

----- *Les Ardoises* -----

La Côte Mer  **23,00€**

Accras de morue, Saumon mariné, Calamars à la romaine,
Croustillants de crevette, Émincé de morue dorée, salade mixte.

La Côte Terre **23,00€**

Rissoles bœuf, Panés de poulet, jambon cru Réserve -24 mois d'affinage-
Effiloché de Porc fondant, Pommes de terre sautées, salade mixte.

La Charcuterie ibérique  **24,50€**

Cécina de Léon, Émincé de Porc sauté,
Belotta -36 mois d'affinage-, Lomito, Soubressade, salade mixte.

La Charcuterie classique **21,50€**

Rosette, Coppa, Mortadelle, jambon cru, salade mixte.
Accompagnement au choix : Panisses ou frites maison

Le Fromager **21,00€**

Brie de Meaux, Roquefort, Chèvre, Tomme de Savoie,
salade mixte

La Mixte **21,00€**

Un mixte de la Charcuterie Classique et du Fromager

La Niçoise  **22,00€**

Farcis niçois, pissaladière, Panisses, toasts d'Anchoïade,
Petite salade niçoise

La planche O'Morena **24,00€**

Composez votre planche avec 5 tapas de votre choix
Sur la liste des tapas à la carte

----- Les Tapas à la carte -----

☞ Accras de Morue 	3pcs	7,10€
☞ Émincé de Morue Dorée 	50gr	6,90€
☞ Mini Tortilla 	1pc	4,10€
☞ Mini Pastilla au thon	2pcs	4,50€
☞ Croustillants de crevette	2pcs	4,60€
Crevettes Cocon	3pcs	6,90€
☞ Saumon Mariné	50gr	6,20€
Calamars à la romaine	3pcs	4,30€
☞ Toasts Anchoïade 	3pcs	4,90€
☞ Les Petits Farcis Niçois 	3pcs	7,00€
☞ Pissaladière		4,50€
☞ Rissóis de bœuf 	3pcs	6,90€
☞ Panés de Poulet	3pcs	6,80€
Ailerons de Poulet rôtis (wings)	4pcs	6,00€
☞ Rejoes (Émincé de porc sauté) 	70gr	6,70€
☞ Effiloché de porc fondant	70gr	6,70€
☞ Portion Frites Cheddar Bacon		8,50€
Jambon cru Réserve -24 mois d'affinage- 	3tr	5,90€
Cécina de Léon 	3 tr	6,50€
Toasts de Soubressade 	3pcs	6,50€
Rosette <u>ou</u> Coppa <u>ou</u> Mortadelle	3tr	5,00€
<u>TAPAS VEGGIE</u> 		
☞ Chèvre Panés	2pcs	6,50€
☞ Choux Fleurs Panés (saison)	3pcs	6,00€
☞ Petit velouté ou gaspacho du jour	130gr	6,00€
☞ Coleslaw	130gr	4,90€
Samossas de Légumes	2pcs	4,50€
Onion Rings	5pcs	4,30€
☞ Méli-Mélo légumes du Soleil	100gr	5,80€
☞ Petite Galette de Brocoli poêlée	1pc	4,30€
☞ Panisses 	6pcs	6,10€
☞ Frites Maison <u>ou</u> Pommes de terre sautée		6,30€

Les Burgers

-Accompagnement Frites Maison & Salade-
-Accompagnement Frites Cheddar Bacon (Extra de 2,50€)

☺ Le Burger O'Morena	19,00€
Sauce Ketchup, Moutarde, oignons, cornichons, Double Cheddar, Steak haché Charolais 180gr,	
☺ Le Burger Bacon	20,00€
Sauce cocktail, Salade, Tomate, Cheddar, Steak haché Charolais 180gr, tranche de poitrine fumée	
☺ Le Burger Chèvre	21,00€
Sauce chèvre, Salade, Tomate, steak haché charolais 180gr, fromage de chèvre	
☺ Le Burger Chèvre Bacon Miel	22,00€
Sauce chèvre, Salade, Tomate, steak haché charolais 180gr, fromage chèvre, miel, tranche de poitrine fumée	
☺ Le Burger Brie de Meaux	21,50€
Sauce Brie de Meaux, Salade, Tomate, steak haché charolais 180gr, fromage Brie de Meaux	
☺ Le Burger Pulled Pork	18,00€
Coleslaw, Effiloché de porc fondant, sauce barbecue	
☺ Le Burger Poulet	18,50€
Sauce mayo, Salade, Tomate, Cheddar, Filet de poulet pané	
☺ Le Burger Fish	18,00€
Sauce Tartare, Salade, Tomate, Cheddar, Filet de colin pané	
☺ Le Burger Véggie 	18,50€
Purée Petits pois/ menthe, Salade, Tomate, Médailon de chèvre pané coulant	

Les Salades

- ☞ **La Salade Caesar** 16,50€
Salade Mesclun, Tomates cerises, copeaux de grana, croûtons, tranches d'escalope de poulet pané
- ☞ **La Salade Chèvre Lardons** 16,50€
Salade Mesclun, Tomates cerises, oignons, lardons, oignons confits, toasts de chèvre chaud miel, herbes de provence.
- ☞ **La Salade Végétarienne** 16,50€
Salade Mesclun, Tomates cerises, oignons, pommes, oignons confits, noix, toasts de Brie, Roquefort et chèvre chaud
- ☞ **La Salade Niçoise** 16,50€
Salade Mesclun, Tomates cerises, oignons, radis, poivrons, olives noires, œufs durs, thon émietté, anchois

Les Desserts

- TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON -

- ☞ **Café ou Thé Gourmand** 9,50€
- ☞ **La Tarte au Citron Meringuée** 8,50€
- ☞ **Cheesecake -recette originale-** 8,50€
- ☞ **Moelleux au chocolat** 8,50€
- ☞ **Pasteis de Natas** 8,50€
- ☞ **Fruits de Saison** 8,50€
- ☞ **Dessert du Jour** 8,50€

LE BRUNCH GOURMAND

28,50€

CHOISISSEZ VOTRE BOISSON CHAUDE :

Espresso, Déca, Noisette, Américain, Grand Crème, Latte Macchiato, Capuccino,

Chocolat Chaud, Thé, Tisane

Suppl 1€ : Double Espresso, Macchiato nappage chocolat ou caramel, Café ou Chocolat Viennois, Grand Crème ou Chocolat Frappé, boissons base lait végétal

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT FRUITÉ :

Orange pressée, Citron pressé, Mixte Orange/Citron pressé, Salade de fruit frais

Jus de fruit bouteille : Orange, pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas ou Tomate

Suppl 3€ : Cocktail Détox du jour Suppl 5€ : Cocktail Mimosa ou Bloody Mary

CHOISISSEZ LA PARTIE SUCRÉE DE VOTRE BRUNCH

La Corbeille de pains, toasts, viennoiseries, beurre et confitures

Ou 4 Pancakes : nature sucre glace ou avec beurre&confitures ou sirop érable

Suppl 1€ : par topping et/ou nappage que vous désirez rajouter sur vos pancakes

Toppings : banane, éclats de spéculos, muesli, chantilly

Nappages : coulis de chocolat ou caramel, miel, Glace Vanille, Nutella

CHOISISSEZ LA PARTIE SALÉE DE VOTRE BRUNCH

Brunch NEW YORKAIS : Œufs brouillés ou au plat, Onion Rings ou Coleslaw,

Bagel BLTC (salade, tomate, filet de poulet pané, bacon) et Pancakes

Brunch ANGLAIS :

Egg Muffin Cheddar Bacon, Saucisses, Baked Beans, Pommes de terre sautées

Brunch NIÇOIS :

Bagel façon Pan Bagnat, farçis niçois, pissaladière, Panisses

Brunch O'MORENA :

Œufs Cheddar bacon, Salade mixte, Planche Mixte Charcut/Fromage

Brunch DE LA MER :

Œufs brouillés ou au plat, Bagel Saumon, Concombre, Mini Tortilla

Brunch VEGGIE :

Œufs brouillé ou au plat, Galettes de brocolis poêlées, Chèvres Panés,

Velouté du jour/Gaspacho (en été) ou Verrine de Fromage blanc Muesli

ET POUR FINIR EN DOUCEUR, Une sélection de 3 mignardises faites maison

LES PETITS MENUS BRUNCH & À LA CARTE

-Le Menu comprend une boisson chaude et un accompagnement fruité-

LE COIN SUCRÉ

	<u>SEUL</u>	<u>EN MENU</u>
4 pancakes + 1 salade de fruit + 1 verrine de fromage blanc muesli	12,00€	15,50€
4 Pancakes : nature sucre glace <u>ou</u> avec beurre&confitures <u>ou</u> sirop érable	8,00€	11,50€
4 pancakes + 1 topping + 1 nappage au choix	10,00€	13,50€
-Possibilité de rajouter des toppings et nappages en plus : suppl 1€ par élément-		
La Corbeille de pains, toasts, viennoiseries, beurre et confitures	7,00€	10,50€
Bagel Toasté avec Cream Cheese	4,50€	8,00€
Verrine de Fromage Blanc Muesli	4,50€	
Salade de Fruits Frais <u>ou</u> jus de fruit pressés -orange, citron, mixte-	4,50€	
Cocktail Détox	6,00€	

LE COIN LUNCH

	<u>SEUL</u>	<u>EN MENU</u>
Brunch New Yorkais	19,00€	22,50€
Brunch Anglais	19,00€	22,50€
Brunch Niçois	19,00€	22,50€
Brunch O'Morena	19,00€	22,50€
Brunch De La Mer	19,00€	22,50€
Brunch Veggie	19,00€	22,50€
Œufs Brouillés ou au plat Nature	7,50€	11,00€
Œufs Brouillés ou au plat avec Bacon	8,50€	12,00€
Bagel BLTC ou Bagel Saumon ou Bagel façon Pan Bagnat	12,50€	
Egg Muffin Cheddar Bacon	10,50€	
Mini Planche de Charcuterie	11,50€	
Mini Planche de Fromage	11,50€	
Mini Planche Mixte Charcut/Fromage	11,50€	
Saucisses (2)	6,00€	
Baked Beans	4,50€	Prix nets



**Happy.
Hour***

<i>Mojito</i>	10,00€	6,00€
<i>Mojito Royal</i>	12,00€	
<i>Caipirinha, Caipiroska</i>	10,00€	6,00€
<i>Daiquiri</i>	10,00€	6,00€
<i>Moscow Mule</i>	10,00€	
<i>Cosmo</i>	10,00€	6,00€
<i>Cuba Libre</i>	10,00€	6,00€
<i>Sexe on the Beach</i>	10,00€	6,00€
<i>Tequila Sunrise</i>	10,00€	6,00€
<i>Long island</i>	10,00€	6,00€
<i>Flaming'O'Morena</i>	10,00€	6,00€
<i>Spritz O'Morena</i>	9,00€	6,00€
<i>Bianc' O'Morena</i>	9,00€	6,00€
<i>Bloody Mary</i>	9,00€	6,00€
<i>Mimosa</i>	9,00€	6,00€
<i>Virgin Mojito ou version Apple</i>	8,00€	6,00€
<i>Virgin Sunrise</i>	8,00€	6,00€
<i>Virgin Mimosa</i>	8,00€	6,00€
<u>La Sangria Maison</u>		
Verre 15cl	5,00€	3,50€
Pichet 50cl	13,50€	
Pichet 1L	24,50€	

Prix Nets

* HAPPY HOUR : 17H/20H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération



*Happy.
Hour**

<i>Pastis, Ricard</i>	<i>4cl</i>	5,50€	4,80€
<i>-Perroquet, Mauresque, Tomate-</i>		6,00€	5,30€
<i>Martini</i>	<i>6cl</i>	5,50€	4,80€
<i>Porto</i>	<i>6cl</i>	5,50€	
<i>Kir Cassis ou Pêche</i>	<i>12cl</i>	7,50€	5,80€
<i>Kir Royal</i>	<i>12cl</i>	12,50€	
<i>Petite coupe de champ !</i>	<i>10cl</i>	12,00€	
<i>Casal Garcia au verre</i> 🇪🇸	<i>15cl</i>	5,80€	
<i>Clan Campbell</i>	<i>4cl</i>	9,00€	7,00€
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	11,00€	
<i>Chivas</i>	<i>4cl</i>	13,00€	
<i>Gin</i>	<i>4cl</i>	9,00€	
<i>Gin Bombay</i>	<i>4cl</i>	11,50€	
<i>-Supplément jus ou sodas : +2,50€</i>			
<i>Bière Pression Stella Artois</i>	<i>25cl</i>	4,50€	3,50€
<i>Bière Pression Stella Artois</i>	<i>50cl</i>	8,50€	6,00€
<i>-Panaché ou Supplément sirop : +1,00€</i>			
<i>Super Bock</i> 🇪🇸	<i>25cl</i>	4,80€	
<i>Corona, Desperados</i>	<i>35,5cl/33cl</i>	6,80€	

Prix Nets

* HAPPY HOUR : 17H/20H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération



VINS BLANCS -75cl-

<i>DOC Muralhas de Monção</i> 🇵🇹	-verre 15cl : 7,50€	32,00€
<i>AOP Languedoc Chardonnay Lunes</i> (bio)		35,00€
<i>AOP Petit Chablis Le Vibrant</i>		45,00€
<i>AOP Sancerre Domaine Joseph Mellot</i>		55,00€

VINS ROSÉS -75cl-

<i>VDP Mas de Longchamp Bouche du Rhône</i> (bio)		30,00€
<i>AOP Côte de Provence cru classé Jas d'Esclan</i> (bio)		43,00€
<i>AOP Bandol Font Vive</i>		40,00€

VINS ROUGE -75cl-

<i>AOP Côtes du Rhone Domaine Pélaquier</i> (50cl)		20,00€
<i>AOP Côtes du Rhone Domaine des Espiers</i> (bio)		34,00€
<i>AOP Vacqueyras Arabesque</i> (bio)		50,00€
<i>AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Garrey & Fils</i>		47,00€
<i>AOP Puisseguin St Emilion Château du Guibeau</i> (bio)		40,00€
<i>AOP Vinho Regional Alentejano Monte Velho</i> 🇵🇹		30,00€

VIN AU VERRE OU PICHET

H. Hour*

<i>-Domaine de Sommierois IGP Vin de Pays d'Oc Blanc, Rouge ou Rosé Verre 15cl</i>	3,50€	5,00€
<i>Blanc, Rouge ou Rosé Pichet 25cl</i>		9,00€
<i>Blanc, Rouge ou Rosé Pichet 50cl</i>		15,00€

CHAMPAGNE & BULLES -75cl-

<i>Champagne Louis Joumey Brut Tradition</i>		55,00€
<i>Prosecco Riccadonna</i>		35,00€
<i>Vinho Verde Casal Garcia</i> 🇵🇹	-verre 15cl : 6,50€	28,00€

* HAPPY HOUR : 17H/20H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération

Prix Nets



LES DIGESTIFS

<i>Limoncello</i>	4cl	7,50€
<i>Manzana</i>	4cl	8,50€
<i>Get 27 Peppermint</i>	4cl	9,00€
<i>Vodka/ Get 27</i>	4cl	11,00€

<i>Cognac</i>	4cl	9,00€
<i>Cointreau</i>	4cl	9,00€
<i>Amaretto</i>	4cl	9,00€



<i>Aguardente Bagaceira</i>	4cl	9,00€
<i>CR&F Reserva -Aguardente Velha-</i>	4cl	11,00€

<i>Licor de Beirao</i>	4cl	9,00€
<i>Licor de Ginja</i>	4cl	9,00€
<i>Licor de Amêndoas</i>	4cl	9,00€
<i>Licor Crème de Pastel Nata</i>	4cl	9,00€

<i>Irish Coffee -whisky</i>	4cl	11,00€
<i>French Coffee -cognac</i>	4cl	11,00€
<i>Italian Coffee -amaretto</i>	4cl	11,00€
<i>Grog au Rhum</i>	4cl	11,00€

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération



LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café expresso</i>	1,90€
<i>Noisette, Déca</i>	2,10€
<i>Double Espresso</i>	3,80€
<i>Café Américain</i>	2,20€
<i>Grand Crème</i>	3,90€
<i>Café Viennois</i>	5,20€
<i>Latte Macchiato</i>	4,50€
<i>-Latte Macchiato nappage chocolat ou caramel suppl 1€-</i>	
<i>Capuccino</i>	4,00€
<i>Chocolat Chaud</i>	3,80€
<i>Chocolat Viennois</i>	4,80€
<i>Thé, Tisane</i>	3,60€



LES BOISSONS FRAÎCHES

<i>Café au Lait Frappé</i>		5,00€	
<i>Chocolat Frappé</i>		5,00€	
<i>Coca, Coca zéro, Seven Up</i>	<i>33cl</i>	4,30€	
<i>Orangina, Schweppes, Ice Tea</i>	<i>25cl</i>	4,60€	
<i>Ginger Beer</i>	<i>20cl</i>	4,90€	
		H. HOUR*	
<i>Jus de Fruits Granini</i>	<i>25cl</i>	4,30€	3,00
<i>-Orange, Pamplemousse, Ananas, Pomme, Abricot, Tomato-</i>			
<i>Orange ou Citron ou Mixte pressé</i>		4,50€	
<i>Diabolo</i>	<i>33cl</i>	4,10€	
<i>Sirop à l'eau</i>	<i>33cl</i>	3,50€	
<i>-Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Violette, Orgeat-</i>			

LES EAUX MINÉRALES

<i>Vittel, San Pellegrino</i>	<i>50cl</i>	4,20€
<i>Vittel, San Pellegrino</i>	<i>100cl</i>	6,80€
<i>Vittel, San Pellegrino + sirop au choix</i>	<i>50cl</i>	4,70€