



LUNCH

VIN AU VERRE

BLANC

ALLEMAGNE 2015, OHNE, ZIERESEN	9
CÔTE DE DURAS 2015, LA MISS, NADIA LUSSEAU	10.50
VDP DU VAR 2016, BLANC PUBLIC, DOM. DE LA REALTIÈRE	11
TOSCANA 2016, ANSONICA, SANTA MARIA (ORANGE)	12
ALSACE 2014, PINOT GRIS SEC, PIERRE FRICK	14.50

ROUGE

MINERVOIS 2016, LE VIN DU SORCIER, BORIE DE MAUREL	8
CDR 2015, CUVÉE TRADITION, DOM. HAUTES CANCES	9
RIAS BAIXAS 2014, DO UMIA, PEDRALONGA	11
ROGLJEVO 2011, OBECANJE, ESTELLE & CYRIL BONGIRAUD	13
VIN DE FRANCE 2015, LES PERRIÈRES, C. BARAUT	15

BIÈRE

VERRE 4.5/PINTE 8

PILSENER FRANÇAISE, AVANT GARDE
«JET SET» 5%

SESSION IPA, LES GRANDS BOIS
«GROS TIGRE» 4%

BROWN ALE AMÉRICAINNE, LES GRANDS BOIS
«ARIANE» 4,5%

PORTER ROBUSTE, PIT CARIBOU
«GASPÉSIENNE #13» 6,2%

HOPFENWEISSE, BEAU'S
«WAG THE WOLF» 7%

PALE ALE SURE, LES GRANDS BOIS
«HULLY GULLY» 4,3%

MENU

HUÎTRES 17 / 29

CHARCUTERIES, TOAST, MARINADES, MOUTARDE 13

GASPACHO, FENOUIL, CRAQUELIN AU POIVRE NOIR 6

SALADE DE COURGE RÔTIE, VINAIGRETTE AU SÉSAME, CITRON MARINÉ, RICOTTA 10

BLT SUR FOCACCIA, MAYO AUX HERBES, CHIPS (SOUPE 2\$) 14

TACOS DE PORC, SALSA VERDE, LIME, CRÈME FRAÎCHE 14

TARTARE DE BŒUF, SAUCE BULGOGI, LAITUE BOSTON 15

SAM BURGER : MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SAUCE BBQ, FRITES OU SALADE 16

CARDEAU SAISI, LENTILLES, COURGETTE, SALSA DE FENOUIL 16

GUEDILLE DE CREVETTE, JALAPEÑO MARINÉ, MAYO, VERDURE 16

EXTRA

FROMAGE	2
FRITES	6

FROMAGE

7/50G
ST-AGUR
CHARRUE
BRIE DE MEAUX

DESSERT

7/CH
BARRE AU CHOCOLAT BLANC
PFLAUMENKUCHEN
TARTE POMME & COURGE /2 (12\$)



LUNCH

WINE BY THE GLASS

WHITE

ALLEMAGNE 2015, OHNE, ZIERESEN	9
CÔTE DE DURAS 2015, LA MISS, NADIA LUSSEAU	10.50
VDP DU VAR 2016, BLANC PUBLIC, DOM. DE LA REALTIÈRE	11
TOSCANA 2016, ANSONICA, SANTA MARIA (ORANGE)	12
ALSACE 2014, PINOT GRIS SEC, PIERRE FRICK	14.50

RED

MINERVOIS 2016, LE VIN DU SORCIER, BORIE DE MAUREL	8
CDR 2015, CUVÉE TRADITION, DOM. HAUTES CANCES	9
RIAS BAIXAS 2014, DO UMIA, PEDRALONGA	11
ROGLJEVO 2011, OBECANJE, ESTELLE & CYRIL BONGIRAUD	13
VIN DE FRANCE 2015, LES PERRIÈRES, C. BARAUT	15

BEER

GLASS 4.5/PINT 8

FRENCH PILSNER AVANT GARDE «JET SET» 5%
IPA SESSION, LES GRANDS BOIS «GROS TIGRE» 4%
AMERICAN BROWN ALE, LES GRANDS BOIS «ARIANE» 4,5%
PORTER ROBUSTE, PIT CARIBOU «GASPÉSIENNE #13» 6,2%
HOPFENWEISSE, BEAU'S «WAG THE WOLF» 7%
SOUR PALE ALE, LES GRANDS BOIS «HULLY GULLY» 4,3%

MENU

OYSTERS 17 / 29

CHARCUTERIES, TOAST, PICKLES, MUSTARD	13
GAZPACHO, FENNEL, BLACK PEPPER CRACKER	6
SQUASH SALAD, SESAME VINAIGRETTE, PICKLED LEMON, RICOTTA	10
BLT ON FOCACCIA, HERB MAYO, CHIPS (SOUP FOR 2\$)	14
PORK TACOS, SALSA VERDE, CRÈME FRAÎCHE, LIME	14
BEEF TARTARE, BULGOGI SAUCE, BOSTON LETTUCE	15
SAM BURGER : MOZZARELLA, MUSHROOMS, BBQ SAUCE, FRIES OR GREENS	16
SEARED FLUKE, LENTILS, ZUCCHINI, FENNEL SALSA	16
SHRIMP ROLL, PICKLED JALAPEÑO, MAYO, GREENS	16

EXTRA

FROMAGE	2
FRIES	6

FROMAGE

7/50G
ST-AGUR
CHARRUE
BRIE DE MEAUX

DESSERT

7/CH
WHITE CHOCOLATE BAR
PFLAUMENKUCHEN
APPLE & SQUASH PIE /2 (12\$)