

POUR VOUS METTRE EN FORME, L'EQUIPE DU BAR VOUS PROPOSE...

SES INSPIRATIONS DE FEVRIER...

'Baiser de feu' - 9,00

Spirale de chocolat, vodka, liqueur de chocolat de Biercée, sirop de fraise et d'épices, menthe ciselée et crème liquide.

'Baiser glacé' - 7,00

Jus d'orange, de fraise et de lime, purée de framboise, sirop de gingembre et vanille, grains glacés de grenade.

QUELQUES BULLES...

COUPE DE 'NOTRE METHODE ROSEE' - 5,00

Coupe de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or ou 'Piscine' (20cl sur glace pilée) - 9,50 – 14,90

Taittinger Brut Reserve 37,5cl - 75cl 38,00 - 75,00

Taittinger Rosé Prestige 75cl - 85,00

Taittinger 'Millésime 2009' 75cl - 85,00

NOS COCKTAILS...

LOUNGEATUDE - 9,00

Amaretto, 'Notre Méthode Rosée', citron

L'ATTITUDE - 9,00

Mandarine Napoléon, mousseux et sirop d'orgeat

Daiquiri - 9,00

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne

Gin Fizz - 9,00

Gin Bombay Sapphire, soda, citron, sucre de canne

Cointreaupolitan - 9,00

Cointreau, jus de canneberge, citron

Caipirinha - 9,00

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Mojito Virgin (Le rhum et le soda sont remplacés par du Canada Dry) ou Mojito - 7,00 - 9,00

Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, soda, sucre de canne

Piná Colada - 9,00

Rhum blanc, Batida, jus d'ananas

Long Island Ice Tea - 9,50

Gin, rhum blanc, Tequila, Cointreau, vodka, citron, Coca, sucre de canne

Margarita - 9,00

Tequila, Cointreau, jus de lime

Premium Cosmopolitan - 9,50

Vodka 'Grey Goose', Grand Marnier, citron vert et jus de canneberge

Maï-Taï - 9,50

Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat et de grenadine

Vodka-Martini (James Bond) - 9,00

Noilly Prat, Vodka 'Eristof', Olive verte

APERITIFS INDEMODABLES...

Apérol-Spritz - 6,50

Batida - 6,00

Campari - 6,00

Kir - Kir Royal - 6,00 - 9,60

Martini Bianco ou Rosso - 6,00

Muscat, Late Harvested, Brown Brother, Australie - 6,00

Picon-bière ou vin blanc - 9,60

Pineau des Charentes 'Maine Moutard' - 6,00

Pisang - 6,00

Porto 'Tailor's Select Reserve' rouge - blanc - 6,00

Ricard - 6,00

Bacardi blanc - Havana ambré - 7,00 - 7,50

Eristof blanche - Grey Goose - 7,00 - 9,50

WHISKIES

J&B (Ecosse) - 7,50

Jameson (Irlande) - 7,50

Jack Daniel's (Tennessee) - 8,00

Johnny Walker Red Label 40° - 8,00

Johnny Walker Black Label 12 ans 40° - 9,50 *Un '12 ans' moelleux, profond et complexe où se mêlent les fruits cuits, le caramel anglais, l'écorce d'orange et une finale légèrement tourbée.*

Glenfiddich 12 ans 40° - 9,50

Dalmore 12 ans 40° - 10,00 *Ce malt est vieilli 50% en fûts de Sherry Oloroso et 50% en fûts de Bourbon, un très bel équilibre entre notes fruitées, épicées et boisées*

Arran Sauternes 50° - 10,00 *Une petite distillerie créée il y a à peine 15 ans ne filtre pas à froid, garde son processus de fabrication le plus naturel possible et fini le vieillissement de ses whiskies dans des fûts de grande qualité. Ici dans un ancien fût de Sauternes.*

Nikka Black 43° - 10,00 *Ce malt japonais légèrement tourbé est produit dans la distillerie de Yoichi réputée pour avoir en 2010 placé ses whiskies comme les meilleurs du monde.*

Lagavulin 16 ans 43° - 10,00 *Première distillerie de la gamme 'Classics Malts', son malt complexe mais extrêmement tourbé vous ravira si vous êtes amateur.*

Bourbon 'Wild turkey 40,5° (Kentucky) - 10,00 *La cuvée 81 exprime des parfums de vanille, de sucre d'orge, d'épices douces et de cerise.*

GINs

G'Vine Gin "Floraison" - 10,00 *G'VINE Floraison capture l'essence du parfum éphémère et exaltant de la fleur de vigne lors des premières chaleurs du mois de juin.*

L'alliance de la subtile et aromatique fleur de vigne à l'alcool de raisin adoucit le goût traditionnel de genièvre et en fait un gin équilibré, doux, rond et chaleureusement épicé.

G'Vine Gin "Nouaison" - 10,00 *G'Vine Nouaison capture l'émotion de la naissance du grain de raisin. Il amplifie les arômes épicés, tout en conservant la note subtile de la fleur de vigne et la rondeur sensuelle du raisin.*

Gin Hendrick's - 9,50 *Le gin Hendricks possède un nez fruité dans lequel les agrumes dominent la baie de genièvre. Une fois en bouche, il révèle une longue note finale de concombre qui est tout simplement surprenante*

Gin Bulldog - 9,50

Gin Bombay Sapphire - 7,50

BIERES à la bouteille

Vedett Extra Blond ou Extra White 33cl - 3,60

Vedett Indian Pale Ale 33cl - 3,90

Chouffe Blonde ou MC Chouffe Brune 33cl - 4,50

Duvel 33cl - 4,50

Maredsous Blonde ou Maredsous Triple 10° 33cl - 4,50

Liefmans Fruitesse 25cl 'On The Rocks' - 3,60

Pêche Timmermans 25cl - 3,60

Trappiste Chimay Bleu 33cl - 4,90

Trappiste Orval 33cl - 4,90

Trappiste Westmalle Triple 33cl - 4,90

SOFT DRINKS

Spa Bleu - Rouge 50cl ou 1L - 4,00 - 7,50

Bru (*Légèrement pétillante*) 50cl - 4,50

Coke - Light - Zéro 20cl - 3,00

Spa Citron - Spa Orange 100% naturel 25cl - 3,00

Ice Tea 25cl - 3,50

Schweppes 20cl (*Tonic - agrumes - soda*) - 3,00

Schweppes Premium (*Tonic, Pink Pepper, Ginger, Lavande, Hibiscus*) - 4,00

Canada Dry - 3,50

Jus Looza 20cl (*Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, banane, pêche*) - 3,00

Jus frais, pressé minute (*Orange ou citron*) - 5,00

NOTRE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT...

MENU INSPIRATIONS DE FEVRIER...

Ces propositions changent chaque fin de mois pour vous proposer des produits de saison.

Pour commencer (18€)

- Crème qui brûle au foie gras et son sorbet. Chiffonnade de magret de canard fumé. (L, O, G)
- Saint-Jacques pochées, consommé au chablis et miso, parfumé aux herbes.
Panaïs, navet jaune et carotte. (Mol, Sul, O, So, C)
- Terre et mer de Simmenthal salé et fumé 'à l'unilatéral' et mini steak de calamar, purée d'artichaut. (L, Mol)

Pour suivre (28€)

- Gâteau de coucou de Malines, couscous et mousseline de houmous. Pignon de pin et mini-chou-fleur.
Sauce au lait de coco. (G, L, A)
- Côtes d'agneau, carpaccio d'aubergine et poivron grillé. Gâteau de provolone,
glace poivrons et croquette d'ail. (Sul, L)
- Cœur de cabillaud recouvert d'un voile de langoustines, jus brun aux langoustines,
pommes de terre tournées et salicornes. (Cr, Sul, P)

Pour craquer (10€)

- Sponge cake au fromage Bruxellois, croquette au fromage de Val Dieu, sorbet au Herve et sirop de Liège.(L,G,O)
- Tatin de Cèleri rave au sirop d'érable, noix de Macadamia, pistache et chocolat.
Sorbet compote de pomme. (O,L,G,A,C,Fcoq)
- Quenelle de glace aux Oréo. Brisure de chocolat Haïti et Oréo. (G,O,L)

MENU PRESTIGE...

Parce qu'il n'y a que 'le bien qu'on se donne', nous vous proposons une balade gustative à commander par table entière pour plus de confort... Laissez vos papilles se faire surprendre par des recettes du Chef : David et chavirer avec des effluves particulièrement bien choisies par notre sommelier : Bruno !

MENU 5 SERVICES à 57€

(Mises en bouches, 2 entrées, 1 entremet, 1 plat, 1 dessert)

Avec les vins assortis : 77€

Pour se mettre en jambe :

- Carpaccio de langoustines, tomates confites et perles de Chardonnay accompagné de son foie gras poêlé et crémeux de poivrons aux airelles. (Sul, Cr)

Pour commencer :

- King Crabe sur rémoulade cuite de cèleri rave à la truffe, pesto noir.
Kroepoek au café et caviar d'huile d'olive. (C, Cr, L, Fcoq)

Pour fondre un instant : un entremet 'surprise'

Pour suivre :

- Selle d'agneau pour 2 couverts, tranché en salle par nos soins. Carpaccio d'aubergine et poivron grillé.
Gâteau de provolone, glace poivrons et croquette d'ail. (Sul, L)

Pour craquer :

- Goutte de chocolat caramel à l'orange. (L, O)

A LA CARTE, NOS INCONTOURNABLES ...

Disponibles à toutes saisons pour les papilles qui aiment la continuité.

Pour commencer

- 'Pays du Soleil Levant' : Maki, California, Sashimi.
Saumon cru et fumé 'par nos soins', thon labélisé 'pêche durable'. (So, Sul, P) - 16,00
- Nos grises de la Mer du Nord dans tous leurs états (G, L, O, Cr, Mol, P, Sul, Mout) - 15,00
- Carpaccio de filet pur de bœuf Simmenthal au foie gras de canard, pain sarde.
Roquette et vinaigrette avec ou sans huile de truffe (Sul, G) - 16,00

Pour suivre

- Filets de soles et feuille de saumon fumé sur parmentière de poireaux.
Coulis de cresson et quelques gouttes d'huile de truffe. (P, Cr, Mol, L, Sul) - 24,00
- Poitrine de canard laqué cuite en basse température, champignons sautés,
pommes dauphines, sauce aux figues. (O, G, L, Sul, So) - 22,00
- 'Tagliata' de filet pur de bœuf irlandais, parmigiano et rucola. Servi bleu ou saignant - 28,00
(L, Fcoq, Sul)

Pour un petit plus

- Assiette de fromages affinés (G, L, Sul) - 14,00

Pour craquer

- Sorbets et Glaces faits par nos soins - Parfums selon l'humeur du Chef (3 boules) (L, G) - 9,50
- Indémorable dame blanche ou noire (L, O) - 9,50
- Moelleux au chocolat * (L, O, G) - 9,50
- Crème qui brûle (L, O) - 9,50

*20 minutes

& POUR LES VÉGÉTARIENS...

Ces propositions changent chaque fin de mois pour apprécier les bijoux des maraichers.

Pour commencer (16€)

- Carpaccio de légumes grillés, gâteau de Provolone (fromage italien). Sorbet poivrons rouges et quinoa séchée. (L)

Pour suivre (20€)

- Courgettes boules garnies de petits légumes variés étuvés. Mousseline de pois chiche et salicorne. (L)

MENU CHRONO GOURMAND...

Un avion à prendre ? Un rendez-vous rapide ? Du mardi au samedi pour le déjeuner ou le dîner, nous préparons un **MENU UNIQUE 3 SERVICES à 37€** servi en 1heure top chrono ! Nous vous garantissons qualité et rapidité... N'hésitez pas à le réserver à l'avance.

Notre cuisine élaborant tous les plats de A à Z, nous sommes en mesure de vous informer des allergènes – et éventuellement de vous proposer des 'aménagements'.

N'hésitez pas à demander notre carte mentionnant tous les allergènes.

NOTRE SOMMELIER VOUS PRÉSENTE QUELQUES VINS À DÉCOUVRIR AU VERRE ...



Vins blancs:

- Loire, Pouilly Fumé, Les Duchesses, Domaine Laporte 2014 (100% S) – 9,50
- Bourgogne, Saint-Véran, Domaine Auvigue 'Les Chênes', 2015 (100% CH) – 10,00
- Chili, Los Vascos, Lafite-Rothschild, 2014 (100%CH) – 6,00

Vins rouges:

- Lalande-de-Pomerol, Château La Forêt, 2014 (10%CFranc, 10%CS, 80%ME) – 9,50
- Lirac, 'Landernay', Ogier & Fils, 2015 (G, SY) – 7,50
- Chili, 'Carmenere Grande Réserve', Los Vascos, Lafite- Rothschild, 2012 – 8,50

... OU A LA BOUTEILLE

VIN MAISON

Languedoc

Les Croisières, 2015, *A boire au gré de votre envie*,
(Rouge ME-CS -SY, Blanc S ou Rosé G-SY) Au verre - 4,90 A la bouteille - 24,00

VINS ROUGES

Bordeaux

Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2011 (CS-ME) – 56,00
Saint-Emilion, 'Les Roches' 2nd vin du Ch. de Yon Figeac, Grand Cru, 2011 (CFranc-ME) – 51,00
Château Jean Faure, AOC, Grand Cru, 2006 (CFranc-ME-M) - 65,00
Château Grand Bouquey, 2011 (83% ME, 17% CFranc) - 40,00
Médoc, Château 'Les Carrégades, 2010 (CS-CFranc-ME-Petit Verdot) - 27,00
Moulis, L'Oratoire de Chasse-Spleen, 2012 (CS,ME,Petit Verdot) – 52,00
Lalande-de-Pomerol, Château La Forêt, 2014 (10%CFranc, 10%CS, 80%ME) - 45,00
Pauillac, Moulin de Duhart, 2nd vin du Ch. Duhart-Milon, 2011 (55% CS, 45%ME) – 77,00
Saint-Julien-Beychevelle
Château Teynac, Grand cru, 2009 (70%CS, 28%ME, 2%Petit Verdot) – 78,00
'Connétable', 2nd vin du Ch.Talbot (4^{ème} cru de l'appellation), 2010 (CS, ME, Petit Verdot) – 76,00
Saint-Estèphe, Château Domeyne, 'Cru Bourgeois' 2011, AOC (60% ME, 40%CS) – 53,00

Bourgogne

Coteaux Bourguignons, Réserve n°101, Bouchard Aîné &Fils, 2013 (Gamay) – 37,00
Savigny-Les-Beaune, Remoissenet Père &Fils, 2014 (PN) – 72,00

Côtes du Rhône

Rasteau 'Hélianthe' Ogier & Fils, 2013 (78% G, 20% SY, 2% MO) – 31,00
Vinsobres AOC, 'Confidence' Domaine Constant-Duquesnoy, 2012 (SY-G) – 31,00
Cairanne, AOC, 'Terra Rhona' Domaine Constant-Duquesnoy, 2014 (55% GN, 45%SY) – 28,00
Crozes Hermitage, 'La Matinière' Ferraton Père & Fils, 2014 (100% SY) – 41,00
Saint-Joseph, 'La Source' Ferraton, 2014 (100% SY) – 51,00
Lirac, 'Landernay', Ogier & Fils, 2015 (G, SY) - 35,00

Du Languedoc

Les Clefs de Terre Dieu, 2012, (100%SY) – 24,00
Corbières, Château Bel Evêque - Pierre Richard, 2014 (35% SY, 20% CAR, 10% G-M) – 38,00
Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou,
Gérard Bertrand, 2014 (65% SY, 20% GN, 15% CAR) - 32,00
'Du Nord au Sud', Dom. Molin 'Agly 2014 (100% CAR vieilles vignes) - 40,00
'L'Espègle', Dom. Molin 'Agly 2014 (CFranc, ME, CAR, SY) – 35,00
Grand Terroir Montpeyroux, Gérard Bertrand, 2012 (Grenache, SY) - 35,00

Du Monde

Argentine, Mendoza, 'Amancaya', Domaine Lafite Rothschild-CaRo 2014 (50%CS-50%M) – 39,00

Australie, Everton Red, Brown Brothers, 2014 (SY-C-M) - 29,00

Durif, 'Single vineyard heathcote', Brown Brothers 2013 (100% Durif) - 36,00

Chili,

Los Vascos, Lafite - Rothschild, 2015 (100% CS) - 26,00

'Carmenere Grande Réserve', Los Vascos, Lafite- Rotschild, 2012 – 39,00

Espagne, Rioja, Contino Reserva 2008, (Tempranillo, Graziano, Mazuela, G) – 66,00

Italie, Pouilles, La Torre, Primitivo Di Manduria (100%), DOC, 2013 - 35,00

Piemont, 'La Ladra' Barbera d'Asti, 2012 (100% Barbera) – 42,00

VIN ROUGES FRAIS

Loire

Bourgueil, Domaine de Chevrette, 2015 (100% C-Franc) - 26,00

Chinon 'Elevé en Barriques', Paul Buisse. 2015 (100% C-Franc) - 30,00

Sancerre, 'Les Grandmontains' Domaine Laporte, 2012 – 49,00

Alsace

Pinot Noir, Kuehn, 2014 – 29,00

Beaujolais

Brouilly, 'Les Terres Bleues' Collin Bourisset. 2013 (100% Gamay Noir) – 30,00

Du Monde

Australie, Tarrango, Brown Brothers, 2014 (100% Tarrango) - 27,00

Italie, Veneto, 'Salbanello', Domaine Paladin, IGP, 2015 (C, M) - 32,00

VIN ROSE

Languedoc

Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 2014 Gris-Blanc (100% G gris) - 25,00

Terre Dieu, 2012, (G -SY) – 24,00

'L'Audacieux', Dom. Molin 'Agly 2014 (SY, SBlanc) - 35,00

Espagne

Bodega Enate, Rosado (100% C-S), 2013 - 27,00

VIN BLANCS

Loire

Sancerre, Le Rochoy, Cuvée Silex, Domaine Laporte 2015 (100% S) - 46,00

Pouilly Fumé, Les Duchesses, Domaine Laporte 2014 (100% S) - 44,00

Sauvignon, 'Le Bouquet', VDP du Val de Loire, Domaine Laporte, 2015 (100% S) - 31,00

Taittinger Brut Reserve 37,5cl ou 75 cl- 38,00 - 75,00

Taittinger Rosé Prestige 75cl - 85,00

Taittinger 'Millésime 2005' 75cl - 85,00

Bourgogne

Chablis 'Chapelle Royale', 2015 (100% CH) – 39,00

Chablis 1^{er} Cru, 'Les Vaudevey', Domaine Laroche 2013 (100% CH) – 56,00

Hautes Côtes de Nuits 'Les Cloîtres' Bouchard Aîné, 2012 (100% CH) – 36,00

Saint-Véran, Domaine Auvigüe 'Les Chênes', 2015 (100% CH) - 47,00

Alsace

Pinot Gris, Sélection, Kuehn, 2013 (100% PG) - 28,00

Maison Kuehn, 'Kaefferkopf' Grand Cru, 2014 (Gewurtz., Riesling, PG) - 39,00

Macon

'L'Authentique Mâcon-Chardonnay' Collin Bourisset, 2015 (100% CH) – 32,00

Rhône

Châteauneuf du Pape, La Reine Jeanne, Domaine Ogier, 2014 – 59,00

Bordeaux

Château Bel-Air, Perponcher, 'Grand Vin',

Famille Despagne 2013 (60%SE, 20%S, 20%MU) – 41,00

Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2013 (70%S, 30% SE) – 57,00

Languedoc

La Clape, Château de l'Hospitalet, 2015 (B- G-Vermentino) – 39,00

Corbières, Démon de L'Evêque, Ch.Bel Evêque-Pierre Richard, 2013 (80% B- 20%GB) - 39,00

Vallée de l'Agly, 'L'intense', Dom. Molin 'Agly 2014 (100% CH) – 35,00

Les Clefs de Terre Dieu, 2012, (100%CH) – 24,00

Du Monde

Australie, Brown Brothers:

Everton White (40%CH-40%S-20%PG), 2013 - 29,00

Chenin, 2012 (100% Chenin) - 28,00

Late Harvested Muscat (Vendanges tardives) au verre ou 1/1, 2013 - 6,00 – 26,00

Chili, Los Vascos, Lafite-Rothschild, 2014 (100%CH) – 26,00

Espagne, Bodega Enate, Chardonnay Barrica, 2014 (100%CH) – 50,00

*S=Sauvignon, SE= Sémillon, PG=Pinot Gris, CH=Chardonnay, GB= Grenache Blanc, B= Bourboulenc,
MU = Muscadelle M=Malbech, ME=Merlot, MO= Mourvèdre, PN=Pinot Noir, SY=Syrach, C=Cabernet,
G=Grenache, CAR= Carignan*

*Une bouteille de vin complète vous semble de trop ? Pas de souci pour emporter
votre bouteille en fin de repas. Nous la mettrons dans un étui discret prévu à cet effet !*

BOISSONS CHAUDES

Café MASALTO 100% Arabica, Lungo, Espresso ou Ristretto - 3,50
Décaféiné Lungo, Espresso ou Ristretto, - 3,50
Capuccino ou Décapuccino (*Mousse de lait ou crème chantilly*) - 4,00
Lait russe (*Espresso, lait et nuage de mousse de lait*) - 3,80
Chocolat chaud aux pépites de chocolat blanc et noir ou même viennois - 3,50 - 4,00
Thés du Monde/Infusions – Thé Menthe fraîche - 3,50 - 4,00
Demandez notre carte de thés-infusions sélectionnés par le Cha-Hu-Thé

CAFÉS SPÉCIAUX - AFTER DINNER

CAFÉ ou THE GOURMAND (L, G, O) - 10,00
Gourmand : 4 mignardises sucrées pour accompagner votre boisson chaude
Colonel (*1 boule de sorbet citron, vodka*) - 8,50
Irish, French ou Italian Coffee (L) (*Whiskey Jameson, Grand Marnier ou Cognac, Amaretto*) - 9,00
Café glacé (L, O) - 8,60
Café Lungo refroidi par 2 boules de glace moka, Nuage de crème chantilly
Orgasme (*Amaretto, Bailey's, Frangelico et crème de chocolat*) - 9,00
Frappé Calvados (*Calvados et glace vanille*) - 9,00
Frappé Belge (*Espresso, rhum ambré, sirop de noisette et boule de glace spéculoos*) - 9,00

DIGESTIFS

Amaretto - 8,00
Armagnac 'Larressingle' VSOP - 8,50
Averna Cream (L) - 8,00
Bailey's (L) - 8,00
Calvados - 8,00
Cognac Beaulon, 7 ans - 8,50
Cointreau - 8,00
'Eau de Villée', Distillerie de Biercée - 8,00
'Poire n°1', Distillerie de Biercée - 8,50
Grand Marnier - 8,00
Grappa 'Cavallina Bianca Nobile' - 8,00
Limoncello 'Villa Massa' - 8,00
Sambucca - 8,00

Les cartes de paiements (Maestro) ou de crédits (Visa, Amex et BCC) sont acceptées pour des transactions de minimum 25€/transaction.
Nos prix sont exprimés en euros, TVA comprise de 21% sur les boissons et 12% sur la nourriture.

Le parking autour de LOUNGEATUDE est en zone bleue, il faut donc mettre votre disque.
La durée de stationnement gratuit est de 2h.
Sur le parking de 'La Ferme du Biéreau' (Place Polyvalente), la durée de stationnement gratuit est de 2h30.