

À partager !

CARTE TAPAS

Les boissons

Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ ^{€50}
Pineau des Charentes "Normandin-Mercier rosé ou blanc (6cl)	6€
Martini (6cl)	4€ ^{€50}
↳ Martini rouge	
↳ Martini blanc	
Suze (4cl)	4€ ^{€50}
Kir Vin blanc (12cl)	5€ ^{€00}
Kir pétillant maison (12cl)	8€ ^{€00}
Alliance, pétillant bordelais, crème de fruits	
Kir pétillant impérial (12cl)	15€
Champagne Veuve Clicquot Réserve, crème de fruits	
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ ^{€50}
↳ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
↳ Lagavulin (16 ans d'âge)	
Whisky Français M&B SPIRITS	
distillerie du Poitou	
↳ BAILLARGEGAIL "single malt tourbé	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€

Les champagnes / Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Veuve Clicquot Réserve (15cl)	15€
Joseph Perrier Rosé (15cl)	17€
Champagne Veuve Clicquot Brut Réserve privé (75cl)	70€
Joseph Perrier Rosé (75cl)	80€
Joseph Perrier Blanc de Blancs "magnum"	180€

Les cocktails maison

Americano maison (25cl)	11€
Campari 5 cl, Vermouth rouge 2 cl, eau gazeuse 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	11€
3 cl de gin, 2 cl de grand marnier, 5 cl de citron vert, 15 cl de jus exotique	
Mojito (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et eau gazeuse	
Spritz (25cl)	11€
Mionetto Apritivo 6 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Spritz Saint Germain (25 cl)	11€
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	
Spritz Limoncello (25 cl)	11€
Limoncello 5 cl, Prosecco 10 cl, eau gazeuse	

Pornstar Martini (14cl)	11€
Vodka 4 cl, Passoa 3cl, Jus de Maracuja 4cl, Vanille 1cl, Jus de citron 2cl	

Tequila Sunrise (25cl)	11€
Tequila 4cl, Jus d'orange 19 cl Grenadine 2cl	

Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Atlantic Blonde	4€ ^{€50}	5€ ^{€80}	7€ ^{€80}
Atlantic Grand Cru	4€ ^{€50}	5€ ^{€80}	7€ ^{€80}

Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl)	8€
La Rocheloise - blonde (33cl)	7€ ^{€50}
La Rocheloise - ambré (33cl)	9€
La Rocheloise - IPA (33cl)	9€
La Jack Beer - Triple 8.5° (33cl)	7€ ^{€50}

Au fil de l'eau

Chateldon	0,75l
Eau aquachiar*	6€
micro-filtrée plate	3€ ^{€50}
Eau aquachiar*	3€ ^{€50}
micro-filtrée gazeuse	

* Démarche éco responsable kilomètre 0

Les sodas / Les Jus

Les sodas (25cl)	3€ ^{€80}
lipton ice tea, Orangina, Schweppes tonic, 7up	
Les sodas (33cl)	3€ ^{€80}
Pepsi / Pepsi Zéro, Badoit Rouge	
Jus de fruits ANDROS (25cl)	5€ ^{€50}
Orange yuzu, abricot romarin, pomme verveine	
Tomate menthe, ananas citron vert, fraise basilic	

Les cocktails sans alcool

Sex and the beach sans alcool (25cl)	7€ ^{€50}
Subtil mélange jus de fruits	
Pina colada sans alcool (25cl)	7€ ^{€50}
5 cl de Coco, 18 cl jus d'ananas et 2 cl jus de citron	

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€ ^{€50}
Café, Décaféiné double (10cl)	4€ ^{€80}
Thé ou infusion (18cl)	
Kodama Alchimistes infuseurs	4€ ^{€20}
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	

Les Digestifs (4cl)

Get 27, Menthe Pastille, Rhum arrangé	7€
Cognac VSOP, Rhum Ron De Cuba	10€
«EMINENTE»	

Les plats à la carte



Les plats à la carte

Les entrées

Crudo de bar - pêche blanche, huile d'olive vierge extra et jeunes pousses	15€
Fraîcheur de melon et pastèque - sorbet melon au basilic, finger de focaccia	11€
Salade César au poulet - parmesan affiné et croûtons dorés	Petite 11€
	Grande 19€
Fine tarte à la tomate - burratina crémeuse, pétales de magret fumé	12€
Gambas rôties - palette de tomates anciennes colorées, feuille de riz, vinaigrette aux herbes fraîches	16€

Les poissons

Moules façon mouclade charentaise - sauce crémeuse au Pineau des Charentes et curry doux, pommes de terre de l'île de Ré	20€
Dos de cabillaud rôti - piperade basquaise et gnocchis croustillants	24€
Lobster Roll du RDV - pain brioché, homard et poisson, légumes croquants et mayonnaise sriracha, frites maison	26€
Blanc de Seiche snackée - tomate ananas rôtie, mini poivrons, beurre persillé et sauce vierge	20€
Tartare de saumon au sésame - citron vert et soja, mayonnaise wasabi, frites maison et salade	20€

Les signatures végétales

✓ Poké Bowl végétarien - avocat, mangue, concombre, courgette, radis et vinaigrette soja-sésame	18€
✓ Gnocchis à la crème de courgettes - tomates multicolores et burratina crémeuse	19€
✓ Pâtes fraîches Maison «Fiorella» - gorgonzola, roquette et noix	19€

Les Viandes

Pluma de porc Duroc de Batallé grillée - tomates anciennes et aubergine confite, jus de cochon	26€
Véritable Cordon bleu de volaille - Comté et jambon de Bayonne, pommes paille et sauce cheddar affiné	22€
Entrecôte Charolaise - sauce béarnaise, frites maison et salade croquante	31€
Smash Burger brioché — steak haché Charolais, cheddar, bacon, sauce barbecue, frites maison, salade	20€
Tartare de boeuf au couteau - basilic, tomates séchées, pignons de pin, parmesan et roquette, frites maison et salade	20€

Les options gourmandes

*Sur la carte et menu découverte

Foie gras poêlé «Maison Morille» sur tous les plats	+6€
---	-----

Les fromages

Assiette de fromages affinés - sélection de saison	8 ^{€50}
Accord Fromages & Vin - assortiment de fromages, verre de vin en harmonie (12 cl)	15€

Les Desserts

Pavlova fruits rouges de saison - sorbet pistache	9€
Pêche blanche à la verveine - crémeux verveine, sorbet pêche, Streusel amande, tuile crouillante	9€
Profiteroles maison façon bistrot - choux croustillants, glace vanille et chocolat noir chaud	10€
La tomate fait son dessert - crémeux au citron et sorbet tomate-basilic, pâte crouillante	9€
Café ou Rhum arrangé gourmand (5 assortiments)	11€
Champagne gourmand (5 assortiments) 15cl de Veuve Cliquot réserve	20€

ROOFTOP OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
Tapas à partager, cocktails rafraîchissants et viandes & poissons grillés

TOUS LES JEUDIS 18H30 - 23H
Happy hours avec DJ, tous les cocktails à 7€

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans
Plat - Dessert - Boisson

14€

Menu Découverte



Menu découverte

en 5 services **59€**

Mise en bouche

Fraîcheur de melon et pastèque
sorbet melon au basilic, finger de focaccia croustillante



Fine tarte à la tomate
burratina crémeuse, magret fumé
ou

Gambas rôties
palette de tomates anciennes colorées, feuille de riz, vinaigrette



Dos de cabillaud rôti
piperade basquaise et gnocchis croustillants



Pluma de porc Duroc de Batallé grillée
tomates anciennes et aubergine confite



Pavlova fruits rouges de saison
sorbet pistache
ou

Pêche blanche à la verveine
Crèmeux verveine, sorbet pêche, Streusel amande, tuile crouillante



Les vins



Les vins

Les vins blancs

12cl 75cl 1,5l

AOC Côtes du Rhône Parallèle 45 « Paul Jaboulet Aîné »

Grenache, Marsanne, Roussanne et Boublenc

7 € 28 €

AOP Menetou Salon La Cote-Domaine Chavet

100% Sauvignon Blanc

8 € 32 €

Vin de France Bordeaux Château Le Puy « Marie Cécile »

100% Sémillon

66 €

IGP OC Chardonnay-Viognier PHILOSOPHIE

50% Viognier, 50% Chardonnay



5 € 25 €

AOC Pessac Léognan «La Terrasse de La Garde»

89% Sauvignon Blanc, 11% Sémillon

42 €

IGP Périgord « Les Gouyats » White

Sauvignon, Sémillon

5 € 25 €

IGP Pays D'Oc « Moulin de Gassac »

100% chardonnay

7 € 28 €

IGP Ardèche « Les amoureuses » vin

50% Roussanne, 50% Sauvignon blanc

6 € 26 €

IGP Gascogne « Villa Chambre d'Amour » moelleux

Gros Manseng Sauvignon

6 € 26 €

AOC Haut-Poitou Sauvignon – Domaine de Villemont

100% Sauvignon

6 € 26 €

Les vins rouges



AOP Saumur Champigny PHILOSOPHIE

100% Cabernet Franc

6 € 26 €

AOC Moulis En Médoc «La Salle De Poujeaux» 2018

Cabernet franc, Merlot et Metit verdot

9 € 36 €

Vin de France Bordeaux Château Le Puy «Barthelemy»

Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

150 €

AOC Pinot Noir « Villa du Golfe » Lionel Osmin&Cie

100 % Pinot Noir

7 € 29 €

Vin de France Bordeaux « Château Le Puy « Émilien »

85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec et 1% Carménère Millésime

50 € 90 €

AOC Crozes Hermitage « Petite Ruche » Maison Chapoutier

100% Syrah

9 € 36 €

AOC Côtes de Nuits Villages «Albert Bichot »

100% Pinot noir

42 €

AOP Pessac Léognan «La Terrasse de La Garde»

33% Merlot, 33% Cabernet Franc, 33% Malbec

10 € 42 €

IGP Pays d'Oc Les Creisses

33% Grenache noir, 33% Mourvèdre, 33% Carignan



49 €

IGP Charentais «Domaine de L Estuaire- L'éguail »

Merlot Gamay, Cabernet Sauvignon

5 € 25 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru « Origines » Petit Mangot

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec et Petit verdot

9 € 36 € 54 €

Les vins rosés

AOC Côtes de Provence « Chateau Tour St Honoré »

33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc Semillon, Rolle, Ugni blanc

8 € 32 €

IGP Côtes Catalanes « Miraflores » Laffage

70 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris

6 € 26 € 49 €

Les vins du mois blanc / rouge / rosé (voir ardoise)

5 € 25 €