

# 25°EST

## Cocktails avec alcools :

<b>Cocktail du jour</b>	<b>6,50€</b>
<b>Mojito</b> (Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier)	<b>7,00€</b>
<b>Caïpirinha</b> (Rhum Cachaça, citron vert, sucre de canne)	<b>6,50€</b>
<b>Caïpiroska</b> (Vodka, citron vert, sucre de canne)	<b>6,50€</b>
<b>Ti-punch</b> (Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre de canne)	<b>6,00€</b>
<b>White Russian</b> (Vodka, liqueur de café, lait)	<b>6,50€</b>
<b>Long Island</b> (Vodka, Gin, Rhum blanc, Tequila, Cointreau, jus de citron, Coca)	<b>9,00€</b>
<b>Piña Colada</b> (Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas)	<b>7,00€</b>
<b>Cuba Libre</b> (Rhum blanc, citron vert, Coca)	<b>6,50€</b>
<b>25 Est</b> (Gin, Cointreau, Champagne, sucre de canne, jus de citron, sirop de fraise)	<b>8,00€</b>

## Cocktails sans alcools :

<b>Afterglow</b> (Jus d'orange, jus d'ananas, Sirop de grenadine)	<b>6,00€</b>
<b>Rouge Vif</b> (Jus de fraise, jus de cranberry, Jus de citron, sirop de vanille)	<b>6,00€</b>
<b>Frozen Mango</b> (Jus de mangue, jus de maracuja, jus de citron, sirop de cassis)	<b>6,00€</b>
<b>Coco Cannelle</b> (Crème de coco, jus d'ananas, cannelle)	<b>6,00€</b>

La maison n'accepte pas les chèques, CB à partir de 10€

**Formule du jour : Uniquement le midi, du lundi au vendredi**

Entrée du jour	4,50€
Plat du jour	8,50€
Dessert du jour	5,00€
Entrée du jour + Plat du jour <b>ou</b> Plat du jour + Dessert du jour	11,80€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	14,80€

**Entrées :**

Aubergine gratinée à la mozzarella, sauce pesto	5,50€
Soupe du jour	4,50€
Cassiolette aux noix de St Jacques	6,50€
Croustillant de chèvre au miel parfumé au thym	4,50€

**Plats :**

Brochettes de poulet aux 5 épices	12,50€
Confit de canard	12,50€
Travers de porc caramélisés	13,00€
Chili con carne, riz basmati	13,50€
Bavette d'ail (150g) à l'échalote	12,50€
Entrecôte grillée (180g) au bleu d'Auvergne	14,50€
Magret de canard sauce laquée	14,50€
Original Burger (steak haché, cheddar, oignon, cornichon, salade, tomate)	14,00€
	--Supplément bacon +1,00€
Planche Rôtisseur (travers de porc, cuisse de poulet, saucisse de Toulouse)	15,00€

**Poissons :**

Pavé de saumon frais à la vapeur, crème d'oseille	13,50€
Dorade entière fraîche parfumée au romarin	14,50€
Duo de saumon et dorade en feuille de brick, fondue de poireaux	15,00€

**Garnitures : (1 au choix)**

Frites maison, légumes sautés, pappardelle, salade, écrasé de pomme de terre, risotto

**Salades :**

<b>Salade Folle</b>	13,50€
(Salade, tomate, saumon fumé, crevettes, pamplemousse, cœur de palmier)	
<b>Salade Seguin</b>	13,00€
(Salade, tomate, toast de chèvre, jambon sec, raisin, noix)	
<b>Salade du Jardin</b>	12,00€
(Salade, tomate séchée, aubergine grillée, courgette grillée, poivron grillé)	
<b>Planche Paysanne</b>	13,50€
(Assortiment de charcuteries et fromages)	

**Tous nos légumes sont frais**

## **Pâtes :**

<i>Penne à l'arrabiata</i>	<b>10,00€</b>
<i>Spaghetti aux gambas</i>	<b>12,50€</b>
<i>Pappardelle au poulet, sauce pesto rouge</i>	<b>13,00€</b>

## **Desserts :**

<i>Glaces Mövenpick 3 boules aux choix</i>	<b>5,00€</b>
<i>Crumble aux fruits</i>	<b>5,00€</b>
<i>Tarte citron meringuée</i>	<b>5,00€</b>
<i>Fondant au chocolat</i>	<b>5,50€</b>
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	<b>5,50€</b>
<i>Tarte Tatin, boule de glace vanille</i>	<b>6,50€</b>

## **Fromages :**

<i>Assortiment de trois fromages (Brie de Meaux, Cantal, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon)</i>	<b>5,50€</b>
--	--------------

## **Cave à vins**

### **Vins rouges :**

	<b><u>Verre</u></b>	<b><u>50 cl</u></b>	<b><u>Bouteille</u></b>
<i>Vin de pays d'Oc, côte de Thau</i>	<b>3,50€</b>	<b>11,00€</b>	.....
<i>Cabernet Sauvignon, Gato Negro (Chili)</i>	<b>4,00€</b>	<b>15,50€</b>	<b>18,00€</b>
<i>AOP Bordeaux, Château Moulin de Roquette</i>	<b>4,00€</b>	<b>15,50€</b>	<b>18,00€</b>
<i>AOC Ventoux, Terra Ventoux</i>	<b>4,00€</b>	<b>16,50€</b>	<b>20,00€</b>
<i>IGP Cahors, Malbec Rigal</i>	<b>4,20€</b>	<b>17,50€</b>	<b>23,50€</b>
<i>AOC Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu</i>	<b>4,20€</b>	<b>17,50€</b>	<b>24,00€</b>
<i>AOC Brouilly, Domaine des Fourquières</i>	<b>4,20€</b>	<b>17,50€</b>	<b>24,00€</b>

### **Vins roses :**

<i>Vin de Pays d'Oc, Côte de Thau</i>	<b>3,50€</b>	<b>11,00€</b>	.....
<i>IGP Vin du Pays d'Oc, Cinsault de Castelnaud</i>	<b>4,00€</b>	<b>16,00€</b>	<b>19,00€</b>
<i>AOC Cabernet d'Anjou, L'Eventail</i>	<b>4,00€</b>	<b>16,00€</b>	<b>19,00€</b>
<i>AOC Côtes de Provence, Locus Ameno</i>	<b>4,20€</b>	<b>17,00€</b>	<b>22,00€</b>

### **Vins blancs :**

<i>Vin de Pays d'Oc Côte de Thau</i>	<b>3,50€</b>	<b>11,00€</b>	.....
<i>IGP Côte de Gascogne, Uby</i>	<b>4,00€</b>	<b>15,50€</b>	<b>18,00€</b>
<i>IGP Vin de Pays d'Oc, Sauvignon Blanc, Différence</i>	<b>4,00€</b>	<b>16,00€</b>	<b>19,00€</b>
<i>IGP Vin de Pays d'Oc, Chardonnay French Collection</i>	<b>4,00€</b>	<b>16,50€</b>	<b>20,00€</b>
<i>AOC Chablis, Domain Valentin Vignot</i>	.....	.....	<b>29,00€</b>

*AOP : Appellation d'origine protégée*

*AOC : Appellation d'origine contrôlée*

*IGP : Indication géographique protégée*

**La maison n'accepte pas les chèques, CB à partir de 10€**

**Apéritifs :**

Martini blanc, Martini rouge	3,50€
Ricard, Pastis (2cl)	3,00€
Mauresque (2cl)	3,50€
Porto, Pineau, Américano	4,00€
Kir (cassis, framboise, mûre, pêche)	4,00€
Kir Royale	6,50€

**Champagne :**

Coupe	6,00€
Bouteille	45,00€
Moët & Chandon	80,00€

**Vodka (4cl) :**

Smirnoff, Absolut, Poliakov	6,00€
Zubrowka	7,00€
*supplément jus/soda/sirop	0,50€

**Gin & Tequila (4cl) :**

Tequila	5,50€
Gordon's, Gibson's	6,00€
Bombay Sapphire	7,00€
*supplément jus/soda/sirop	0,50€

**Whiskies & Bourbon (4cl) :**

J&B, Johnnie Walker, Clan Campbell	6,00€
Jameson, Four Roses, Jack Daniel's	7,00€
Chivas	7,50€
*supplément jus/soda/sirop	0,50€

**Rhums (4cl) :**

St James, Cachaça	5,50€
Bacardi, Havana Club, Trois Rivières,	6,00€
*supplément jus/soda/sirop	0,50€

**Digestifs (4cl) :**

Cognac, Armagnac, Calvados,	
Cointreau, Grand Marnier	4,50€
Eau de Vie (Framboise, Poire, Mirabelle)	4,50€

**Autres Alcools (4cl) :**

Marie Brizard, Get 27, Get 31, Fernet Branca,	
Baileys, Malibu, Amaretto, Grappa	5,50€
*supplément jus/soda/sirop	0,50€

**Bières Pressions :**

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Stella	3,50€	6,00€
Leffe	4,00€	7,00€
Hoegaarden (blanche)	4,00€	7,00€
Picon bière	4,00€	7,00€
Panaché	3,50€	6,50€

**Bières en bouteilles :**

Heineken, 1664	4,00€
Guinness, Pelforth brune	4,50€
Desperados	4,50€

**Boissons Fraîches :**

Coca, Coca Light, Coca Zéro, Orangina,	
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum	
Ice Tea, Perrier	3,50€
Limonade pression (25cl)	2,40€
Vittel (25cl)	2,80€
Vittel, San Pellegrino, Badoit (50cl)	4,00€

**Jus de Fruits :**

	3,50€
Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Goyave, Mangue,	
Orange, Pomme, Pamplémousse, Poire, Tomato	

**Sirop et Diabolo :**

Anis, Banane, Cannelle, Cassis, Citron, Fraise,	
Framboise, Grenadine, Kiwi, Orange, Menthe, Menthe	
Glaciale, Mûre, Orgeat, Pêche, Pomme	
Sirop à l'eau	2,00€
Diabolo	2,90€

**Boissons Chaudes :**

Expresso, Deca	2,00€
Café allongé, Noisette	2,10€
Double expresso	3,20€
Grand crème, Chocolat, Cappuccino	3,80€
Thé, Infusion (Whittington)	3,30€
Grog Rhum	6,00€
Vin Chaud	4,50€