

COCKTAIL 25cl

MOJITEAU

8

Rhum Sailor Jerry 4cl, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche

gazeuse, sirop de gingembre, liqueur de pamplemousse

SPRITSSSE

8

Apérol 4cl, vin blanc, eau gazeuse

SOLIMAR

9

Tequila Silver 4cl, liqueur de banane, liqueur de fraise, jus d'orange

BRAMBLE

9

Gin Hendricks 4cl, crème de mure 2cl, jus de citron, sirop de canne

PROVENCALE 9

Gin 5cl, Ricard 1 cl, jus de citron, romarin, sucre de canne

MONSIEUR POPEILLE

10

Vodka Finlandia 4cl, sirop de gingembre, concombre, citron vert, basilic frais, eau gazeuse, sucre de canne

AOUCHACHACHA

10

Vodka Finlandia 4cl, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

JUS DE BAGARRE

10

Bourbon Four Roses 4cl, eau

MOJITEAU VIERGE

6,5

Limonade, citron vert, menthe, sucre de canne

JEUNE POPEILLE

6,5

Limonade, citron vert, concombre, gingembre, basilic, sucre de canne

BIÈRE bouteille 33cl

ASTRO BLONDE Demory

5

ROQUETTE BLANCHE Demory

6

PIETRA ambrée

7

CHAMPAGNE

12cl-75cl

PONSON BRUT

10 60

VIN BLANC

15 cl - 75cl

BUDDY Nîmes

5 - 22

Chardonnay

GASPARD Moustache Bordeaux

5,5 - 25

Sauvignon blanc

VINO VERDE Portugal

6,5 - 28

PAUL MAS bio Pays-d'Oc

7 - 30

Grenache

Domaine RETHORE DAVY Val de Loire

7,5 - 36

Pinot gris

CHABLIS Bourgogne

9 - 50

Chardonnay

VIN ROSÉ

M de MINUTY Côte-de-Provence

6,5 - 35

VIN ROUGE

Domaine de CATELNAU igp Pays-d'Oc

5 - 22

Syrah

GASPARD Moustache Bordeaux

5,5 - 25

Merlot

TELISH bio Bulgarie

6,5 - 28

Merlot, Sangiovese

DOMAINE MARTINOLLES igp Pays-d'Oc

7 - 30

Pinot noir

JEROME QUIOT Ventoux

7,50 - 36

Grenache

ST JOSEPH Denuzière Rhône

9 - 50

Syrah

BAR

COCA, COCA ZÉRO 33cl

4,5

SCHWEPES, ICE TEA 25cl

4,5

LIMONADE 25cl, ORANGINA 25cl

4

PERRIER, JUS 33cl

4

ÉVIAN, BADOIT 50 cl / 1 l

4.5 / 7

CAFÉ FRAPPÉ

5,5

APÉRITIF

5

ALCOOL 4cl

8

ALCOOL + SOFT 4cl

10,5

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ

2,8

NOISETTE

3

CRÈME, DOUBLE

4

CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO

4,5

CHOCOLAT ou CAFÉ VIENNOIS

5

THÉ, INFUSION

4

DIGESTIF

8

NOS TARIFS SONT EN EUROS TTC. LE SERVICE EST COMPRIS.

PAIEMENT EN CARTE BLEUE, ESPÈCES ET TICKETS RESTO





HUÎTRES

Huître fine de Claire n°4

1 huître 2,5

6 huîtres 12,5

HAPPY HUÎTRE HOUR

Lundi au Vendredi 15h30-19h30

1 huître 1 €

ÉPICERIE

Tarama rose 90g Kaviari	5
Tarama au crabe 90g kaviari	6
Tarama à la truffe 90g kaviari	9
Tapenade d'olive	7
Rillettes de crabe 90g Albert Ménès	7
Rillettes de couin-couin fermier 80g Albert Ménès	9



TAPAS

Brick au thon, harissa	8
Carpaccio de poulpe	8
Toast Chèvre, tomates à la libanaise	7
Camembert rôti, miel et thym	9
Burrata 125gr, tomates rôties	10

PLANCHES



Charcuteries 17

Assiette de cecina de bœuf	11
Assiette de chorizo ibérique	9
Assiette de jambon serrano	9

Fromages 14

Assiette de manchego	9
Assiette de Ossau Iraty	7
Assiette de pecorino pepato	6,5

Mixte 19

Légumes croquants 14

SALADES

MOZZARTICHAUT 14

Mozzarella di bufala, artichauts, choux rouge, tomates rôties, cœur de romaine, menthe, coriandre, citron confit

POPEILLE 16

Œuf dur, chèvre, cœur de romaine, concombre, chorizo, poulet rôti, avocat, tomates cerises, croutons, sauce César, sauce balsamique & miel

SAUMON & CÉRÉALES 17

Saumon fumé, œuf poché, roquette, quinoa, oignons rouges, aneth, sauce au yaourt

BISTRO

RAVIOLES FROMAGÈRE 15

Ravioles, Manchego, Pecorino, Ossau Iraty, zestes d'agrumes, sauce grémolata

RAVIOLES TARTUFFA NOIRE 16

Ravioles, jambon Serrano, crème de truffe noire d'été*, Grana Padano, roquette

RAVIOLES SAUMON 16

Ravioles, saumon fumé, paprika, crème, Grana Padano, roquette

COQUILLETTES CHORIZO 14

Coquillettes, chorizo ibérique, crème, œuf, Grana Padano

COQUILLETTES THON & CITRON 13,5

Coquillettes, thon ibérique, citron confit, crème, oignons rouges, Grana Padano

TARTARE de BŒUF au couteau « MEDITERRANEE » 16

Câpres, olives noires, Grana Padano, roquette
> Servi avec pommes de terre grenaille et salade

POPEILLE BOWL

VEGAN BOWL 15

Quinoa, betterave, citron confit, avocat, concombre, chou rouge, oignons, graines de sésame, radis, champignons poêlés, tomates cerises, pignons de pin

SALMON BOWL 16

Riz vinaigré, saumon cru, mangue, avocat, concombre, chou rouge, oignons verts, graines de sésame, radis

+ SAUCE AU CHOIX

*SOJA avec gingembre, citron et balsamique

*HUILE D'OLIVE avec miel et citron

*SOJA PIMENTÉE avec mayonnaise

DESSERT

TIRAMISU À LA MADELEINE 8

PANNA COTTA DU JOUR 7,5

TARTE DU JOUR 8 FONDANT AU CHOCOLAT 8

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 8

DIGESTIF GOURMAND 10



MENU DIGITAL

