

Cuisine :

12h – 14h

19h – 22h

du 7 octobre

au 28 octobre



Œufs brouillés	8
ou omelette	8
+ option bacon grillé	+ 1,5
+ option saumon gravlax	+ 3,5

SUGGESTIONS DE BOISSONS

Thé glacé au yuzu	5
Cocktail bulle	7,5
Purée de pêche et prosecco	
Verre de vin Yin Yang	6,1
Idéal avec le bœuf	
Red Carpet	7
Mocktail aux fruits rouges et à la mangue	

Assiette Brunchy 18

*Toast du chef,
œufs brouillés,
pommes de terre grenaille
et mesclun de salade*
+ option bacon grillé + 1,5
+ option saumon gravlax + 3,5

Burger 18,5

*Poulet croustillant,
crème de cheddar
et mayonnaise cajun*
Frites et salade
+ option bacon grillé + 1,5

Bœuf bourguignon 20

*Garniture grand-mère
et écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive*

Moussaka de Simone 18,5

*Lentilles corail,
aubergines confites,
sauce tomate et fêta*
+ option kefta + 3,5

Desserts

Fondant au chocolat	9,5
<i>Crème anglaise et fleur de sel</i>	
Le pot de Simone	9
<i>Riz au lait, caramel beurre salé, amandes grillées</i>	
Café gourmand / thé gourmand	10 / 12,5
<i>Accompagné de trois douceurs</i>	

Boissons chaudes

CAFÉS

Expresso	2,3
Double expresso	4,6
Noisette	2,5
Latte	4,5
Cappuccino	5
Café viennois	5
Café frappé	5
Latte frappé	6

+ option lait végétal + 0,8

THÉS ET INFUSIONS

Thé vert	4,8
<i>Sencha, menthe ou jasmin</i>	
Thé noir	
<i>English Breakfast, Earl Grey</i>	
Rooibos aux épices	
Verveine	

CHOCOLATS ET AUTRES

Chocolat chaud à l'ancienne	
petit ou grand	5 / 6
Chocolat viennois	5,5
Chai latte	5



Bières et Cidres

SODAS

Coca-Cola 33 cL	4,8
Coca-Cola Zéro 33 cL	4,8
Perrier 33 cL	4,8
Orangina 25 cL	4,5
Limonade artisanale 33 cL	4,8
Ginger beer 25 cL	4,5
Tonic water 20 cL	4,7

BOISSONS MAISON

Thé glacé au yuzu	5
Citronnade	5
Orange pressée	5,5
Citron pressé	5

JUS DE FRUITS BIO

Abricot Meneau 25 cL	5,5
Ananas Meneau 25 cL	5,5
Fraise framboise Meneau 25 cL	5,5
Tomate Meneau 25 cL	5,5
Poire Williams Alain Milliat 20 cL	5

EAUX MINÉRALES

	33 cL	50 cL	1 L
Plate	4,5	5,5	8
Pétillante	-	5,5	8

PRESSIONS

	25 cL	50 cL
La Simone	4,5	7
<i>by Stella</i>		
Ginette blanche	5,3	9,2
IPA Goose	5	9

BOUTEILLES

	33 cL
Flying fish	6,9
Corona	7,2
Corona 0.0 %	7,1
LBF ambrée	6,9
Cidre brut bio Sassy	7
Cidre bio 0.0 % Sassy	8

Mocktails



Red Carpet / 7

*purée de fruits rouges
jus de citron vert
jus de mangue*



Poire / 7

*jus de citron vert
sirop de cassis
jus de poire*



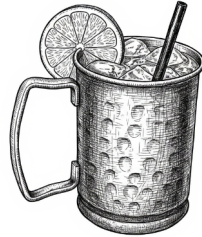
Violette / 7

*sirop de violette
jus de pomme
eau gazeuse*



Nube / 11

*5 cL de tequila infusée au CBD
3 cL de liqueur de mandarine
nectar de mangue*



Porn Star Martini / 12

*4 cL de vodka infusée à la vanille
2 cL de Passoa
jus de maracuja
shooter de prosecco*



Alex Tiki / 11

*4 cL de cachaça
2 cL de liqueur d'abricot
purée de kalamansi
nectar de mangue*



Mojito Simone / 12

*4 cL de Captain Morgan
sirop de fleur de sureau
menthe
citron vert
prosecco*



Madeleine / 9,5

*2,5 cL d'amaretto Disaronno
1,5 cL de cointreau
jus d'ananas*



Cocktails



Dark 'n' Stormy / 10

*2 cL de rhum ambré
2 cL de rhum blanc
jus de citron vert
ginger beer*



Malo #3 / 11,5

*4 cL de gin infusé à l'hibiscus
1 cL de liqueur de cassis
jus d'ananas
prosecco*



*Simone prépare aussi
des cocktails classiques
à la demande.*

Vins? →

→ Vins!

ROUGES	VERRE 14 cL	PICHET 46 cL	BOUTEILLE 75 cL
Yin Yang — Languedoc ^{bio} Maison Sauzet <i>Puissant et élégant</i>	6,1	20,2	33
Brouilly Grand cru du Beaujolais André Vonnier <i>Fruité et gourmand</i>	5,7	18,5	30
Côtes du Rhône ^{bio} Maison Ogier <i>Équilibré et profond</i>	5,2	17,5	28
Château Patache d'Aux Cru bourgeois du Médoc <i>Subtil et authentique</i>	—	—	50
ROSÉS			
Esprit Gassier — Côtes de Provence ^{bio} Maison Gassier <i>Gourmand et intense</i>	7,2	23,8	39
Gris de gris — Pays d'Oc Maison Castel <i>Frais et fruité</i>	4,7	15,6	25,5

BLANCS	VERRE 14 cL	PICHET 46 cL	BOUTEILLE 75 cL
Chablis Domaine Laroche <i>Minéral et agréable</i>	10,5	34,3	56
Chardonnay — Pays d'Oc “ L'Orangerie ” <i>Note de fruits frais, belle rondeur</i>	5	17	26
Petites Merveilles — Rocamadour Château Lagrézette <i>Notes de fleurs et de fruits jaunes</i>	6,6	22	37
L'Inédit — Pays d'Oc ^{bio} Vignoble Jeanjean <i>Doux et moelleux</i>	5	17	26
PÉTILLANTS			
Prosecco Borgo dei Ciliegi	7,5	—	45
Champagne Veuve Pelletier	—	—	65
Champagne Philipponnat	—	—	105

Spiritueux

GIN

Citadelle	9
Hendrick's	9,5

VODKA

Stolichnaya	8
Grey Goose	11

RHUM

Charette	8
Captain Morgan	9
Diplomatico	11
Rhum vieux Clément	10,5

WHISKY

J&B	8
Jack Daniel's	10
Caol Ila	11
Nikka Coffey Grain	11

+ *option soft* + 1,5

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	5
Porto rouge	5
Suze	5
Ricard	4,2
Campari	7

DIGESTIFS

Poire Williams Massenez	8
Mirabelle Massenez	8
Calvados Coquerel	8
Armagnac Delaitre	8
Cognac Charlemagne	8
Limoncello	8
Amaretto Disaronno	9,5
Get 27	8
Baileys	8

RHUM ARRANGÉ

Saveur au gré du barman	5,5
-------------------------	-----