





ICE CAFÉ®

# la carte à toute heure













RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB SERVICE RESTAURATION NON-STOP

# le temps des

. 17cl

### **AMERICANO**

SPÉCIAL DE LA MAISON Martini blanc 4cl et rouge 4cl, Campari 4cl, gin Bombay 2cl



Tequila 4 cl, jus de pamplemousse,



### **MOSCOW MULE**

citron vert, Perrier

Vodka Eristoff 4cl, ginger beer citron vert, feuilles de menthe



### **DAIOUIRI PASSION**

4 cl de Rhum Bacardi, coulis fruit de la passion, jus de citron vert, limonade



### SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff 4cl, jus de pèche, jus de Cramberry, jus d'ananas

### PINA COLADA

Rhum Barcardi 4cl, crème de coco, jus d'ananas



#### PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff 4 cl mélange subtil de jus fruits de la passion et touche de vanille



#### **CAIPIRINHA**

Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre de canne



LEBLON

### **OLD FASHIONED**

Bourbon Buffalo Trace 4 cl. sucre, 1 trait de Bitter, Perrier, tranche orange



### **CUTTY GINGER**

Whisky Cutty Sark Original 4cl, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne





### L'OFFRE afterwork

de 18h à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE\*

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

\*Hors assiette "Autour du Monde"

# Le Club



BACARDI

9,90€

### MOJITO

#### THE ORIGINAL BACARDI

Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, citron vert

### **MOJITO FRUITY**

Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe Parfum aux choix:

- Framboise
- Fraise
- Fruits de la passion
- Pêche

### **DESPEJITO**

Rhum Bacardi, bière Desperados, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert

#### **MOJITO ROYAL**

Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Prosecco, citron vert

# Le Club Gin



### **GIN FIZZ**

Gin Bombay 4cl, jus de citron, sucre canne, tonic



### **LONDON MULE**

Gin Bombay 4cl, citron vert, sucre de canne, ginger-beer

#### PINK HIBISCUS

Gin Bombay 4cl, tonic hibiscus, purée fraise, feuilles de menthe

#### SO LITCHI

Gin Bombay 4cl, jus de litchi, ginger-beer, citron vert



### le Club 17cl 9,90€

SPRITZ SAINT GERMAIN

Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, citron



#### LIMOCINI SPRITZ

Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier, tranche citron

#### SPRITZ

### THE ORIGINAL APEROL

Apérol 6cl, Prosecco, Perrier, tranche d'orange



### SPRITZ FRAMBOISE

Apérol 6 cl, Purée de framboise, Prosecco, Perrier, tranche orange



Sans alcool





### VIRGIN SPRITZ

Venezzio Spritz orange, Perrier, tranche d'orange

### VIRGIN MULE

Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

### **PUNCH PARADIS**

Mélange subtil de fruits exotiques, une touche de vanille et sirop grenadine

### VIRGIN PORNSTAR

Mélange subtil de jus fruits de la passion et touche de vanille

### **VIRGIN MOJITO**

Sirop de mojito mint, Perrier, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert

#### VIRGIN MOJITO FRUITY

Sirop mojito, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe

Parfum aux choix:

- Framboise
- Fraise
- Fruit de la passion
- Pêche

### **VIRGIN TIKI**

Mélange subtil de fruits exotiques, lait de coco, touche de vanille

### VIRGIN COLADA

Créme de coco, jus d'ananas

#### PINK GARDEN

Jus de pêche, jus de Cranberry, jus d'ananas et coulis de fraise

# le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,90€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl MARTINI Rosé, rouge ou blanc	4,90€
MARTINI TONIC	6,90€
CAMPARI TONIC	6,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,80€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	13,50€



### Assiettes à Partager

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 23,5 Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie, croustillant de crevettes

CAMEMBERT RÔTI à partager, supplément charcuterie +9€	10,90€
BURRATA 120g	10.000
Tomate et pistou ou Balsamique	10,90€
NACHOS et GUACAMOLE	
à partager	10,90€
ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES	
à partager	17,50€
ASSIETTE A PARTAGER au choix :	15,80€
- CROUSTILLANTS DE CREVETTES	
- BEIGNETS DE CALAMARS	
- BEIGNETS DE CALAMAKS	

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS

	33cl	= 50cl =
	330	
HEINEKEN 5.0°		
Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	5,80€	8,10€
AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8"		
Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	6,10€	8,50€
AFFLIGEM 6.8°		
Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	6,10€	8,50€
	1	1
AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON		



INCINITAL SUBITE	les Bières Bouteilles	
	IPA SUBITE SUBITE SUBITE SUBITE	

DESPERADOS 5.9° - 33CL Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,90€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,30€
HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° - 33CL Bière 0,0% d'alcool, ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté	4,30€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33CL Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches	7,30€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5' - 33CL Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,30€



# Cave à

Johnnie Walker Black label	11,50€
Jacks Daniel's	11,50€
Buffalo trace Bourbon	11,50€
Ardbeg 10 ans	13,80€
Glenmorangie the original 10 ans	13,80€
Whistle Pig 10 ans	13,80€



# Cave à

Eminente Ambar Claro 3 ans	10,50€
Eminente Reserva 7 ans	14,50€
Eminente Hors d'âge Gran Reserva 10 ans	21,50€



25cl	50cl
,90€	6,20€
,10€	7,40€
	33cl
	4,80€
	33cl
у	4,80€
	25cl
nes)	4,80€
	25cl
	4,80€
	,90€ },10€

### Alcools & **70cl**

Gin, Vodka, Rhum

Tequila, Get 27, Cutty Sark SOMBA







8,50€ 89,00€



# Cave à

HENNESSY "VS" 15,50€ **HENNESSY "XO"** 32,00€

















les eaux

VITTEL OU SAN PELLEGRINO



















CAFÉ FRAPPÉ	5,50€	
Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets		
THÉ VERT FRAPPÉ	5,10€	
Vert menthe, ou Framboise ou Fraise, ou Fruits de la passion		
FRAPPÉLLATÉ	5,30€	
Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant		
mélange inédit d'expresso et de lait froid		
+ Dôme de chantilly	0,80€	
ICE STEAMER	5,30€	
Saveur au choix – Lait frappé aromatisé		
+ Dôme de chantilly	0,80€	

Saveur, +0,80€ aux choix

Vanille – Caramel Cookies – Noisette

Supplément boissons chaudes après 22 h + 0,80€



CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS avec son dôme de chantilly	5,80€	
LE CAPPUCCINO L'ambassadeur du café italien	4,90€	
recouvert d'une onctueuse mousse de lait		
+ Saveur au choix	0,80€	
LE LATTE MACCHIATO	5,30€	
Mélange d'expresso et de lait chaud velouté		
+ Saveur au choix	0,80€	
+ Dôme de chantilly	0,80€	
STEAMER	4,90€	
Lait chaud velouté		
+ Saveur au choix	0,80€	
+ Dôme de chantilly	o,8 <b>0</b> €	

CLASSIQUES AUTHENTIQUES		THÉS DU MONDE	
Café expresso	2,30€	Thé	4,60€
Double Expresso	4,60€	Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	
Café latté	4,80€	Thé parfumé Fruits rouges, Caramel et Tonka	4,60€
Chocolat chaud	4,80€	Thé vert	4,60€
Infusion	4,60€	Sencha, Jasmin, Menthe	
Verveine, verveine menthe, tilleul, menthe, camomille		Thé blanc Rose Litchi	4,60€
memie, camonine		NOSC EITEIN	





ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 23,50€ Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie, croustillant de crevettes

CAMEMBERT Rôti	
à partager, supplément charcuterie +9€	10,90€
BURRATA 120g	
Tomate et pistou ou Balsamique	10,90€
NACHOS et GUACAMAOLE	
à partager	10,90€
ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES	
à partager	17,50€
ASSIETTE A PARTAGER au choix :	15,80€
- CROUSTILLANTS DE CREVETTES	
OU	

- BEIGNETS DE CALAMARS

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS



SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 5€

CROC TRUFFE 15,60€

Croque monsieur au jambon à la truffe d'été et crème de truffe d'été et salade verte

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL 15,60€

Brick de chèvre croustillante au miel, jambon Serrano, tomates

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,30€

Poulet émincé croustillant, sauce caesar, Grana Padano AOP, tomates, croûtons, œuf

SALADE THAI CREVETTES 19.80€

Queues de crevettes décortiquées, sauce Thai, légumes croquants, cacahuètes et sésame torréfiés, oignons frits, herbes (avec coriandre)



## le club Poke

SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 5€

**POKE HAWAI** 

Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, mangue, herbes, graines et sauce du chef

- SAUMON 17,50€ - CREVETTES 18,80€

POKE VEGGIE FALAFEL

14,50€

Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef





RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

PAILLARD DE POULET (160g) sauce Blue-Cheese 15,50€ et linguini

PAILLARD DE POULET (160g) crème de truffe 19,80€ sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et linguini

MAGRET DE CANARD

23.50€

19,50€

(180g) sauce poivre, Frites et Salades

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE DE JARGEAU 18,30€ (200g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 20,80€ émincé mi-cuit "sauce tigre" légumes croquants et riz Basmati parfumé

TARTARE DE BOEUF (180g) Frites et salade 17,80€ Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru + sup poêlé 1,00€

MIXED GRILL assortiment de grillades : 22,50€ boeuf (90 g), magret de canard (60 g), filet de poulet grillé (60 g), Frites, sauce poivre et blue cheese

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g)
Frites

Sauce au choix : Béarnaise, Blue cheese, Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre

# Côté Ner 21,80€ PAVÉ DE SAUMON 21,80€ Sauce Beurre Blanc et Riz basmati

TARTARE DE SAUMON façon "Garden" frites et salade verte 21,90€

BEIGNETS DE CALAMARS Frites et salade, sauce Salsa

## le club Pasta

SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 5€

LINGUINI CREME DE TRUFFE ET PROSCIUTTO 19,80€ Linguini avec sauce et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et Grana Padano

LINGUINI AUX GAMBAS

22,50€

16,80€

Queue de Gambas décortiquée, sauce tomaté et crème et Grana Padano

LINGUINI AL SALMON

Saumon, sauce crème de ciboulette citron

SUPPLÉMENT BURRATA 120g +

Tomate, jambon, champignons,

Crème fraîche, lardons, mozzarella,

reblechon, pomme de terre, oignons

LA QUATRO FROMAGIO

16,80€

## le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN + sup Bacon 1,00€

Steak haché (150g), moutarde et ketchup, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade

15,90€

LE ROYAL GARDEN

Steak haché (150g), sauce à la crème de truffe d'été, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade 19,80€

LE CHICKEN SPICY + sup Bacon 1,00€

Filet de poulet pané (120g) Sauce pimentée, cheddar, légumes croquants, oignons rouges et frits, tomate

15,90€

16,50€

LA CANNIBALE

LA REINE

œuf, mozzarella

LA TARTIFLETTE

17,20€

13,80€

15,80€

15,80€

Sauce BBQ, viande hachée, mozzarella, jambon, champignons, merguez, chorizo, oeuf

Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

LA NAPOLITAINE

15,80€

Tomate, anchois, olives, tomates fraiches, câpres

**BURRATA AU SERRANO** 

20,20€

Tomate, mozzarella, burrata, serrano, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive

**BURRATA AU SAUMON** 

21,20 €

Tomate, mozzarella, burrata, saumon, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive

LE BEEF SPICY + sup Bacon 1,00€

Steak haché (150g), Sauce pimentée, cheddar, légumes croquants, oignons rouges et frits, tomate

LE MONTAGNARD

Steak haché (150g), bacon grillé, reblochon, sauce blue cheese, cheddar, oignons frits, tomate, salade 16,90€

LE CRISPY CHICKEN + sup Bacon 1,00€

Filet de poulet pané (120g), sauce curry, cheddar, oignons frits, tomate, salade

15,40€

# Notre Cave

DET					
	Carle à	coupe 10cl Moët et Chandon Brut impérial 13,50€	B+l 75cl 8 <b>9</b> €	B+l 1,5l 185€	B+l 3l <b>550</b> €
		Moët et Chandon Brut Ice Impérial	99€	1036	
	Champagne	Mercier Brut 11,50€	79€		
MOET & CHANDON		Veuve Cliquot Carte Jaune	95€	220€	600€
THE PARTY NAMED IN					

### Notre cuvée

Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc" Vin Biologique

Vin blanc sec "Chardonnay IPG Pays d'oc" Vin Biologiqu

Vin rosé "IGP Var rosé"

	4,80€	7,80€	14
ie 📶	4,80€	7,80€	14
	4,80€	7,80€	14

verre 12cl 5,50€

6,10 €

5.90€

### de 18h à 19h OFFRE Afterwork

1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR une bouteille de vin ACHETÉE

,80€

1,80€

,80€

btle 75cl

24.50 €

31,50 € 29.50€

verre 12cl pichet 25cl pichet 50cl

btle 37,5cl

16,50 €

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"
Brouilly AOP "Château de Corcelles"

### Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli Bourgogne Aligoté AOP "les Planchants" Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes" Sancerre AOP "Les Broux"

### Vins Rosés

Cotes de Gascognes IGP "Gris de sauvignon" Les fumées blanches Côtes de Provence AOP "Cellier de Ramatuelle" Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'ile" "Studio by Miraval" Méditerranée IGP

6,40€	,	34,50 €
5,80 € 6,10 € 6,90 € 6,90 € 7,40 €	19,80 €	24,80 € 31,50 € 34,50 € 34,50 € 39,50 €
5,90€ 5,90€ 7,80€ 7,80€	17,50 €	24,50 € 26,80 € 42,50 € 42,50 €



	Verre	Bouteille	Magnum
	12cl	75cl	1,5
Bourgogne blanc			
Domaine Guegun Chablis AOP "Vif et Sec"	8.20€	41.50€	
Bourooone rouge			
Domaine Pansiot Côte de Nuits-Villages AOP "Léger et Fruité"	11.50€	62.50€	
Château de la Charrière Pommard Les Vignots AOP "Puissant et Charpenté"		98.00€	
Val de Loire blanc			
Pouilly Fumé Domaine Serge Dagueneau & Filles AOP "Tendre et Plein"	9.20€	51.00€	
Val de Loire rouge			
Sancerre Les Côtes Blanches Nicolas Millet AOP "Souple et Velouté"	9.50€	53.00€	
Menetou Salon Domaine de la Farge Les Pleurants AOP "Souple et Velouté"	6.50€	34.50€	
Chinon Château de la Grille <i>"Structuré et Persistant"</i>	9.20€	48.50€	106.00€
Vallée du Rhône rouge			
Les Granières de la Nerthe 2 <sup>nd</sup> Vin de Chateauneuf du Pape AOP <i>"Souple et Velouté"</i>	13.90€	75.00€	
Saint Joseph Les Vins de Vienne AOP <i>"Souple et Velouté"</i>	9.20€	49.00€	98.00€
Bordeaux blanc			
Pessac Léognan Château Tour Léognan 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Carbonnieux "Fruité et Fraicheur"	8.50€	43.50€	
Bordeaux rouge			
Clos Petit Corbin Saint Emilion Grand Cru AOP "Puissant et Charpenté"	8.20€	42.50€	
Château Lafitte Héritage AOC "Charnu et Grande Longueur"	12.50€	71.00€	
Château Lafitte AOC "Charnu et Grande Longueur"			91.00€
Château Lafitte AOC "Charnu et Grande Longueur"			91.00€

# le temps des Gourmannises

### Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages	8,90€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
ASSIETTE D'ANANAS FRAIS ET MANGUE et sa fondue chocolat	8,50€
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€



## Crépes Party



SUCRE	4,10€
NUTELLA	5,80€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,80€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,50€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
BOUNTY Glace Lait de Coco, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,90€
CRÊPE FLAMBEE au GRAND MARNIER	8,90€

### L'OFFRE DE

l'après midi de 15h à 18h

## UNE BOISSON CHAUDE OFFERTE'

POUR UNE PÂTISSERIE ACHETÉE

\*hors repas



## le temps des aisirs glacés Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de

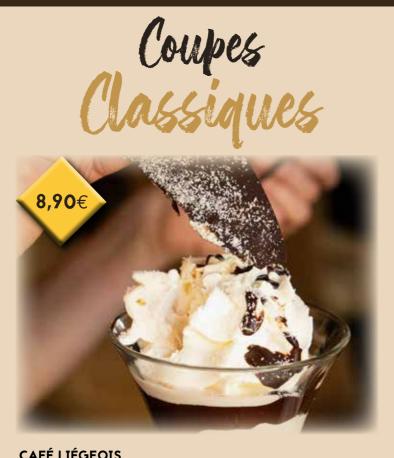
### **PARFUMS AU CHOIX**

### Sorbets

Fraise Senga, Citron vert, Framboise, Ananas, Chocolat noir, Fruit de la passion impérial

### Crèmes glacées

Vanille Madagascar, Café expresso Guatemala, Rocher, Caramel beurre salé, Oréo, Lait de Coco



### **CAFÉ LIÉGEOIS**

Glace café expresso Guatemala, un trait de café expresso, crème fouettée

### **CHOCOLAT LIÉGEOIS**

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée

### DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

### l'après-midi de 15h à 18h TEISSEIRE



UN THÉ VERT GLACÉ "Framboise" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE



### **GARDEN PASSION**

Sorbet fruit de la passion impérial, et chocolat, des de mangue et coulis exotique, crème fouettée

### **GARDEN OREO**

Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée

### **GARDEN ANANAS**

Sorbet Ananas et Glace vanille Madagascar, coulis caramel beurre salé, crème fouettée

### **GARDEN CARAMEL**

Glace caramel beurre salé et vanille Madagascar, coulis caramel beurre salé, crème fouettée

### **GARDEN NUTELLA**

Glace vanille Madagascar et rocher, Nutella, noisettes, crème fouettée

### **GARDEN BOUNTY**

Glace lait de coco, coulis chocolat, noix de coco râpée, crème fouettée

## Menu privilège



Autour d'un plat ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DOUCEUR 29,50€

Complet
ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

35,90€

### Entrées

**CREVETTES CROUSTILLANTES** 

CROUSTILLANT DE CHÈVRE Au miel

### Plats

MAGRET DE CANARD (180g) Sauce poivre, Frites et Salades

PAVE DE SAUMON Sauce Beurre Blanc et Riz Basmati

TIGRE QUI PLEURE
Pièce Boeuf (160g) émincé mi-cuit
et "sauce tigre", riz Basmati

### Douceurs

BABA BOUCHON "IVRE DE RHUM" et sa crème fouettée

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"
Glace et coulis de caramel beurre salé

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace vanille de Madagascar

VERRINE GLACE
"Chocolat liégeois" ou "Dame blanche"



PIZZA BAMBINO

Jambon, tomate, fromage

ΟU

STEAK HACHÉ (150g) + Frites ou pâtes

ου

BEIGNETS
DE CALAMARS
+ Frites ou pâtes

GLACE 2 BOULES ou CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON

