## Apéritifs

| | | |
|---|---|---|
| L'apéritif de Simone | 7 cL | 9,5 |
| *Suze, crème de framboise, tonic* | | |
| Martini blanc / rouge | 5 cL | 5 |
| Porto, Campari, Lillet, Suze | | 5 |
| Ricard | 2 cL | 4,5 |
| Coupe de champagne | 12 cL | 9,5 |
| Kir vin blanc | 14 cL | 5,8 |
| Kir royal | 12 cL | 9,5 |

## Boissons fraîches

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

supp sirop + 0,2 €

**JUS DE FRUITS BIO** 25 cL

*Maison Meneau* *5,5*

*Abricot, ananas, pêche, poire, fraise-framboise, tomate*



## Bières et Cidres

| **PRESSIONS** | 25 cL | 50 cL |
|---|---|---|
| La Simone *by Stella* | 4,5 | 7 |
| Ginette blanche | 5,3 | 9,2 |
| IPA Goose | 5 | 9 |
| Picon | 4,8 | 8,9 |
| Panaché, Monaco | 4,6 | 7,2 |

| **BOUTEILLES** | 33 cL |
|---|---|
| Flying fish (citronnée) | 5,9 |
| Corona | 7,2 |
| Corona 0.0 % | 6,9 |
| LBF ambrée | 6,9 |
| Cidre brut bio Sassy | 7 |
| Cidre bio 0.0 % Sassy | 6,5 |

## Boissons maison

| | |
|---|---|
| Thé glacé framboise-hibiscus | 6 |
| Orange / citron pressée | 5 |

## Eaux minérales

→ *uniquement en restauration*

| | 50 cL | 1 L |
|---|---|---|
| Plate | 5,5 | 8 |
| Pétillante | 5,5 | 8 |

## tapas

*→ dès 18h30*

La planche de saison 22,5
*Camembert rôti au miel, grenailles, jambon Serrano et saucisson*

La planche Simone 23,5
*Poulet crispy, guacamole, quesadillas au cheddar, sauce piment, mayonnaise à l'ail confit et paprika fumé*

Houmous et pain pita 8

Légumes croquants 9,5
*Et tzatzíki*

Croque Simone taille S 9,5
ou taille L 17,5
*Pain de campagne toasté, jambon de Paris et gouda truffé*
*+ option frites + 2*

Assiette de frites 7,5
*Mayonnaise à l'ail confit et paprika fumé*



## Menu enfant

Croque Simone ou steak 11
*+ frites ou riz*
*+ sirop ou jus de pomme*
*+ glace ou crêpe au Nutella*

## Brunch

*→ uniquement le week-end*
*11h30 – 14h30*

Assiette Brunchy 21
*Croque madame, grenailles, petite salade César au saumon gravlax et avocat*

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

## Plats

*→ 12h – 14h30*
*19h – 22h30 (21h30 dimanche)*

Burger Simone 19,5
*Steak de bœuf, raclette I.G.P. de Savoie, confit d'oignons, mayonnaise au poivre, frites maison et salade*
*+ option lard grillé + 1*

Dos de saumon 20
*Légumes du marché au curry vert et lait de coco, coriandre et quinoa*
→ ou version veggie 17,5

La traditionnelle blanquette de veau 21
*Avec riz basmati*

Salade César 18
*Poulet croustillant, bacon, tomates, romaine, œuf, parmesan*

Les suggestions du chef
*Poisson selon arrivage et plat du jour de saison à l'ardoise*

## Desserts

Mousse au chocolat 9
*Et cacahuètes caramélisées*

La tarte de Simone 9,5
*Aux fruits de saison*

Fromage du moment 8,5
*Camembert à la truffe d'été, et mesclun de salade*

Glaces artisanales Pole Sud
*1 boule 3,8*
*2 boules 7*
*3 boules 9,8*
*supp chantilly + 0,8 €*

Chocolat / café liégeois 9,8
Dame blanche 9,8
Café / thé gourmand 10 / 12,5



Vins ?

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

Vins !

| BLANCS | verre 14 cL | pichet 46 cL | bouteille 75 cL |
|---|---|---|---|
| Chablis<br>Domaine Laroche<br>*Minéral et agréable* | 10,5 | 34,3 | 56 |
| Chardonnay — Pays d'Oc<br>" L'Orangeraie "<br>*Note de fruits frais, belle rondeur* | 5 | 17 | 26 |
| Petites Merveilles — Rocamadour<br>Château Lagrézette<br>*Notes de fleurs et de fruits jaunes* | 6,6 | 22 | 37 |
| L'Inédit — Pays d'Oc bio<br>Vignoble Jeanjean<br>*Doux et moelleux* | 5 | 17 | 26 |
| **PÉTILLANTS** | | | |
| Prosecco Borgo dei Ciliegi | 7,5 | – | 45 |
| Champagne Veuve Pelletier | 9,5 | – | 60 |
| Champagne Philipponnat | – | – | 105 |

# Bar à Spritz

Aperol / 10



Raspberry / 10
*liqueur Chambord*
*cordial raspberry*
*processo*
*eau pétillante*

Spritz blanc / 9,5
*liqueur de fleur de sureau*
*prosecco*
*eau pétillante*
*citron*
*menthe*

Spritz de saison / 10,5
*sirop de vin chaud*
*Lillet*
*cointreau*
*prosecco*
*tonic*



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

# Cocktails

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*

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*

# Spiritueux

**GIN** 4 cL

| | |
|---|---|
| Citadelle | 9 |
| Hendrick's | 9,5 |

**VODKA**

| | |
|---|---|
| Stolichnaya | 8 |
| Grey Goose | 11 |

*supp soft + 1,5 €*

**RHUM**

| | |
|---|---|
| Havana Club | 8 |
| Captain Morgan | 9 |
| Diplomatico | 11 |

**WHISKY**

| | |
|---|---|
| J&B | 8 |
| Jack Daniel's | 10 |
| Nikka Coffey Grain | 11 |

**DIGESTIFS** 4 cL

| | |
|---|---|
| Poire Williams Massenez | 8 |
| Mirabelle Massenez | 8 |
| Calvados Coquerel | 8 |
| Armagnac Delaitre | 9 |
| Cognac Charlemagne | 9 |
| Limoncello | 7 |
| Amaretto Disaronno | 9,5 |
| Get 27 | 7 |
| Génépi | 8 |
| Baileys | 7 |

**RHUM ARRANGÉ** 5,5



# 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*

# Boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Expresso | 2,4 |
| Double expresso | 4,8 |
| Noisette | 2,5 |
| Latte | 4,5 |
| Cappuccino | 5 |
| Café frappé | 5 |
| Latte frappé | 6 |
| Chocolat chaud à l'ancienne | 5 |
| Café ou chocolat viennois | 6 |
| Chaï latte | 5 |
| Irish coffee | 9,5 |
| Grog | 6 |
| Vin chaud de Simone | 6,5 |
| *+ option lait d'amande* | *+ 0,8* |

**THÉS ET INFUSIONS** 4,9

Thé vert

*Sencha, menthe, jasmin*

Thé noir

*English Breakfast, Earl Grey, Ceylan*

Rooibos aux épices

Verveine

*majoration des boissons chaudes après 19h + 1 €*

# Crêpes maison

*→ 15h – 18h30*

| | |
|---|---|
| Sucre | 5 |
| Beurre sucre | 5,5 |
| Nutella | 6,5 |
| Confiture | 5,5 |
| Caramel beurre salé | 6 |

*supp glace + 2 €*

*supp chantilly + 0,8 €*

# Pti déj

| | |
|---|---|
| Croissant | 2 |
| Pain au chocolat | 2,4 |
| Tartine beurre confiture | 2 |

