



## Entrées

Assiette de tapas d'Asie nems au poulet, samoussas au bœuf, raviolis aux crevettes frits	7,50 €
Assiette de dégustation « Mezze » (4 Variétés)	5,50 €
La salade du berger et sa vinaigrette citronnée à l'huile d'olive bio	5,50 €
Potage du jour de saison	5,50 €
Nems au poulet, cœur de laitue et menthe fraîche	6,50 €
Samoussas au boeuf, sauce chili chicken	6,50 €
Raviolis aux crevettes frits, sauce aigre douce	7,00 €
Pressé de foie gras de canard, gelée de Gewurztraminer et ses toasts	17,00 €
Duo de saumon et cabillaud « Gravlax » marinés à l'huile d'Olive et à la vodka, aneth, tuile de parmesan	12,50 €

## Plats

Pavé de saumon poêlé, Sauce satay, Légumes de saison et riz thaï	14,90 €
Dorade entière grillée à l'huile d'Olive bio, Légumes de saison et riz pilaf	17,90 €
Tagliatelles crémeuses au saumon fumé au parmesan et ciboulette	13,90 €
Tempura de Gambas à la fleur de sel et aux poivres Sichuan	18,90 €
	
Faux filet limousin, Sauce poivre, Légumes de saison et cornet de frites	16,90 €
Magret de canard, Sauce Kumquat au miel et à la fleur de Thym Légumes de saison et cornet de frites	18,90 €
Cuisse de poulet fermier désossée puis frit, Sauce gingembre aux saveurs d'Asie et riz thaï	12,50 €

Tous nos plats sont faits maison





## *Les incontournables*

Kefta agneau-bœuf (Adana) en brochette, Légumes de saison et boulgour	11,50 €
Souris d'agneau et son jus corsé, Légumes de saison et boulgour	14,90 €
Burger au steak limousin façon Entre 2 Terres et cornet de frites	15,90 €
Coeur de rumsteack de bœuf limousin coupé en dès mariné Puis sautées au Wok façon « Lok-Lak » accompagné de riz thaï	14,90 €
Véritable fondue d'Asie entre terre et mer, Boeuf, poulet, saumon, fruits de mer, légumes, vermicelle (Pour deux personnes, uniquement sur commande)	52,00 €



Menu des petits galopins	6,50 €
--------------------------	--------

## *Desserts*

Tarte du jour	5,50 €
Café Gourmand	6,50 €
Baklava, glace vanille chantilly	5,00 €
Panacotta et son coulis de fruits rouge	6,90 €
Tiramisu au grand-marnier en verrine	7,00 €
Trilogie de crème brûlé vanille, café et pistache	7,00 €
Coupe de sorbets nature framboise, citron, cassis	6,90 €
Coupe de sorbets 3 boules arrosé framboise, citron, cassis	8,50 €
Les profiteroles glace vanille, chocolat chaud Guayaquil, chantilly	7,50 €
Coupe de glaces (Chantilly +1€) Vanille, chocolat et café	5,50 €





## *Vin en pichet*

	Verre 12 cl	1/4	1/2
Bordeaux Supérieur	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Côte de Rhone	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Rosé	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Côte de Provence	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Edelzwicker	3,00 €	5,00 €	9,00 €

## *Les boissons chaudes*

Expresso / Décafeïne	1,50 €
Double Expresso	2,80 €
Café turc	1,50 €
Thé infusion	1,50 €
Thé turc	1,50 €
Thé asiatique	1,50 €
Irish Coffee	8,00 €
Chocolat chaud	2,50 €
Capucino	2,50 €

## *Les digestifs*

Sake Mei Kuei Lu	4 cl	4,00 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	6,00 €
Poire Williams	4 cl	5,00 €
Mirabelle	4 cl	5,00 €
Quetsche	4 cl	5,00 €
Amaretto	4 cl	4,00 €
Rhum Zacapa	4 cl	7,00 €

## *Les vins & Champagnes*

### *Alsace*

Muscat Réserve 2015, Boeckel	75 cl	27,00 €
Riesling Brandluft 2015, Boeckel	75 cl	28,00 €
Pinot Gris Inspiration Terroirs 2015, Kuehn	75 cl	29,00 €
Gewurztraminer, cuvée Prestige, 2015, Domaine Fernand Seltz	75 cl	29,50 €
Pinot Noir 2015, élevé en fût de chêne, Domaine Fernand Seltz	75 cl	24,50 €
Pinot Noir Rosé 2015, Preiss-Zimmer		

### *Bordeaux*

Margaux 2012, La couronne de Marquis de Terme	75 cl	59,00 €
Saint Emilion Grand Cru 2012, Château Juguët	75 cl	25,00 €
Bordeaux supérieur 2014, Haussmann	75 cl	25,00 €
Bordeaux grave Château Bonnat 2013	37,5 cl	18,00 €







## *Bourgogne*

Chablis 2015, Sainte Claire, Jean Marc Brocard	37,5 cl 18,00 €	75 cl 38,00 €
Côteaux Bourguignons Blanc 2014, Chardonnay, Mommessin		75 cl 32,00 €
Bourgogne Hautes côtes de Beaune 2014, Domaine Nuiton-Beaunoy	37,5 cl 17,00 €	75 cl 35,00 €
Pommard 2012, Les Perrières, Domaine J.Michel Gaunoux		75 cl 70,00 €

## *Côtes du Rhone*

Chateauneuf-du-Pape 2012, Château Mont Redon	37,5 cl 19,00 €	75 cl 29,00 €
Vacqueyras 2014, Côtes du Rhône cuvée Prestige	37,5 cl 18,00 €	75 cl 29,00 €
Côtes du Rhône 2015, Domaine des Jonquiers	37,5 cl 16,00 €	75 cl 29,00 €

## *Côtes de Provence*

La Santonnière	37,5 cl 14,00 €	75 cl 18,00 €
Domaine de la Croix, Grand Cru classé, 2015		75 cl 40,00 €

## *Champagnes*

Moët & Chandon Impérial		75 cl 70,00 €
Moët & Chandon Impérial rosé		75 cl 100,00 €

## *Crémants*

Ice Arthur Metz		75 cl 30,00 €
Ice Arthur Metz rosé		75 cl 30,00 €

## *Turc*

YAKUT		75 cl 30,00 €
-------	--	---------------

## *Italien*

Lambrusco Amabile Dell'Emilia, Rosso (Rouge) ou Rosato (Rosé)		75 cl 12,00 €
---	--	---------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





### *Cocktails*

Mojito Tanqueray revisité	10,00 €
Margarita	8,00 €
Sex on the Beach	8,00 €
Tequila Sunrise	8,00 €
Bloody Mary	8,00 €
Gin Tanqueray	8,00 €
Cercueil	8,00 €

### *Les softs*

Jus de fruits Granini	25 cl	3,00 €
Coca Cola	33 cl	3,20 €
Orangina	25 cl	3,00 €
Ice Tea pêche	25 cl	3,00 €
Schweppes	25 cl	3,20 €
Limonade	25 cl	1,50 €
Diabolo	25 cl	1,50 €
Sirop à l'eau	25 cl	1,50 €

### *Cocktails sans alcool*

Entre 2 Terres	25 cl	5,00 €
Mojito	25 cl	5,00 €
Bora Bora	25 cl	5,00 €
Fruits des îles	25 cl	5,00 €

### *Les eaux minérales*

Carola Bleu	50 cl	2,50 €
Carola Rouge	50 cl	2,70 €
Saint Pellegrino	50 cl	3,10 €
Perrier	33 cl	3,90 €
Carola Bleu	1 L	4,50 €
Carola Rouge	1 L	4,70 €
Saint Pellegrino	1 L	6,70 €
Perrier	1 L	6,50 €

### *Les bières en bouteilles*

Bière Turc Efes	33 cl	5,00 €
Bière Thai Singha	33 cl	5,00 €
Bière Heineken	33 cl	5,00 €

### *Les apéritifs*

Whisky Jack Daniel's	4 cl	7,00 €
Whisky Chivas 18ans	4 cl	9,00 €
Raki	4 cl	7,00 €
Martini Rouge	4 cl	4,00 €
Martini Blanc	4 cl	4,00 €
Ricard	4 cl	4,00 €
Kir vin Blanc	12 cl	4,00 €
Kir Royal	12 cl	6,00 €
Crémant Ice Arthur Metz	12 cl	4,00 €
Crémant Ice Rosé Arthur Metz	12 cl	4,00 €

### *Les bières en pression*

Bière pression	25 cl	3,50 €
Bière pression	33 cl	5,00 €
Monaco	25 cl	3,00 €
Panaché	25 cl	2,50 €
Picon bière	25 cl	4,00 €
Picon bière	33 cl	5,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

