



FORMULE

Accompagné de sa salade d'accueil,
frites fraîches et sa purée

Black Red

Cœur de rumsteak Black Angus

29€

Black Lover

Entrecôte Black Angus

35€

Black Prime

Filet de bœuf Black Angus

42€

DESSERTS

Sorbets ou glace 2 boules

6

Sorbets ou glace 3 boules

9

Profiteroles vanille / chocolat

8

Baba au rhum

8

Tarte aux poires

8,5

Tarte aux pommes

8,5

Tarte au citron

8,5

Crème brûlée

9

Moelleux au chocolat et glace vanille

10

15 min. d'attente



BOISSONS



VINS BLANCS



Chardonnay Domaine Maurel
IGP Pays d'Oc
Côtes de Gascogne Charmes
Colombelle « doux »
Touraine Sauvignon Domaine
des Souterrains AOP

6	25
8	28
	35

VINS ROSÉS

Terre Nouvelle Estandon IGP Var | 6 | 25

VINS ROUGES

BORDEAUX

Bordeaux « Cour Montessant » AOP
Saint-Georges-Saint-Émilion
Château Macquin AOP
Saint-Estèphe « La Coccinelle
de Petit Bocq » AOP
Saint-Émilion Château
Vieux-Faurie 2018 AOP
Bordeaux Esprit de Pavie 2019 AOP
Moulis Château Dutruch-
Grand-Poujeaux 2017 AOP

7	24
10	39
13	49
	52
	68
	79

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Les Fouquières »
AOP
Saint-Joseph « Le Grand Pompée »
P. Jaboulet-Ainé. 2022 AOP

5	21
	85

LOIRE

Pinot noir « La Petite Perrière »
Vin de France

8	29
---	----

BOURGOGNE

Pinot noir « Vieilles Vignes » Château
Philippe Le Hardi 2022 AOP

59

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup Château Puech-Haut,
Le Loup du Pic 2021 AOP

49

BULLES

Prosecco
Champagne Veuve Renard
de Beaumont

8	29
12	58

BIÈRES



Meteor Pils
Meteor IPA
Meteor Wendelinus

6	9
7	9,5
7	9,5

APÉRITIFS



Kir au vin blanc 12 cl
Martini blanc / rouge
Whisky 4 cl
Porto 6 cl
Ricard 4 cl
Coupe de Prosecco 12 cl
Coupe de champagne 12 cl
Kir royal

7
7
7
7
7
8
12
12

SOFT



Coca, coca zero
Sprite
Orangina
Fanta
Limonade
Ice tea pêche
Jus ananas / pomme /
orange

5,9
5,9
5,9
5,9
5,9
5,9
5,9

EAUX



Vittel
San Pellegrino

4,8	7,8
4,8	7,8

CAFÉTERIE



Café / déca
Double café
Café crème
Thés, infusions
Cappuccino
Chocolat chaud

3
5
5
5
6,5
6,5

DIGESTIFS



Cognac
Armagnac
Calvados
Get 27

9
9
9
9