

ENTREES / STARTERS – 9€

Tartare de saumon et salade verte

Salmon tartare with green salad

Velouté de légumes

Vegetables 'velvety' soup

Planche mixte de charcuteries & fromages

Mixed platter of cured meats & cheeses

Tartine chèvre miel et galette de pomme de terre

Goat cheese and honey toast with potatoes pancakes

PLATS / DISHES – 16€

Salade Boutet (salade verte, thon, tomates, aubergine grillée, avocat, œuf, germes de betterave, baies de goji)

Boutet salad (green salad, tuna, tomatoes, grilled eggplant, egg, beet sprouts, goji berries)

Salade César (salade verte, poulet, tomates, parmesan, sauce cesar aux anchois)

Cesar salad (green salad, chicken, tomatoes, parmesan cheese, cesar sauce with anchovies)

Poulet Tandoori et son riz Basmati

Chicken Tandoori with Basmati rice

Dos de merlu avec riz et sa sauce au beurre blanc

Back hake with rice and beurre blanc sauce (white wine, shallots, butter)

Croque monsieur et sa salade verte (jambon blanc, fromage)

Croque monsieur with green salad (white ham, cheese)

Lasagne aux légumes

Vegetables lasagna

Pizza Margarita (accompagnements : thon, jambon, champignons à 2€ par ingrédient)

Margarita pizza (toppings : tuna, ham, mushrooms at 2€ per ingredient)

Panini poulet et sa salade

Chicken panini with salad

DESSERTS / DESSERTS – 9€

Le Bouchon chocolat Boutet

Boutet chocolate mini muffin

Salade de fruits frais et sa madeleine

Fresh fruits salad served with a madeleine (French sponge cake)

Verrine cheesecake framboise

Raspberry cheesecake in a verrine

COCKTAILS

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda
White rum, lime, fresh mint, sugar cane, soda water

15€

MARGARITA

Tequila, Cointreau, citron vert
Tequila, Cointreau, lime

15€

APEROL SPRITZ

Aperol, vin blanc, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, white wine, Prosecco, sparkling water

15€

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

15€

CAIPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
Cachaça, lime juice, cane sugar syrup

15€

IPANEMA SUNRISE

Cachaça, citron vert, fruit de la passion, sirop de grenadine
Cachaça, lime, passion fruit, pomegranate syrup

17€

BIG APPLE

Whiskey, sirop de caramel, liqueur de pomme, jus de citron, jus de pomme
Whiskey, caramel syrup, apple liquor, lime juice, apple juice

17€

COCKTAILS CREATION : 17€

PURPLE MULE

Cointreau, vodka Grey Goose, jus de citron, ginger beer, sirop de violettes
Cointreau, Grey Goose vodka, lemon juice, ginger beer, violet syrup

OH LA LA

Liqueur de Chambord, crème de fraise des bois, liqueur de Saint Germain, jus de citron, Schweppes Tonic hibiscus
Chambord liqueur, wild strawberry liqueur, Saint Germain liqueur, lemon juice, Schweppes Tonic hibiscus

CINCO DE MAYO

Tequila Olmeca, jus de citron, sirop de sucre de canne, concombre, purée de figue de Barbarie
Tequila Olmeca, lemon juice, cane sugar syrup, cucumber, prickly pear purée

THE DOUGHIE

Rhum Bacardi Cuatro infusé vanille, fruit de la passion, jus de citron, jus de litchi, jus d'ananas, sirop d'orgeat, poudre de cannelle
Vanilla infused Bacardi Cuatro rum, passion fruit, lemon juice, lychee juice, pineapple juice, orgeat syrup, cinnamon powder

PAINKILLER

Rhum, Malibu coco-vanille, jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange
Rum, coconut-vanilla Malibu, pineapple juice, coconut cream, orange juice

MELONCHOLY

Vodka Grey Goose poire, liqueur de melon verte, jus d'ananas, jus de citron, purée de melon
Gray Goose pear vodka, green melon liqueur, pineapple juice, lemon juice, melon purée

PARIS

Liqueur de Saint Germain, gin Bombay Bramble, sirop hibiscus, jus de citron, mure, limonade
Saint Germain liqueur, Bombay Bramble gin, hibiscus syrup, lemon juice, blackberry, lemonade

COCKTAILS SANS ALCOOL : 15€

BIENVENIDO TO MY ISLAND

Jus de mangue, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, jus de citron, sirop de falernum
Mango juice, pineapple juice, passion fruit purée, lemon juice, falernum syrup

WATERMELON FIZZ

Limonade à la rose, jus de citron, concombre, purée de pastèques
Rose lemonade, lemon juice, cucumber, watermelon purée

PRINCESS

Jus de fruit de la passion, jus de litchi, sirop de vanille, feuilles de menthe
Passion fruit juice, lychee juice, vanilla syrup, mint leaves

SPRITZ

Martini Floréale, jus d'orange, Schweppes Tonic
Martini Floréale, orange juice, Schweppes Tonic

SINALOA

Jus de litchi, sirop de fleur de sureau, purée de figue de barbaries
Lychee juice, elderflower syrup, prickly pear purée

VIRGIN MOJITO

Limonade, citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne
Lemonade, lime, mint leaves, cane sugar syrup

LES VINS / THE WINES

	15cl /150ml	75cl /750ml
LES BLANCS / THE WHITES		
Chablis, Domaine Jean Brocard, 2017	10€	42€
Pouilly-Fumé Domaine Veneau, 2018	10€	42€
Graves Blanc Château Villa Bel Air, 2017	11€	53€
LES ROUGES / THE REDS		
Crozes-Hermitage Michelas St Jemms , 2018	10€	44€
Haut Médoc Château Peyrat-Fourthon, 2014	10€	42€
Saint Joseph cuvée André Maurice, 2018	12€	51€
LES ROSEES / THE ROSEES		
Côtes de Provence Château Roubine, 2019	8€	27€
AOP Côtes de Provence Fontcreuse, 2018	9€	30€
LES CHAMPAGNES		
Nicolas Feuillatte Blanc de Blanc	19€	85€
Laurent Perrier Brut	18€	80€
Laurent Perrier Rosé	24€	120€
Laurent Perrier Grand Siècle	-	230€

4cl / 40ml

COGNAC

Henessy	20€
Henessy XO	35€

DIGESTIF

Porto Rouge ou blanc Graham's	10€
Cointreau	10€
Bailey's	10€
Get 27	10€

BIERES

33cl / 330ml

Heineken	8€
1664 Blonde	8€
Grimbergen Blanche / Ambrée	8€
Duvel	9€

SOFTS

25cl / 250ml

Lipton Ice Tea	5€
Schweppes Tonic / Agrumes / Hibiscus / Ginger	5€
Coca-Cola / Coca Zero	6€
Orangina	6€
Sprite	6€

EAUX

Perrier	5€
---------	----

50cl / 500ml

75cl / 750ml

Evian	5€	7€
Badoit	5€	7€

33cl / 330ml

JUS ET NECTAR ALAIN MILLIAT / JUICE AND NECTAR ALAIN MILLIAT

Fraise <i>Strawberry</i>	7€
Ananas <i>Pineapple</i>	7€
Citronnade Litchi <i>Lemon Litchi</i>	7€
Tomate <i>Tomato</i>	7€
Mangue <i>Mango</i>	7€

JUS DE FRUITES PRESSES / FRESH SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange	7€
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	7€
Citron <i>Lemon</i>	7€

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Express / décaféiné	4€
Double express / double décaféiné	7€
Café crème / Cappuccino	8€
Lait chaud <i>Hot Milk</i>	2€
Le Chocolat Chaud du Boutet avec sa madeleine <i>The Boutet Hot Chocolate with its madeleine</i>	8€
Thé / Tea	6€