



MENU

• *CUISINE FAITE-MAISON* •



Midi

Du Mardi au Dimanche
12h00 - 14h30

Soir

Du Mardi au Samedi
19h00 - 21h30



BOISSONS

LES *SOFTS*

Citronnade Maison 33cl	5.00€
Thé glacé Maison Hibiscus 33cl	5.00€
Diabolo	5.00€
Coca Cola 30cl	5.00€
Schweppes 25cl	5.00€
Limonade Artisanale 33 cl	5.00€
Bio LORINA	
Jus de fruits	5.00€
Pomme, mangue, ananas, orange	
Eau filtrée plate	2.00€
Eau filtrée gazeuse	3.00€
Cilaos	5.00€

LES *BIÈRES*

Dalons 33cl Bouteille	
Blonde, Blanche	6.00€
I.P.A, Dalones	7.00€
Spot 974 33cl Bouteille	7.00€
Triple Ambrée (9), Blonde (7)	
De saison aux 3 Houblons (4)	
Pressions	25cl • 33cl • 50cl
Blue Marlin	3.50€ 4.50€ 6.00€
Panaché, Monaco	3.50€ 4.50€ 6.00€
Picon bière	4.00€ 5.50€ 8.50€
Grimbergen	4.50€ 8.00€
Despé 33cl Maison	6.50€
Tequila, Jus de Citron, Sucre de Canne,	
Blue Marlin pression	

LES *MOCKTAILS*

Café frappé Maison	6.00€
Vanille, Falernum, Orgeat, ou sucre de Canne	
Ginger ale Maison 33cl	7.00€
Citron, Gingembre, Eau Pétillante, Limonade	
Cocktail de Fruits Frais 20cl	8.00€
Virgin Mojito 20cl	8.00€
Menthe, Citron Vert, Eau Pétillante, Sucre	
Virgin Colada 20cl	8.00€
Jus d'Ananas Frais, Lait de Coco,	
Vanille Bourbon, Crème de Coco	
Ananas Sureau Fizz 25cl	8.00€
Jus d'Ananas Frais, Sirop de Sureau et Sucre de Canne,	
Jus de Citron - Eau Pétillante	

LES *APÉRITIFS*

Ricard 4cl	6.00€
Cidre Brut Bio Bouteille 33cl	6.00€
Martini 6cl	8.00€
Blanc, Rouge	
Kir 14cl	8.00€
Cassis, Framboise, Mûre	
Jameson 4cl	8.00€
J&B 4cl	8.00€
Gin Tonic 30cl	9.00€
Jack Daniel's 4cl	10.00€
England's Forest Local 4cl	12.00€
Kir royal 14cl	14.00€
Cassis, Framboise, Mûre	
Coupe de champagne Brut 1er cru	14€
Pierre Trichet	



COCKTAILS

LE COCKTAIL SIGNATURE “LE VERT TU OSES”

Cocktail selon l'inspiration du moment

13.00€

LE RHUM

Ti Punch 6cl	8.00€
Rhum Blanc, Quartier Citron Vert, Sucre de Canne	
Kalou 6cl	9.00€
Rhum Ambré, Quartier Citron Vert, Sucre de Canne	
Punch Coco Maison 12cl	10.00€
Rhum Ambré & Rhum Blanc, Lait de Coco, Vanille Bourbon	
Mojito 20cl	12.00€
Rhum Blanc -Feuille de Menthe -Quartier Citron Vert -Eau Pétillante Sucre de canne- Angostura bitter	
Pina Colada 20cl	14.00€
Rhum Ambré, Lait de Coco, Jus d'Ananas Frais, Vanille, Crème de Coco	
Maï Taï 14cl	12.00€
Rhum Ambré & Rhum Blanc, Lait de Coco, Vanille Bourbon	

LES SPÉCIAUX

Caïpirinha 6cl	9.00€	Moscow mule 20cl	13.00€
Cachaça, Quartier Citron Vert, Sucre de Canne		Vodka, Jus de Gingembre, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Pétillante	
Paloma 20cl	11.00€	Basil Smash 12cl	13.00€
Tequila, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron		Gin, Basilic Frais, Jus de Citron, Sucre de Canne	
Apérol Spritz 32cl	12.00€	Amaretto Sour 12cl	13.00€
Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse		Amaretto, Jus de Citron, Sirop de sucre de canne, Blanc d'œuf	
White Lady 12cl	12.00€	Saint Germain Spritz 32cl	15.00€
Gin, Cointreau, Sirop de sucre de canne Jus de Citron, Blanc d'œuf		Liqueur de sureau Saint Germain Prosecco, Eau Gazeuse	
Gin Tonic Pamplemousse 32cl	12.00€	Whisky Sour 12 cl	13.00€
Gin, Jus de Pamplemousse, Angostura Bitter Agrume, Schweppes		Whiskey Jack Daniel's, Jus de Citron, Sirop de sucre de Canne, Blanc d'œuf	

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LA CAVE À VINS

VINS *BLANCS*

	<i>Verre • Bouteille</i>	
Cuvée d'Or - Domaine Ménard - Moelleux Côtes De Gascogne - Elisabeth Prativiera - 2023	7.00€	35.00€
Domaine de la Potardière AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - 2023	7.00€	32.00€
Extrait de Romarion AOC Viognier - Pays d'Oc - 2023	8.00€	37.00€
Vignobles David Fleur de Sel - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 2024	9.00€	39.00€
Domaine de Chaude Écuelle Petit Chablis - 2022		42.00€
Domaine de Chaude Écuelle AOC Chablis - 2022		55.00€
Pouilly-Fuissé Domaine Luquet - 2020		65.00€
Champagne Brut 1er Cru Pierre Trichet	14.00€	89.00€

VINS *ROSÉS*

Gris d'Argens - Brignoles IGP Var	8.50€	38.00€
Domaine La Rose des Vents Bio Provence 2024	8.50€	38.00€
Domaine les Luquettes AOC Bandol - 2022		49.00€

VINS *ROUGES*

	<i>Verre • Bouteille</i>	
Domaine Lavigne AOC Saumur Champigny - 2024	8.00€	37.00€
Côtes du Rhône - Elodie Balme 2024	8.00€	39.00€
Saint-Hubert - Domaine le Cellier du Pic AOP Pic Saint-Loup - 2024	8.00€	39.00€
Domaine Olivier Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cabernet Franc - 2024		33.00€
Château Cap Saint Martin - Blaye Blaye Côte de Bordeaux - 2020		42.00€
Héritiers Gambert - Cave de Tain AOP Crozes-Hermitage - 2023		49.00€
Domaine les Ondines AOP Bio Vacqueyras - 2022		55.00€
Blason d'Issan AOP Margaux - 2019		85.00€
Château Bellegrave AOC Pauillac - 2018		82.00€
Domaine Usseglio Raymond & Fils Bio AOC Châteauneuf-Du-Pape - Bio - 2022		98.00€



LA CARTE

LES ENTRÉES

Nougat de chèvre de Takamaka	12.00€
Miel de baies roses, fruits secs et crumble de noisettes	
Zourite grillé fini à la flamme	15.00€
Mini poivrons rôtis, salade de Lisboete façon Vert Tu Oses	
Mi-cuit de Foie Gras Maison	1 médailon 19.50€ 2 médaillons 25.00€
Chutney exotique et Pain d'épices de Maud	Verre de Côte de Gascogne + 5.50€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Bowl Fraicheur	18.50€
Supplément Fêta, Mozzarella ou Poulet +3€	
Risotto Crémeux	25.50€
Burrata, Tomates Cerises et Roquette	

LE MENU ENFANT

16.50€

Sirop ou Diabolo ou Jus de Fruits (Pomme, Orange, Ananas, Mangue)

Mini Tartare de Poisson ou Poisson du Jour Grillé
ou Brochette de Poulet, Frites et Salade

2 Mignardises du moment ou Sorbet Maison du moment

Code Allergènes : 1 Arachides - 2 Cacahuètes - 3 Céleri - 4 Céréales Gluten - 5 Crustacés - 6 Fruits à coque - 7 Lait - 8 Lupin -
9 Moutarde - 10 Oeuf - 11 Poisson - 12 Soja - 13 Sésame - 14 Sulfites - 15 Mollusques

CÔTÉ *POISSON*

Tartare de Poisson À l'italienne ou façon pei	24.50€
Retour du Pêcheur Salade de Fenouil aux agrumes, Dadinhos de Tapioca à la Brésilienne Beurre blanc, Combava	28.00€ 31.00€
Risotto aux Gambas <i>BLACK TIGER</i> Bisque maison	33.00€
Dualité de Légine & Chorizo Croquetas de Mont Bébour, mousseline de patates douces légumes rôtis et son crémeux de chorizo épicé	

CÔTÉ *VIANDE*

Salade César Poulet Croustillant, Bacon, œuf mollet et Parmesan	22.50€
Tartare de Boeuf aux saveurs d'Asie Pickles de gros piment, crème légère de wasabi, feuille de riz craquante aux sésames wakamé, suprême d'agrumes & gingembre mariné	26.50€ 26.50€
Burger de Confit de Canard effiloché Roquette, sauce aux morilles, Piton Maïdo, oignons et tomates confites, frites fraîches Supplément foie gras	+3.50€
Tataki de Kangourou Crémeux Wasabi, Gingembre Confit et Wakamé	29.00€
Filet de Canard à l'Ananas Flambé au rhum vieux, sauce aux épices douces, gratin dauphinois et légumes rôtis	28.00€
Medaglione de Filet de Boeuf Burrata Craquante, Poêlée de Gnocchi Butternut et Betterave, Pesto Rosso, Crémeux au Parmigiano Reggiano	36.00€

LES *DESSERTS*

Mi-Cuit au Chocolat Noir et Crème Anglaise (4.7.10)	8.50€
Mousse Passion-Framboise , et crumble d'amandes (4.6.7.)	9.00€
Entremet Coco-Mango , dacquoise coco, croustillant coco, insert mangue et mousse coco (6.7.10.11)	9.50€
Fraîcheur choco , Brownies cacahuètes et crémeux chocolat noir (4.6.7.10.11)	9.50€
Nougat Glacé , Coulis de Fruits Rouges et Chantilly à la Vanille Bourbon (6.7.10)	9.50€
Tiramisu Spéculoos café , biscuit Spéculoos, crème Mascarpone et ganache montée dulce café (4.6.7.10.11)	9.50€
Tarte pralinée chocolat au lait , praliné noisettes et ganache montée chocolat au lait (4.6.7.10.11)	9.50€
Café Gourmand Un café et 4 mignardises maison	12.50€
Digestif Gourmand Un digestif (Hors Irish Coffee) et 4 mignardises maison	19.50€
Champagne Gourmand Une coupe de champagne et 4 mignardises maison	21.50€
Trou Normand Péi Eau de vie "La Part des Anges" et une boule sorbet	9.50€
Sorbet Maison Corossol, Mangue-Passion, Fraise &/ou Ananas	
1 boule	3.50€
2 boules	6.00€
3 boules	8.00€
Supplément Chantilly ou Coulis ou Sauce Caramel ou Sauce Chocolat	0.50€



APRÈS-REPA

LES *DIGESTIFS*

Amaretto Luxardo 6cl	11.00€
Get 27 6cl	8.00€
Get 31 6cl	9.00€
Cognac VS Courcel 4cl	13.00€
Armagnac VS Saint Vincent 4cl	13.00€
Poire Prisonnière Grande Réserve René de Miscault (Poire William's)	15.50€
Irish Coffee 12cl	13.00€
Liqueur La Part des Anges 4cl	9.00€
Mangue-Fruit de la passion (24%) ou Ananas-Vanille Bourbon (24%)	
Rhum Mamzel Arrangé 4cl	9.00€
Tangor Café (24%) ou Goyavier Vanille (32%)	

LES *BOISSONS CHAUDES*

Café	3.00€
Décaféiné	3.50€
Thé	5.00€
Infusion	5.00€
Café Crème	4.50€
Capuccino	6.00€
Double Espresso	5.00€

LE *PALAIS DES THÉS*

5.00€

Thé du Hammam

Thé Vert gourmand dont le parfum évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Montagne Bleu

Thé Noir aux notes fruitées et gourmandes de fraise évoquant la rhubarbe

Thé des Songes Blanc

Thé Blanc délicat évoquant des fruits frais et zestés, associés à des notes de Géranium

Rooibos des Vahinés

Un Rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande (sans théine)

Jardin Tropical

Infusion : Mélange solaire de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant les fruits d'été juteux et savoureux

L'herboriste

Infusion : Un délicieux mélange de verveine, d'orange et de mentheux et savoureux



EN SAVOIR PLUS

NOS *HORAIRES*

MIDI

Du Mardi au Dimanche
12h00 - 14h30

SOIR

Du Mardi au Samedi
19h00 - 21h30

LOCATION *DE SALLES*



Garantie d'une cuisine
faite-maison et avec des
produis frais et de saison.

Accueil de grands groupes
pour vos repas de fête en famille,
ou vos cocktails dinatoires entre collègues.



Découvrez nos formules
dédiées aux groupes
sur notre site web :
www.verttuoses.re

Des espaces intérieurs
modernes & modulables
pour vos événements privés
ou professionnels.

Pour toute location de salle,
dégustez la délicieuse cuisine
du restaurant,
à tarifs avantageux !

CONTACTS



0262 49 48 68



restaurant@verttuoses.re



0693 43 73 05



seminaire@verttuoses.re



www.verttuoses.re