



ENTRÉES

SAINT MARCELLIN COULANT et sa fondue de poireaux	11,00 €
OEUF PAILLETÉ À L'HUILE DE TRUFFE et sa crème de champignons	10,00 €
CRÈME DE MAÏS et son pop corn 	8,00 €
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ et sa gaufre de pomme de terre	10,00 €

PLATS

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ, frites maison et sa salade verte	14,00 €
TATAKI DE SAUMON avec sa mousseline de patate douce au gingembre	16,50 €
RATON CHEESEBURGER MONTAGNARD à la raclette et le rösti de pommes de terre avec ses frites maison	17,00 €
RATON CHEESEBURGER VÉGÉ la version végé du Raton Cheeseburger Montagnard !	17,00 €
ENTRECÔTE avec sa sauce au bleu et ses frites maison	21,00 €
PLUMA DE COCHON AUX SUPRÊMES D'ORANGES avec ses légumes d'hiver	16,50 €
SALADE HIVERNALE avec son toast de confit de canard, fourme d'ambert et noix	15,00 €
CURRY VERT AU TOFU et son riz aux cacahuètes 	15,00 €
SOURIS D'AGNEAU avec son mouliné de légumes d'hiver	23,00 €
FILET DE SAINT PIERRE à l'huile vanillé, le millefeuille de pomme de terre et sa crème Dubarry	19,00 €

Tous nos plats et nos sauces sont faits maison!

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	10,00 €
FONDANT D'AMANDES aux suprêmes d'agrumes, crème mascarpone et caramel de vin	9,00 €
POMME « TATIN » au cœur caramel beurre salé et son sablé breton	8,00 €
PROFITEROLE et sa sauce au chocolat chaud	9,00 €

PLANCHES & TAPAS

ACCRAIS DE MORUE	10,00 €
BEIGNETS DE GAMBAS et leur mayonnaise fumée	12,00 €
FALAFELS et leur sauce blanche 	8,50 €
PATATAS BRAVAS et leur sauce aioli	8,50 €
BROCHETTES DE POULET YAKITORI à la japonaise	11,50 €
QUESADILLAS au poulet (version végé possible)	12,00 €
TERRINE DE PORC au piment d'espelette	9,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE	15,00 €
PLANCHE DE FROMAGE	15,00 €
PLANCHE MIXTE	17,00 €
ASSIETTE DE HOUMOUS ET DE CAVIAR D'AUBERGINES avec ses chips maison	10,00 €

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



**RATON
BUVEUR**

BIÈRES & CIDRES

PRESSION



25cl



50cl

Raton Buveur 4,8°	3,5 €	6,0 €
Mort Subite Witte 5,5°	5,5 €	8,0 €
Lagunitas IPA 6,2°	6,0 €	9,0 €
Delirium Red 8°	6,0 €	9,0 €
Delirium Tremens 8,5°	6,0 €	9,0 €
Abbaye d'Averbode 7,5°	6,0 €	9,0 €
Bière du mois	5,5 €	8,0 €

Rajoutez du sirop à votre bière si vous le souhaitez

BOUTEILLE



33cl

Corona 4,6°	7,0 €
Desperados 5,9°	7,0 €
Floris Kriek 3,6°	6,0 €
Bière sans alcool	5,0 €

CIDRES

Le Sauvage BIO Fils de Pomme 5,5°	7,0 €
L'Épatant Poiré BIO Fils de Pomme 4,5°	7,0 €

VINS

VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Riesling Klipfel AOC Jura-Savoie-Alsace	5,0 €	10,0 €	19,0 €	28,0 €
Viognier Secret de Lunes IGP Languedoc Roussillon Bio	6,0 €	12,0 €	23,0 €	35,0 €
Pouilly Fumé Les Greffeux AOC Val de Loire	7,0 €	14,0 €	27,0 €	40,0 €
Chablis Domaine C Patrice AOC Bourgogne	8,0 €	16,0 €	31,0 €	45,0 €
Meursault Blanc Philippe Germain Domaine Lafouge AOC Bourgogne				65,0 €

VINS ROUGES

Côtes du Rhône Celliers du Clocher AOC Vallée du Rhône	5,0 €	10,0 €	19,0 €	28,0 €
Médoc Château le Monge AOC Bordeaux	6,0 €	12,0 €	23,0 €	35,0 €
Brouilly Frédéric Pastel AOC Beaujolais	7,0 €	14,0 €	27,0 €	40,0 €
Crozes-Hermitage Tain Rouge AOC Rhône	8,0 €	16,0 €	31,0 €	45,0 €
Châteauneuf du Pape Oratoire AOC Rhône				55,0 €

VINS ROSÉS

À l'Ombre du Pin Vin du pays IGP Languedoc Roussillon	5,0 €	10,0 €	19,0 €	28,0 €
Côteaux Varois Domaine Coulomb AOC Provence Bio	6,0 €	12,0 €	23,0 €	35,0 €
Whisper Angel Château d'Esclans AOC Provence				45,0 €

VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

Prosecco Riccadonna	8,0 €			45,0 €
Champagne Mercier Brut				68,0 €
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut				90,0 €

SOFTS

Limonade artisanale 33cl	5,0 €
Ice Tea Citron BIO 33cl	5,0 €
Jus de pomme artisanal BIO Fournier 33cl	6,5 €
Jus de pomme pétillant BIO Fournier 33cl	6,5 €
Coca-Cola 33cl	4,5 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4,5 €
Perrier 33cl	4,5 €
Verre de jus de fruit 25cl	4,0 €
Bouteille Evian 75cl	6,0 €
Bouteille S.Pellegrino 1l	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,0 €
Double Espresso	3,5 €
Café noisette	2,2 €
Café allongé	2,5 €
Café crème	4,0 €
Cappuccino	5,0 €
Latte	5,0 €
Sélection de thés	4,0 €
Chocolat chaud	5,5 €
Irish coffee 4cl	8,0 €
Grog 4cl	5,5 €

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

COCKTAILS



CLASSIQUES

Mojito 4cl	10,0 €
Caipirinha 4cl	10,0 €
Caipiroska 4cl	10,0 €
Piña Colada 4cl	10,0 €
Aperol Spritz 4cl	10,0 €
Moscow Mule 4cl	10,0 €
Ti Punch 4cl	8,0 €
Long Island 5cl	13,0 €
Virgin Mojito	6,5 €
Virgin Colada	6,5 €



NOS SOURS

12,0 €

Amaretto Sour 5cl
Amaretto, Angostura bitter, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre.
Une couleur pastel, un goût très délicat, ce sour fait partie des cocktails connus depuis les années 50. L'amaretto, une liqueur aux amandes amères lui apporte une touche légèrement sucrée. Cocktail élégant qui se boit très facilement !

Saint-Germain Sour 5cl
Liqueur Saint Germain, Angostura bitter, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre.
La liqueur Saint-Germain, célèbre produit français, est mis à l'honneur dans ce cocktail. Chaque bouteille de cette liqueur contient environ 1.000 petites fleurs de sureau cueillies à la main. Particulièrement léger, floral, fruité, ce sour est une ode au savoir-vivre à la française.



REVISITÉS

11,0 €

Mojito fruit 4cl
Rhum Embargo Blanco, eau gazeuse, citron vert, sucre, feuilles de menthe, fruit de saison.
Grand classique revisité avec un fruit de saison. Demandez au barman la sélection de fruits.

Caipirinha fruit 4cl
Cachaça Parati, jus de citron vert, sucre, fruit de saison.
Nous utilisons des fruits de saison pour rendre vos caipis particulièrement goûteuses ! Demandez au barman la sélection de fruits.

Saint-Germain Spritz 4cl
Prosecco, liqueur Saint Germain, eau gazeuse.
Intéressé par le Spritz mais vous n'êtes pas amateur d'Aperol ? Optez pour notre version du Spritz à base de liqueur aux fleurs de sureau.

Espresso Martini 4cl
Vodka Grey Goose, liqueur Kahlua, espresso, sucre.
Avec un goût de café prononcé, ce cocktail est destiné aux addicts de cette boisson chaude caféinée. Désormais, vous pouvez profiter de votre boisson préférée même le soir !

Mai Thai 4cl
Rhum Vieux, rhum blanc Embargo, cointreau, sirop d'orgeat.
Ne vous trompez pas : ce cocktail n'a absolument aucun lien avec la Thaïlande ! D'origine polynésienne, son nom signifie "excellent".

Bramble 4cl
Gin, crème de mûres, jus de citron, sucre.
Voici un cocktail parfait pour les amateurs de gin. Créé à Londres dans les années 80, ce cocktail classique se déguste particulièrement bien au printemps et en été.

SIGNATURE

15,0 €

L'Atzekal 5cl *Long spicy drink*
Mezcal agave, téquila silver, liqueur de fruit de la passion, sirop d'agave, purée de fruit de la passion, menthe fraîche, tabasco jalapenos
Ce cocktail vous fait voyager dans le cœur des civilisations amérindiennes, les terres de mezcal et téquila. Son goût est en même temps amer, piquant (le tabasco n'y est pas pour rien!) et sucré. Une combinaison intéressante à tester.

La bonne détente 5cl *Smoking herbs sour (+1€)*
Gin infusé aux algues St Laurent, liqueur St Germain, bitter maison aux algues, citron jaune, blanc d'oeuf ou aquafaba, graines de chanvre, huiles de CBD, CBD fumée
Ce cocktail exceptionnel imaginé par notre barman combine la texture généreuse du sour, le goût délicat des fleurs de sureau et une expérience olfactive hors normes. La détente garantie!

Yôjimbo 5cl
Saké, gin Roku, thé matcha, sirop d'hibiscus, jus d'yuzu, ginger beer.
Ce cocktail est un clin d'oeil au Japon et aux samourais dont les seigneurs louaient les services pour assurer leur protection. Yôjimbo signifiant "garde du corps". Lors des escortes les samourais étaient autorisés à boire mais ne buvaient que des boissons légères afin de garder l'esprit clair en cas d'embuscade. Ce cocktail est également un clin d'oeil à Akira Kurosawa et à l'acteur Toshiro Mifune dans Le Garde du Corps (Yôjimbo).

Jam berries 5cl *Short sweet drink*
Whiskey Rhye, liqueur de cerise, sucre noir, confiture de groseille, citron jaune, eau de seltz
Ce cocktail avec son goût légèrement sucré, peut surprendre aussi bien les amateurs de whiskey que les personnes plutôt réservées sur cet alcool. La confiture de groseille se marie parfaitement bien avec le whiskey rhye et rend ce cocktail particulièrement gourmand.

5 Muses 5cl *Long sweet drink*
Rhum Diplomatico, Chambord, liqueur de pêche, purée de fruits de passion citron vert, ginger beer
C'est un cocktail rafraîchissant et facile à boire. La noblesse de la liqueur royal Chambord et le goût doux et soigné du rhum vieux de Vénézuéla rend cette expérience unique et la dilution par la ginger beer permet d'atteindre le côté frais et joyeux.

Ginger Peak 5cl *Shorty spicy drink*
Rhum épicé, jus de citron vert, limonade, gingembre, cardamome.
Pure création de nos barmans, ce cocktail, avec une petite touche épicée réveillera vos papilles. Vous n'êtes pas amateur de cocktails épicés ? Testez le Ginger Peak, c'est un excellent compromis entre le côté épicé et le côté très naturel de la cardamome.

Cocktail création 100% exclusif 5cl
Autre envie ? Confiez vos préférences à nos barmans et profitez de votre cocktail 100% personnalisé.

APÉRITIFS

Ricard 45°	4,0 €
Pastis 45°	4,0 €
Martini 14,4°	5,0 €
Suze 15°	5,0 €
Kir 12cl	6,0 €







DIGESTIFS

Limoncello 25°	6,0 €
Get 27 21°	7,0 €
Eau de vie (poire, mirabelle, kirsh) 43°	8,0 €
Armagnac 40°	8,0 €
Calvados 20 ans 40°	10,0 €

SHOTS CRÉATION

Pistache 3cl - Amaretto, baileys, curaçao bleu	6,0 €
Bab-l-oued 3cl - Vodka, thé à la menthe	6,0 €
Madeleine 3cl - Amaretto, baileys, jus de passion/ananas	6,0 €

ALCOOL FORT

	 shot 3cl	 verre 4cl	 hard + soft 4cl	 bouteille 70cl
VODKA				
Russian Standard 40°	4,5 €	6,0 €	9,0 €	75,0 €
Absolut 40°	5,5 €	7,0 €	10,0 €	100,0 €
Absolut Citron 40°	5,5 €	7,0 €	10,0 €	100,0 €
Absolut Lime 40°	5,5 €	7,0 €	10,0 €	100,0 €
Absolut Raspberri 40°	5,5 €	7,0 €	10,0 €	100,0 €
Absolut Vanille 40°	8,5 €	11,0 €	13,0 €	160,0 €
Grey Goose 40°	8,5 €	11,0 €	13,0 €	160,0 €
Grey Goose Vanille 40°				
WHISKY				
Jonnie Walker 40°	5,0 €	7,0 €	9,0 €	80,0 €
Jack Daniels 40°	7,0 €	10,0 €	11,0 €	100,0 €
Jack Daniels Honey 35°	7,0 €	10,0 €	11,0 €	100,0 €
Jack Daniels Fire 35°	7,0 €	10,0 €	11,0 €	100,0 €
Gentleman Jack 40°	10,0 €	13,0 €	14,0 €	140,0 €
Bellevoye Bleu 40°	7,0 €	10,0 €	11,0 €	130,0 €
Bellevoye Blanc 40°	10,0 €	13,0 €	14,0 €	140,0 €
Bellevoye Rouge 43°	11,0 €	15,0 €	15,0 €	190,0 €
Bellevoye Noir Tourbé 43°	11,0 €	15,0 €	15,0 €	190,0 €
RHUM				
Saint James 40°	4,5 €	5,5 €	8,0 €	70,0 €
Embargo 40°	5,5 €	6,0 €	9,0 €	80,0 €
Sailor Jerry 40°	5,5 €	6,0 €	9,0 €	80,0 €
Don Papa 7 ans 40°	9,0 €	11,0 €	12,0 €	140,0 €
Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	9,0 €	11,0 €	12,0 €	140,0 €
GIN				
Beefeater 40°	5,0 €	6,0 €	9,0 €	80,0 €
Bombay Sapphire 40°	7,0 €	8,0 €	10,0 €	100,0 €
Hendrick's 41.4°	9,0 €	11,0 €	13,0 €	140,0 €
Roku 43°	10,0 €	12,0 €	14,0 €	160,0 €
TEQUILA				
San José 35°	5,0 €	6,0 €	8,0 €	75,0 €
Jose Cuervo Silver 38°	6,0 €	8,0 €	10,0 €	100,0 €
1800 Reposado 38°	8,0 €	10,0 €	12,0 €	130,0 €

6 SHOTS RUSSIAN STANDARD + SIROP À 25 €

6 SHOTS TEQUILA SAN JOSÉ À 25 €

POUR CHAQUE BOUTEILLE ACHETÉE, DEUX BOUTEILLES DE SOFT OFFERTES

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS