APÉRO COMPLICES

COCKTAILS

- **Apérol** 10€

On ne le présente plus

- **Amaretto Sour** 10€

Amaretto, Jus Citron, Blanc d'oeuf, Sirop sucre de Canne, Angostura

- **"Le Pisco qui tousse" (Cocktail Création fumée chez Les Complices)** 12€

Pisco, Rhum Arrangé Maison Fruits Rouges/Poivre de Timut, Jus Bergamote, Sirop Fleur de Sureau, Picon et Limonade

- **Pornstar Martini** 10€

Vodka, Vanille, Purée de Passion, Liqueur de Passion, Citron vert & Prosecco

- **The Deljoy Spritz** 10€

Deljoy (Liqueur de Cognac aux 7 Agrumes, Prosecco, Jus Citron Vert & Eau Petillante

- **Le Spicy Bloody Mary (Cocktail Création chez Les Complices)** 12€

Absolut Vodka Tabasco, Jus Tomate, Epices Tajin, Sel de Céleri, Sauce Worcestershire Citron vert.

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
• **Super 8 Export (Blonde) 4**	3€	6€
• **Picaros Neipa - Brasserie : ¨La Fondation¨ - 5.8°**	4,5€	9€

Houblonnage intense, bouche veloutée, fruits jaunes, amertume douce. Offre une explosion de houblons et une texture veloutée caractéristique du style New England IPA.

• **Picon Bière**	3,5€	7€
• **S'Amer Bière**	4€	8€

Les Complices vous invitent à découvrir notre amer 100% local, de nos amis de "**s'Amer**"

• **Monaco**	3,5€	7€
• **Panaché**	3€	6€
• **Bière sans Alcool (33cl)**	4,50€	---

BIÈRE BOUTEILLE (3MATS)

Elle sont fournies par les copains de chez 3 Mats, un brasseur Strasbourgeois

- **Calypso Bière fruitée 5° - 33cl** 5€

Bière d'inspiration orientale aux notes du sureau & d'hibiscus

- **Fond de Cale Indian Pale Ale 5,5° - 33cl** 5€

Notes de Mangue et litchi sur une légère amertume

Prix service compris

APÉRO COMPLICES

APÉRITIFS

- **Martini Blanc (7CL)** 5€
- **Ricard (4CL)** 4,50€
- **Vermouth de Gewurzt de Maceration Hyca (7CL)** 6€

Vermouth artisanal né en Alsace de la rencontre entre le Domaine Brand et la liquoristerie Hyca. Note d'orange et floral

- **Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche ou Fleur de Sureau) (12CL)** 5.50€

Les complices vous invitent à découvrir notre liqueur de fleur de sureau 100% local

- **Kir Royal Crémant (Cassis, Pêche ou Fleur de Sureau) (12CL)** 8€
- **Kir Royal Champagne (Cassis, Pêche ou Fleur de Sureau) (12CL)** 13€
- **Coupe de Champagne Lenoble Extra Brut (12CL)** 12€
- **Coupe de Crémant Brut Blanc (12CL)** 7€
- **Coupe de Crémant Brut Rosé (12CL)** 8€
- **Coupe de Prosecco (12CL)** 6€

SOFTS ET MOCKTAILS

- **Mocktail Fruits Rouges** 8€

Jus Cranberry, Purée Fruits rouges, Jus bergamote, Sirop Fleur de Sureau

- **Mocktail Exotique** 8€

Jus Mangue/Pomme, Purée Fruit de la Passion, Jus citron, Sirop vanille

- **Coca Cola / Coca Cola Zero (33CL)** 3,50€
- **Fuzetea (25CL)** 3,50€
- **Orangina (25CL)** 3,50€
- **Limonade (33CL)** 2,50€
- **Tonic Thomas Henry (20CL)** 3€
- **Sirop** (Fraise, Grenadine, Citron Jaune, Violette, Menthe, Pêche) 2€
- **Diabolo** 3€
- **Jus Fruits SAUTTER** (Pomme, Ananas ou Tomate) 3,50€

EAUX

Pour l'eau nous avons choisi de travailler avec AQUAchiara, une eau microfiltrée, plate ou gazeuse, 100% locale!!!

	50CL	75CL
• EAU PLATE	2€	3€
• EAU GAZEUSE	2,50€	3,50€

Prix service compris

CARTE

ENTRÉES

- Smoky Pasti à partager (ou pas...) 23€
- Oeuf Parfait, Mousse de Champignons, Champignons Poêlée 11€
- Poulpe grillé, Crémeux d'Artichaut 14€
- Velouté Gourmand 12€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix, hormis le Mac&Truffe qui est en supplément de 5€)

- La Joue de Porc braisée, jus à la bière 23€
- L'Incontournable Brisket de Boeuf Swami & jus aux épices 28€
- L'Effiloché de Canard Français Fumé 26€
- Notre arrivage de la criée ! (Selon nos envies !) 22€

GARNITURES

SUPPLÉMENTS

- Légumes de Saison fumés 6€
- Mousseline au beurre 6€
- Chili Cheese 8€
- Mac&Truffe 10€

DESSERTS MAISON

- Brioche perdue, Chantilly Végétal, Caramel au beurre salé 11€
- Le Finger Bueno Noisette 12€
- La Crème Namelaka Choco Coco Guayaquil, Peanut Butter et Chouchou 10€

MENU CULOTTE COURTE 15,00€

- Tenders de Poulet maison
- Mousseline au beurre OU Légumes
- Crémeux vanille & Oréo

Prix service compris

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Le prix de la Viande suit un cours (comme le cours de l'Or mais en meilleur), par conséquent les tarifs appliqués sont évolutifs !
Nos pièces de viandes sont découpées à la demande, **les Côtes font minimum 1KG**, c'est ce que nous conseillons pour 2 personnes.
Pour **les Faux Filet le minimum est de 250 G**

PRIX AU 100G

- **CÔTE DE BOEUF VINTAGE BEEF** *(IRLANDE)* **15€ / 100G**

Vous retrouverez une saveur riche et complexe, ainsi qu'une expérience gustative unique et raffinée

- **CÔTE DE BOEUF ANGUS IBERICA** *(ESPAGNE)* **21€ / 100G**

Une Viande qui se démarque par sa saveur et le plaisir en bouche qu'elle procure.

- **CÔTE DE BOEUF FRISONA** *(POLOGNE)* **18€ / 100G**

Cette viande marbrée est largement déterminée par la présence de fines couches de graisse qui lui confère son caractère et son goût inimitable

- **CÔTE DE BOEUF YUGENA** (POLOGNE) **21€ / 100G**

Une viande qui possède une saveur et une texture exceptionnelles grâce à son alimentation rigoureuse à base d'herbe et de céréales

- **CÔTE DE BOEUF WAGYU BMS 5-6 (IRLANDE)** **28€ / 100G**

Une viande d'exception au persillage généreux, offrant une texture tendre et juteuse ainsi qu'une saveur intense et de délicates notes beurrées. Un équilibre remarquable entre fondant, richesse, aromatique et caractère.

- **POIRE DE BOEUF WAGYU BMS 5-6 (IRLANDE)** **16€ / 100G**

Une viande particulièrement tendre, avec un persillage intermédiaire, généreux et une mâche délicate aux notes beurrées et légèrement noisettées, avec une belle longueur en bouche.

- **FAUX FILET MANZETTA SLAVA (ITALIE)** **19€ / 100G**

Avec un équilibre parfait entre les saveurs puissantes, douces et très tendre. De plus sa tendreté et son persillage léger lui confère une saveur homogène et affirmée.

En accompagnement de cette viande INCROYABLE, vous avez le choix entre :

Légumes de Saison fumés
Mousseline au beurre (juste un peu !)
Chili Cheese
Mac & Truffe (Supplément 5€)

Prix service compris

CAFÉ & DIGÉSTIFS

CAFÉ BALZAC ET THÉ NUNSHEN

NOTRE CAFÉ HONDURAS

Arômes fruités et floraux aux notes de chocolat, de noix et de caramel. Il est généralement caractérisé par une acidité modérée, un corps moyen et une douceur en bouche.

• **Espresso**	2€
• **Allongé**	2,50€
• **Double Espresso**	4€
• **Café au Lait**	3€
• **Cappuccino**	3€
• **Latte Machiatto**	3,50€
• **Déca**	2€
• **Infusion Hawaii Cocktail** (Tropical d'Ananas, Mangue et d'Hibiscus)	3,50€
• **infusion Verveine Bio** (Fraîche et apaisante)	3,50€
• **Thé Noir Darjeeling Bio** (Boisé et de notes florales et fruitées)	3,50€
• **Thé Vert Sencha Lemon** (Notes douces de citron et agrumes)	3,50€

IN LOVE WITH HYCA & S'AMER (100% LOCAL)

HYCA

	4cl
• **Schnaps** arrangé Framboise-Verveine	6€
• **Schnaps** arrangé Poire-Thym	6€
• **Schnaps** arrangé Framboise/Pomme-Citron	6€
• "**Nature Sauvage**" *La chartreuse 100% Local*	7€

S'AMER

• **Liqueur de Sapin**	6,50€
• **Liqueur de Framboise**	7€
• **En robe de CHANVRE** - *Pour finir en relaxation*	8€

Une version **aromatique & florale**, *née d'un partenariat 100% alsacien avec* **KTAZ**, *producteur local de CBD bio*

UN DERNIER ...?

Un mot et je reste

• **Rhum Arrangé Maison** - Nous avons 3 sortes différentes!!!!!	6€
• **Rhum Mount gay XO - Triple Cast Blend - Barbados** - *Sec et maîtrisé*	12€
• **Rhum - Carnival - Jamaican Tropical** - *Un voyage spiritueux*	18€
• **Rhum Rivière du Mât - Opus 5 - La Réunion** - *Nuances boissées et fruits*	14€
• **Whisky - Fable Glen Spey 12 ans** - *Loin d'être ordinaire*	20€
• **Bas-Armagnac, Baron Gaston Legrand, 1992**	18€
• **Cognac XO, Carafe L'Oublié, Guy Lhéraud**	14,5€
• **Amaretto Disaronno**	6€

Prix service compris