



« C'est autour d'une table que les amis savourent le bonheur d'être ensemble »

Les Cocktails

Cocktails avec alcool | 7 à 25cl

CUBA LIBRE Rhum, Citron vert, Coca Cola | 10€

MARGARITA Tequila, Cointreau, Jus de citron vert | 10€

TEQUILA SUNRISE Tequila, Jus d'orange, Grenadine | 10€

PINA COLADA Rhum, Jus d'ananas, Crème de noix de coco | 12€

ORGASME Vodka, Menthe Fraiche, Sirop de Fraise, Jus de Cranberry | 12€

L'EXPRESSO MARTINI Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sirop de sucre | 12€

MOJITO Rhum Blanc, Citron Vert, Eau Gazeuse, Menthe Fraiche | 10€ | +2€ Champagne

BELLINI/MIMOSA/ROSSINI Champagne, sirop de pêche, d'orange, de fraise | 12€

SEX ON THE BEACH Vodka, Liqueur de pêche, Grenadine, Jus d'orange, Jus de Cranberry | 11€

BLOODY MARY Vodka, Jus de tomate et assaisonnements, Jus de citron | 10€

CAIPIROSKA/CAIPIRINHA Vodka | Cachaça, Citron vert, Sucre blanc | 10€

COSMOPOLITAIN Vodka, Cointreau, Jus de citron vert, Cranberry | 10€

GIN FIZZ Gin, Jus de citron, Perrier, Sucre de canne | 10€

APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, Eau gazeuse | 10€

DAIQUIRI Rhum, Jus de citron vert, Sucre de canne | 10€

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Citron vert | 12€

Les Mocktails

Cocktails sans alcool | 7 à 25cl | 8€

VIRGIN MOJITO Citron Vert, Eau Gazeuse, Menthe Fraiche

BABAYAGA Crème passion, Crème de mangue, Citron, Jus de Cranberry

SOLEIL D'ORIENT Purée de litchi, Jus d'orange, Jus de Pomme, Jus de Citron

MANGO PARADISE Jus de pomme, Crème de Mangue, Citron, Jus de Pamplemousse

FILTRE D'AMOUR Crème Passion, Crème de Fraise, Citron, Jus de Cranberry, Jus de Pomme

VIRGIN SEX ON THE BEACH Grenadine, Jus d'orange, Jus de Cranberry, Sirop de Pêche

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Tarifs TTC en € | Taxes et service compris

L'ANTRE POTES

Les Apéritifs

PASTIS / RICARD - SIROPS + 0.50€	4CL	5	FERNET-BRANCA, JÄGERMEISTER	4CL	8
MARTINI BLANC / ROUGE	6CL	5	GENEPI, GRAPPA, SAMBUCA	4CL	8
CAMPARI	6CL	5	GRAND-MARNIER, COINTREAU	4CL	8
PORTO ROUGE/BLANC	12CL	6	PANACHÉ / MONACO	25CL	5
KIR CASSIS / MÛRE / PÊCHE	16CL	6	KRONENBOURG (1664)BOUTEILLE	33CL	7
KIR CHAMPAGNE	16CL	12	HEINEKEN BOUTEILLE	33CL	7
AMERICANO COCKTAIL	7CL	8	DESPERADOS BOUTEILLE	33CL	7
NEGRONI	7CL	10	CORONA BOUTEILLE	33CL	7
MALIBU, SUZE, WHISKY	4CL	6	BIERE DE MONACO AMBRÉE	33CL	7
AMARETTO, KAHLUA, BAILEYS	4CL	6	PRESSION MUTZIG - SIROPS + 0.50€	25CL	5
LIMONCELLO, GET27	4CL	8	PRESSION MUTZIG - SIROPS + 0.50€	50CL	9

Les Alcools

WHISKY

Jack Daniels Tennessee	4CL	10
Chivas Regal 12 ans Ecosse	4CL	10
Kensei Japon	4CL	12
Glenturret 10 ans Peat Smoke	4CL	15
Black Bull 21 ans Ecosse	4CL	24

RHUM

Havana 3 Ans Cuba	4CL	6
Havana 7 Ans Cuba	4CL	11
Diplomatico Reserva Venezuela	4CL	8
Gold of Mauritius Île Maurice	4CL	9
Compagnie des Indes Latino	4CL	11
Compagnie des Indes 17 Ans Florida	4CL	21
El Dorado 21 ans Guyana	4CL	29

VODKA

Russian standard Russie	4CL	6
Belvedere Pologne	4CL	11
Grey Goose France	4CL	9
Crytal Head Canada	4CL	9

GIN

Gordon's Angleterre	4CL	6
Bombay sapphire Angleterre	4CL	9
BM Gin France	4CL	10
Silent Pool Angleterre	4CL	11

TEQUILA

San José Mexique	4CL	6
Silver Patron Mexique	4CL	12
Tequila 123 anejo Mexique	4CL	16

COGNAC

Hennessy VS France	4CL	10
Hennessy XO France	4CL	25
Fanny Fougerat Laurier d'Apollon VO	4CL	12

EAU DE VIE / CALVADOS

Poire, Mirabelle Marc de Garlaban France	4CL	8
Père Magloire VSOP	4CL	8
Poire prisonnière Ogier	4CL	10

ARMAGNAC

Janneau Distillerie 12 ans France	4CL	12
-----------------------------------	-----	----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Tarifs TTC en € | Taxes et service compris

L'ANTRE POTES

RESTAURANT

ENTREES

SOUPE À L'OIGNON Soupe à l'oignon avec croûtons Fromage fondant gratiné	14 	FRESH BOWL SAUMON OU POULET <i>Saumon mariné ou poulet teriyaki</i> Tomates, radis, avocat, edamame wakamé, quinoa & sauce soja	25 
PLANCHE MIXTE Fromages et charcuterie	25 	SALADE DE CHÈVRE CHAUD Mesclun, tomates, toast de chèvre chaud, figues séchées et lardons	19 
SALADE CÉSAR Salade romaine, poulets croustillants, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce césar	21	TARTARE DE BŒUF Tartare traditionnel, frites fraîches, mesclun	20
CAMEMBERT RÔTI, CROÛTONS, MESCLUN ET JAMBON CRU			22

PÂTES

LASAGNE DU CHEF Lasagne de bœuf du chef - mesclun	21	SPAGHETTI CHORIZO & AIL Ail, Echalotes, Sauce tomate	24 
GNOCCHI DAUBE Gnocchi de pommes de terre, daube de bœuf	24	RISOTTO À LA TRUFFE truffe, crème, Grana Padano	28 



MENU ENFANT 12€

Conçu spécialement pour nos plus jeunes clients, des petits mangeurs difficiles, offrez-leur un festin de roi en demandant notre menu enfant dès maintenant !

L'ANTRE POTES

BURGERS

CHEESE BURGER Steak black Angus, cheddar, tomate, pickles, sauce secrète	21	AVOCADO BURGER Steak black Angus, guacamole, cheddar, tomate, oignons crispy, pickles, sauce secrète	24
CHICKEN BURGER Tenders de poulet, cheddar, tomate, oignons confits, pickles, sauce secrète	22	LE DOUBLE POTES Double steak Black Angus, cheddar, oignons rouges, tomate, pickles, sauce secrète	29
FRITES FRAICHES Portion de frites fraîches supplémentaire	6 	STEAK SUPPLÉMENTAIRE Steak Black Angus	+8

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC PAIN BRIOCHÉ ET FRITES FRAICHES





PINSA

MARGUERITE Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, olives, origan	13 	BURRATA Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, tomates, jambon cru, burrata di bufala, basilic	21
REINE Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, jambon cuit, olives, origan	16 	SAUMON Crème, saumon fumé, mozzarella Fior di Latte, ciboulette	19
CHÈVRE MIEL Crème, mozzarella fior di Latte, chèvre, miel	19 	4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquefort, emmental, chèvre	17 
SPIANATA Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, spianata picante, ricotta, olives	17  	VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes de saison	17 
TRUFFE Crème truffée, mozzarella Fior di Latte Carpaccio de Truffe <i>Tuber aestivum</i> , Fleur de sel – mesclun	32 	GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Garniture sur la base des produits présents dans les pinza de 3 à 15€	3/15
		PINSA POUR 2 PERSONNES	+4

L'ANTRE POTES

RESTAURANT

VIANDES & POISSONS

PAVÉ DE RUMSTEACK Frites fraîches, salade, sauce béarnaise	29	FILET DE DAURADE  Sauce vierge, légumes de saison,	26
PÉRUGINES AUX LENTILLES	28	 ESCALOPE DE SAUMON  Escalope de saumon à la plancha crème acidulée, riz pilaf & poêlée de légumes	23
BLANQUETTE DE VEAU à l'ancienne, riz pilaf	29	CROUSTILLANT CREVETTES Grosse crevettes épicées 	24
POULET OLIVE ET CITRON FAÇON TAJINE Semoule aux raisins de Corinthe façon tajine	27		

Origine de la viande : France,
Irlande, Hollande, Allemagne,
Italie, Belgique

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE	3
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Frites, salade mixte, purée de pommes de terre, légumes de saison	6

DESSERTS

LES INCONTOURNABLES Dessert au choix Mousse au chocolat* - Panna cotta* - Tiramisù	9	ASSIETTE DE FROMAGES Sélection de fromages affinés	12
ENTREMETS DU MOMENT Dessert selon l'humeur de notre cheffe pâtissière	10	CAFÉ GOURMAND Café <i>ou</i> thé et ses douceurs Champagne et ses douceurs	10 14

BOULE DE GLACE | 3,50

Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel beurre salé, fraise, citron, passion

COUPE GLACÉE | 10

Dame Blanche, Tutti Frutti

COUPE GLACÉE | 12

Colonel, Coteau glacial, Banana split



Tarifs TTC en € | Taxes et service compris

L'ANTRE POTES

RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

4 à 12 cl

CAFÉ

Expresso	1,90
Noisette	2,20
Café Américain	3,00
Grand Crème	3,50
Cappuccino	3,90

CHOCOLAT

Chocolat Chaud	4,50
Chocolat Viennois	6,00

IRISH COFFEE 12,00

THÉ 4,00

Citron
Fruits Rouges
Menthe
Earl Grey
Caramel

INFUSION 4,00

Tilleul
Verveine
Camomille

BOISSONS FROIDES

4 à 33 cl

Coca-Cola, Zéro	33cl	4,50
Fanta / Orangina	25cl	4,50
Ice Tea Pêche	25cl	4,50
Perrier	33cl	4,50
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	4,50
Diabolo	25cl	4,50
Sirop Grenadine / Pêche / Orgeat Menthe / Fraise / Citron	4cl	2,50

JUS DE FRUIT 25CL 4,20

ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, TOMATE

JUS DE FRUIT FRAIS ORANGE OU CITRON 20CL 6,00


LIMONADE 25CL 4,50

SPRITE 25CL 4,50

SANBITTER SAN PELLEGRINO 10CL 4,00

EAU MINÉRALE / GAZEUSE 75CL 6,00

Si vous voulez éviter les surprises, sachez que notre Chef utilise des allergènes, gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites.
Une allergie ? N'hésitez pas à nous en avvertir avant de commander !

 Végétarien *vegetarian*

 Sans gluten *Gluten-free*

 Pimenté *Spicy*

 Porc *Pork*

Tarifs TTC en € | Taxes et service compris