

DOMAINE CRISTIA - Château Neuf du Pape AOC 54