

## LES COCKTAILS

HAPPY HOUR 17h - 20h

### SPÉCIALITÉS 12€

Happy Hour 9€

25CL

#### Porn Star Martini



Vodka, passoa, nectar de passion, shot de prosecco

#### Rose éclatée



Gin « Bosford », sirop de rose et litchi, cranberry, citron vert, limonade

#### L'Arche de Noa



Rhum ambré, limoncello, Martini blanc, citron vert

### MOJITOS 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Classique | Gingerito | Passion | Fruits rouges

### LES MULES 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Moscow mule | London Mule | Jamaïcain mule

### SPRITZ 9€

Happy Hour 7,5€

25CL

Limoncello Spritz  
Limoncello, limonade, prosecco

Apérol Spritz  
Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse

St Germain Spritz  
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, crème de pêche

### CLASSIQUES 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Caïpirinha | Bloody Mary | Margarita  
Gin Fizz | Mai-Tai | Cosmopolitan  
Sex on the Beach | Cuba Libre | Tequila Sunrise  
Martini Tonic

### SANS ALCOOL 8€

Simple Happy Hour 6,9€

25CL

#### Caresse des îles



Mangue, Ananas, passion

#### Pomme d'amour



Ananas, Pomme, Sirop Litchi

#### Le Hoo-Hoo



Menthe, Citron vert, limonade

## LES ALCOOLS

### WHISKYS

J&B Rare Blended 4CL 7€  
Jack Daniel's Tennessee ou Edition fire 10€  
Nikka "Hokkaido" Blended 12€  
Lagavulin 16 ans "I'île d'Islay" Single Malt 15€

### RHUMS

Captain Morgan 4CL 7€  
Don Papa 7 ans "Philippines" 10€  
Dictador 12 ans "Colombie" 12€  
Kraken "Trinité-et-Tobago" 12€

### VODKAS

Eristoff 4CL 7€  
Zubrowka Bison 12€

### TEQUILAS

Mezcal 4CL 7€  
Acayucan 12€

### GINS

Gordon's 4CL 7€  
Hendrick's 10€  
Bombay Sapphire 10€

Supplément soda 3€

## LES APÉRITIFS

Kir royal 10CL 11€  
Kir au vin blanc 14CL - Cassis / mûre / framboise / pêche 4,9€  
Ricard / Pastis 2CL 4€  
Martini blanc / rouge / Campari 5CL 8€  
Americano Maison 8CL 9€

## LES DIGESTIFS

Calvados / Vieille Prune / Poire William / Mirabelle / Framboise 4CL 8€  
Amaretto / Baileys / Get 27 / Limoncello 4CL 8€  
Cognac / Bas-Amarnac 4CL 10€



Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€.  
La Maison n'accepte plus les chèques

## FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 12H À 15H

PROFITEZ, POUR 1€, D'UNE ENTRÉE  
OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT  
(SAUF AVEC **HF** - VALABLE TOUTE L'ANNÉE)

HAPPY HOUR 17h - 20h

20-22 RUE DE PARIS  
94340 JOINVILLE LE PONT  
09 56 61 00 03

FAIT MAISON

## LES PLANCHES



Belle planche de charcuterie « Maison Mas » Saucisses sèches, speck, rillettes, pâtés et chorizo	19€
La Planche de fromage Comté affiné, Mozzarella, St-Nectaire, Rocamadour, emmental	19€
La Mixte Charcuteries et Fromages	22€

## CÔTÉ CAVE



### LES VINS CHOUETTE 75CL

Chouette Mythique Languedoc <b>ROSÉ</b> 28€	Chouette Mythique Languedoc <b>BLANC</b> 28€	Chouette prestige Mythique Caractère Fitou <b>ROUGE</b> 35€
---	--	---

### ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	4,7€	7€	17€	25€
Crozes-Hermitage AOP David Reynaud	<b>BIO</b> -	-	-	49€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,8€	9,5€	24€	33€
Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons	<b>BIO</b> 6€	8,4€	22€	31€
Pinot noir, IGP Le versant, Pays d'Oc	<b>VEGAN BIO</b> 6€	8,4€	22€	31€
Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal	-	-	-	80€

### BLANCS

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLLE 75CL
IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	<b>BIO</b> 4,7€	7€	17€	25€
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ, moelleux	6€	8,4€	22€	31€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, « Saint Clair »	4,7€	7€	17€	25€
Chablis AOP Laroche	7,4€	11,5€	26€	39€

### ROSÉS

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLLE 75CL
Coteaux d'Aix en Provence AOP Pink Valley, Vallon des Glauges	6,4€	9€	23€	32€
IGP Pays d'Oc Le Titi, Brice de Roux	<b>VEGAN BIO</b> 4,7€	7€	17€	25€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	-	-	-	49€

### LES BULLES

	10CL	20CL (PISCINE)	75CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	11€	18€	60€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	7€	11€	40€

**HAPPY HOUR** Piscine de Prosecco 20CL 8,5€

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€. La Maison n'accepte plus les chèques

## PAUSE GOÛTER 15h - 18h30

### CRÊPES

Sucre	4€
Nutella ou Confiture	6,5€

### GLACES

1 boule	4€	Parfum au choix : Vanille / Chocolat / Café / Framboise
2 boules	7€	
3 boules	9,5€	

## CÔTÉ CUISINE

**FAIT MAISON**

### PREMIER BATTEMENT D'AILES



Œuf Dur mayonnaise maison	<b>VEGÉ</b> 6€
Chèvre pané au miel et thym	<b>VEGÉ</b> 8€
Gaspacho : Concombre, tomates, menthe fraîche	<b>VEGÉ</b> 8€
<b>HF</b> Tomate & Burrata fumée	<b>VEGÉ</b> 10€
<b>HF</b> Tartare de saumon aux baies et herbes fraîches	10€

### LE GRAND VOL



Fish & Chips maison	18€
Saumon mariné au teriyaki, riz basmati et ratatouille maison	21€
Noix de St Jacques, fondue de poireaux maison et riz noir, crème de piquillos	26€



Confit de canard, pommes saladaise et salade	21€
Poulet curry-coco, riz basmati	18€
Brochette d'onglet de bœuf, pommes saladaise et salade	21€
Linguine à la carbonara	17€
Tartare Italien Fêta, pignon de pain, pesto, câpre, tomate séché et parmesan	21€



<b>VEGÉ</b> Lasagne veggie maison	18€
Risotto aux champignons	19€



La César Poulet panée, Croûton de pain, Copeaux de parmesan, Salade, Tomate séchée	18€
Chouette bowl Saumon, riz collant, tomate cerise, concombre, choux rouge et avocat	23€
La Bœuf Thai Bœuf Mariné, légumes, cacahuètes, sauce Thai	19€

Burger bœuf 18€

**BURGERS & CROQUES**

Croque madame 17€

### L'ATTERRISSAGE SUCRÉ



Mousse au chocolat	8€
Cheesecake aux fruits rouges	9€
Verrine citron meringuée	9€
<b>HF</b> Café gourmand : Mousse au chocolat, cheesecake, verrine citron meringué et financier	9,5€

## Menu Enfant 15,90€

Petites portions

Sirop à l'eau ou jus de fruit
Steak haché - frites ou Linguine carbonara ou Fish and Chips
Mousse au chocolat ou crêpe au choix

## HAPPY HOUR 17h - 20h

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33CL	4,9€
Schweppes Tonic / Orangina 25CL	4,9€
Limonade pression / Vittel 25CL	4,9€
Supplément sirop 2CL - Pêche / menthe / grenadine / orgeat	0,5€
Pur jus de fruits 25CL - Orange / ananas / pomme / tomate	4,9€
Nectars frais 25CL - Mangue / maracuja / cranberry	4,9€
Fruits pressés Orange / citron	5,5€
San Benedetto Plate ou Pétillante 50CL 5€ 100CL 7€	

### LES BIÈRES - PRESSION

	25CL	50CL	(HH) 50CL
1664 / Monaco / Tango / Twist	4,9€	8,5€	6,9€
1664 blanche / Demory Paris IPA / Picon Bière	5€	9€	7,4€

### LES BIÈRES - BOUTEILLE

Corona	6€
1664 sans alcool	5€

### THÉS FRAPPÉS 6€

Fruits rouges | Noir « Pêche » | Litchi « Rose »

## LES BOISSONS CHAUDES

Café / Allongé / Café noisette / Décaféiné	2,4€
Double café / Café crème	4,6€
Chocolat chaud « Maison »	5,5€
Cappuccino / Chocolat ou Café Viennois	6€
Thés Earl Grey / Vert / Vert menthe / Fruits rouge / Litchi rose	5€
Tisanes Camomille / Verveine / Verveine menthe / Tilleul	

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€. La Maison n'accepte plus les chèques