



L'apéro, c'est la plus belle invention après la sieste.

Edition 2026

Les Apéritifs

RICARD 2cl	3,80€	PORTO ROUGE, BLANC 6cl	4,80€
SUZE 6cl	3,80€	MARTINI BLANC, ROUGE, ROSÉ 6cl	4,80€
KIR VIN BLANC 12cl	3,90€	CAMPARI 6cl	4,80€
cassis, framboise, pêche, mûre, griotte		KIR PÉTILLANT 12cl	5,30€
KIR BRETON 12cl	4,70€	LONG DRINK 4cl + ACCOMPAGNEMENT	8,30€
COUPE DE PÉTILLANT 12cl	4,80€	KIR ROYAL 12cl	16,00€

POUR L'APÉRO

EN ATTENDANT
DE MONTER À BORD

TOUT EST BON DANS LE COCHON :

LA PETITE 11,50€ - LA GRANDE 17,50€

Spianata, jambon Serrano, pavé aux poivres,
lomo ibérique, rillettes de cochon

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

LA PETITE 14,00€ - LA GRANDE 20,50€

ASSIETTE DES AVIATEURS

LA PETITE 11,50€ - LA GRANDE 17,50€

Beignets de crevettes, calamars frits,
onion rings, bouchées au cheddar,
accras de morue, servis avec guacamole
et sauce piquante thaï

POT DE RILLETES 8,50€

cornichons et toasts

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 12,00€

thym, sel fumé et toasts

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON 18cl 8,50€

Martini rosé, citron vert,
crème de framboise, pétillant

SPRITZ SAINT-GERMAIN 20cl 9,00€

Saint-Germain, Prosecco, Perrier

SPRITZ 20cl 8,00€

Aperol, Prosecco, Perrier

ORIGINAL MOJITO 16cl 10,00€

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche,
cassonade, sirop de sucre de canne, Perrier

CAÍPIRINHA 8cl 9,00€

Cachaça, citron vert, cassonade

AMERICANO MAISON 12cl 9,50€

Martini rouge, Campari, gin, Noilly Prat

PALOMA 16cl 9,00€

Tequila, Tonic pamplemousse,
jus de citron vert, sirop d'agave

ESPRESSO MARTINI 12cl 9,00€

Espresso, vodka, liqueur de café,
sirop de vanille

PORNSTAR 15cl 9,00€

Vodka, purée de passion,
sirop de vanille, jus de citron vert, Prosecco

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

16cl 6,70€

Citron vert, menthe
fraîche, cassonade,
Perrier

VIRGIN SPRITZ

20cl 6,70€

Martini
sans alcool
Floréale, tonic

VIRGIN TONIC

14cl 6,70€

Gin zero,
tonic,
citron jaune

COALINGA

16cl 6,70€

Jus de fraise, jus d'orange,
jus d'ananas, jus de citron,
sirop d'orgeat

Les Vins sans alcool du Domaine Pierre Chavin

	Verre 12,5cl	Verre 20cl	Bt 75cl
PÉTILLANT	5,60€	9,00€	30,00€
CHARDONNAY	4,40€	7,00€	24,00€
ROSÉ	4,40€	7,00€	24,00€

Jour de tempête = reste à la buvette !



La Carte des Vins



LES VINS ROSÉS

	verre 12,5 cl	verre 20cl	bille 75 cl
IGP DU VAR - Domaine l'Arnaud	3,80€	6,10€	19,00€
IGP CORSE ILE DE BEAUTÉ - Casa Rossa	3,90€	6,20€	21,00€
AOP CABERNET D'ANJOU - Terroirs de Loire	4,20€	6,70€	23,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE Ultimate Cuvée Up	7,90€	12,60€	43,00€

LES VINS BLANCS

	verre 12,5 cl	verre 20cl	bille 75 cl
IGP D'OC CHARDONNAY - Domaine Chambert	4,00€	6,40€	22,00€
VDF CHENIN DE LOIRE - Domaine Bonneau	4,50€	7,20€	25,00€
IGP CÔTES DE GASCogne - Domaine De Maubet	4,90€	7,80€	27,00€
AOP CÔTES DU RHÔNE - Coteaux des Travers	5,80€	9,20€	32,00€
AOP COTEAUX DU LAYON - Prestige de Terriade	6,20€	9,80€	33,50€
AOP QUINCY	6,80€	10,90€	37,00€
Domaine Paepgaey - La Part des Anges			
AOP CHABLIS - Jardin du Curé - Domaine de la Motte			58,00€

Le thé calme, le café réveille, le vin rend poète !



Les Vins Rouges

VINS DE LOIRE

	verre 12,5 cl	verre 20cl	bille 75 cl
IGP PINOT NOIR DE LOIRE Domaine Réthoré Davy - Terra Vitis	4,40€	7,00€	24,00€
AOP CHINON - Et Chinon ça va !!	5,30€	8,50€	29,00€
AOP BOURGUEIL - Cuvée Céleste - Domaine du Petit Bondieu	6,10€	9,80€	34,00€
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY - Domaine De La Seigneurie	6,60€	10,60€	37,00€

VINS DE BORDEAUX

AOP BLAYE - En Voiture Simone Château Petit Boyer - HVE	3,90€	6,20€	21,00€
AOP GRAVES - Château Bel Air	5,50€	8,70€	30,00€
AOP MÉDOC CRU BOURGEOIS - Roquegrave	6,50€	10,40€	36,00€
AOP MOULIS EN MÉDOC - La Salle de Poujeaux	7,40€	11,80€	40,00€
AOP LALANDE DE POMEROL - Château Fleur d'Eymery			48,00€
AOP HAUT-MÉDOC - Maucaillou	8,90€	14,20€	49,00€
AOP PESSAC-LÉOGNAN - Hauts de Smith 2018			66,00€
AOP PAUILLAC - Réserve de la Comtesse 2014			120,00€
AOP MARGAUX - Château Giscours 2013			141,00€
AOP SAINT-JULIEN - Château Talbot 2011			141,00€
AOP HAUT-MÉDOC - La Lagune 2010			161,00€
AOP PESSAC-LÉOGNAN - Chapelle Mission Haut Brion 2009			199,00€

VIN DE BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOP BROUILLY - Domaine Florent Rude	7,30€	11,60€	39,50€
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Vieilles Vignes - Domaine Saint-Germain	7,90€	12,60€	43,00€
AOP HAUTES CÔTES DE NUITS - Domaine Nûton Beaunoy			51,00€
AOP PINOT NOIR - Château de Marsannay 2021			66,00€
AOP SAINT-AUBIN VIEILLES VIGNES - Domaine Roux 2019			72,00€
AOP ALOXE CORTON - 1 ^{er} Cru Les Valozières Domaine Roux 2021			95,00€
AOP BEAUNE 1 ^{er} CRU - Château de Meursault 2018			106,00€

VIN DU SUD-OUEST ET VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP CORBIÈRES - Château de Luc «Cuvée Cécile»	4,90€	7,90€	27,00€
AOP CÔTES DU ROUSSILLON - Château Cornella «Héritage»			28,00€
AOP MINERVOIS - Cuvée Orlie - Domaine Coudoulet	6,00€	9,70€	33,00€
AOP PIC SAINT-LOUP - Le Sentier Des Drailles	7,00€	11,20€	38,00€

VINS DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE - Domaine la Croisette	4,00€	6,40€	22,00€
IGP ARDÈCHE - Le Voisin d'en face	5,80€	9,20€	32,00€
AOP VENTOUX - La Gazette - Domaine des Peyre	7,90€	12,60€	43,00€
AOP CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES - Sablet, Domaine Piaugier			48,00€
AOP CROZES-HERMITAGE - Cuvée Particulière			55,00€
AOP CORNAS - les Remizières 2021			69,00€
AOP CÔTE-ROTIE - Domaine Niero 2022			96,00€

VIN DE CORSE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ - Domaine Enclos Des Anges			49,00€
--	--	--	--------

VINS DE L'ÉTRANGER

ESPAGNE - RIOJA - DOC - Arjona	4,40€	6,40€	22,00€
CHILI - EL GRANO - Carmenere			22,50€

Les Entrées

ŒUF MIMOSA DES AVIATEURS	7,90€
FOIE GRAS MI-CUIT, confit d'oignons rouges, brioche toastée	15,50€
ŒUF PARFAIT crème de parmesan, spianata	10,50€
BURRATA tomate Ananas, pesto, roquette	10,00€
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL thym, sel fumé et toasts	12,00€
TERRINE DE POISSON sauce aioli au curry	9,00€
AVOCADO TOAST pain de campagne toasté, avocat, saumon fumé, œuf mollet, gomasio	12,00€

LE FEU DE BOIS

Toutes nos viandes sont servies
avec frites et salade

FILET DE POULET MARINÉ BBQ 200g, sauce aioli	15,50€
MIXED GRILL 250-300g, filet de poulet, onglet de bœuf, pluma de cochon, chorizette	22,50€
ONGLET DE BŒUF MARINÉ 180g	20,00€
BAVETTE D'ALOYAU 200g	20,00€
PIÈCE DU BOUCHER 200g	20,00€
ROGNON DE VEAU ENTIER 200g, beurre Maître d'hôtel	18,00€
ENTRECÔTE 250g	25,00€
L'INCONTOURNABLE CÔTE DE BŒUF 450-500g - pour 1 pers.	36,00€
PLUMA DE COCHON 200g environ	20,50€
ANDOUILLETTE AAAAA 200g, sauce moutarde à l'ancienne	21,00€
BROCHETTE DE BŒUF 200g, poivrons, oignons	20,00€

1 Sauce au choix : poivre, gorgonzola, échalote,
barbecue, aioli, béarnaise, moutarde à l'ancienne
supplément sauce 1,00

L'origine et la race de nos viandes
peuvent évoluer selon nos arrivages.

SUPPLÉMENT GARNITURE 3,00

frites, salade verte, pâtes,
écrasé de pommes de terre,
légumes du moment



ON PASSE AU VERT

SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet pané aux corn flakes, parmesan, œuf dur, anchois, tomates cerises, croûtons, sauce César	16,50€
SALADE ASIA Salade, germes de soja, légumes croquants, cacahuètes, nouilles chinoises, nems de poulet, samoussa, beignets de crevettes, calamars frits, vinaigrette soja sésame, coriandre, sauce thai	16,50€
BOWL VEGAN Salade, quinoa, melon, pastèque, tomates cerises, olives noires, menthe, falafels, vinaigrette au cumin, pickles	15,50€
SALADE MYKONOS Salade, concombre, olives taggiasches, thon, oignons rouges, tomates cerises, poivrons, feta, pignons de pin, huile d'olive et citron	15,50€
BOWL SAUMON Salade, saumon gravlax, concombre, avocat, lentilles corail, radis, tomates cerises, graines de courges, vinaigrette agrumes	15,50€

Attention : nos plats peuvent provoquer des sourires incontrôlés !

Côté Fourneau

LINGUINES À LA TRUFFE 18,90€ Noix, parmesan, jambon Rostello aux herbes
FISH AND CHIPS 18,00€ Sauce aioli
CURRY DE LENTILLES CORAIL ET LÉGUMES 16,50€ Lait de coco, noix de cajou, coriandre
FILET DE BAR RÔTI 23,00€ Mousseline de pommes de terre truffée, beurre blanc

PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU SÉSAME ET PAVOT 19,50€ Chou pak choï, carottes rôties, sauce vierge de légumes au citron confit
PAVÉ DE CABILLAUD 19,00€ Écrasé de pommes de terre, sauce chorizo, crumble de parmesan et olives noires
PARMENTIER DE CANARD 17,00€ Chapelure aillée, sauce échalote à la moutarde

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

	SIMPLE	DOUBLE
ROLAND GARROS Pain artisanal, steak 150g VBF, Emmental, sauce béarnaise, oignons rouges, tomate, salade et cornichons	17,50€	24,50€
JACK KRINE Pain artisanal, steak 150g VBF, oignons rouges, tomate, poitrine fumée, fromage à raclette, salade, moutarde à l'ancienne	18,00€	25,00€
AIR FORCE ONE Pain artisanal, steak 150g VBF, bacon, cheddar, tomate, salade et cornichons, sauce barbecue	18,00€	25,00€
MAVERICK Pain artisanal, poulet pané corn flakes, sauce tartare, oignons rouges, mozzarella, salade	17,50€	
MITCHELL Pain artisanal, steak 150g VBF, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, chèvre, confit de figues, salade	18,00€	25,00€

Qui l'eût cru !

Tartare de bœuf VBF 180g au couteau

Nos tartares sont servis préparés
et accompagnés de frites

LE TRADITIONNEL 19,00€
moutarde, ketchup Tabasco
et Worcester sauce, condiments

L'ITALIEN 20,00€
parmesan, basilic, tomates confites et condiments

LE THAI 20,00€
gingembre, citronnelle, coriandre fraîche,
sauce soja, légumes croquants



*Manger équilibré,
c'est avoir une pizza dans chaque main !*

Les Pizzas

• BASE TOMATE •

BAMBINO (enfant) base tomate, mozzarella, jambon	9,20€
MARGUERITE base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan	11,80€
ROMA base tomate, mozzarella, jambon, origan	12,40€
CAPRINO base tomate, mozzarella, jambon, chèvre, crème, origan	12,70€
RENNES base tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	12,70€
PEPPERONI base tomate, mozzarella, pepperoni, parmesan, origan	12,70€
ROYALE	13,20€
base tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, origan	
QUATRE SAISONS	13,40€
base tomate, mozzarella, champignons, poivrons, fondue de poireaux, tomates fraîches, cœurs d'artichaut, basilic, origan	
NAPOLITAINE	13,70€
base tomate, mozzarella, anchois, câpres à queue, basilic, olives, origan	
FORMAGGIO	13,80€
base tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre, origan	
SAVOYARDE	14,60€
base tomate, mozzarella, jambon Serrano, pommes de terre, Reblochon, origan	
BRASERO	14,90€
base tomate, mozzarella, poivrons, oignons, tomates fraîches, olives, merguez, chorizo, œuf, origan	
RICO	15,10€
base tomate, mozzarella, gorgonzola, coppa, champignons, tomates fraîches, jaune d'œuf, origan	
BURGER	15,10€
base tomate, mozzarella, émièté de bœuf, cheddar, cornichons, oignons rouges, sauce burger, origan	
VALLERIO	15,10€
base tomate, mozzarella, sauce barbecue, émièté de bœuf, poivrons, chorizo, œuf, origan	
PONEY	17,40€
base tomate, mozzarella roquette, tomates confites, basilic, jambon Serrano, burrata, origan	
BELLUCCI	17,60€
base tomate, mozzarella, saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche, origan	

• BASE CRÈME •

DELFINA	14,00€
base crème, mozzarella, tomates fraîches, noix, chèvre, poitrine fumée, miel, origan	
PIPO	14,70€
base crème, mozzarella, chorizo, poulet, oignons rouges, sauce barbecue, origan	
L'AVIATEUR	15,10€
base crème basilic, mozzarella, poulet, oignons rouges, tomates cerises, origan	
L'INDIA	15,10€
base crème curry, mozzarella, poulet, poivrons, champignons, cheddar, origan	
TARGA	15,60€
base crème, mozzarella, coppa, gorgonzola, jaune d'œuf, tomates fraîches, origan	
MONTAGNARDE	15,60€
base crème, mozzarella, lardons, champignons, oignons, fromage à raclette, origan	
TARTUFFO	20,10€
base crème, mozzarella, brisures de truffes, roquette, jambon Serrano, origan	

Supplément 1,00 - Supplément fromage ou viande 2,00
Supplément saumon 4,00 - Supplément burrata 4,00 - Supplément jambon Serrano 4,00



Formule du Midi

Servie uniquement du lundi au vendredi, sauf jours fériés

PLAT DU JOUR
OU PIZZA DU JOUR > 12,50€

ENTRÉE + PLAT > 16,90€

PLAT + DESSERT > 16,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
> 19,90€

ŒUF MIMOSA FAÇON AVIATEURS
ENTRÉE DU JOUR
TERRINE DE POISSON, SAUCE AÏOLI AU CURRY

///
PLAT DU JOUR OU PIZZA DU JOUR
FILET DE POULET MARINÉ TANDOORI,
frites, salade

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE AU FEU DE BOIS,
beurre Maître d'hôtel, frites, salade

FILET DE POISSON,
beurre blanc, légumes du moment

///
DESSERT DU JOUR
LE PAIN PERDU DES AVIATEURS, GLACE VANILLE
SALADE DE FRUITS FRAIS

Menu Stewart 32,90

FOIE GRAS MI-CUIT
confit d'oignons rouges, brioche toastée

ŒUF PARFAIT
crème de parmesan, spianata

SAUMON GRAVLAX
crème à l'aneth, toasts

///
PAVÉ DE CABILLAUD
écrasé de pommes de terre, sauce chorizo, crumble de parmesan et olives noires

PIÈCE DU BOUCHER 200G
frites, salade, sauce au choix (échalote, poivre, béarnaise, moutarde à l'ancienne ou gorgonzola)

PARMENTIER DE CANARD
chapelure aillée, sauce échalote à la moutarde

///
CHEESECAKE CITRON VERT
coulis de fruits rouges

COULANT AU CHOCOLAT
glace vanille, Chantilly

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AOP
(Comté, Camembert, chèvre cendré, Roquefort)

FINANCIER AUX FRUITS ROUGES
glace pistache, Chantilly

*Ici, on ne compte pas les calories,
on compte les bons moments !*

DESSERTS

COULANT CHOCOLAT, <i>glace vanille, Chantilly</i>	8,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS	7,50€
LE BABA AU RHUM SAINT-JAMES	8,50€
LE BABA AU RHUM MATALEAM, <i>Gran reserva 15 ans</i>	10,50€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,00€
CHEESECAKE CITRON VERT, <i>coulis de fruits rouges</i>	8,00€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AOP <i>Comté, Camembert, Chèvre Cendré, Roquefort</i>	9,50€
FINANCIER AUX FRUITS ROUGES, <i>glace pistache, Chantilly</i>	8,00€
TIRAMISU KINDER BUENO	8,50€
LE PAIN PERDU DES AVIATEURS, <i>glace vanille</i>	7,50€
CAFÉ GOURMAND	8,50€
THÉ GOURMAND	9,50€

*Le régime ?
On en parle
après le dessert !*

LES RHUMS 4cl

BUMBU ORIGINALE <i>Caraïbes - épicé</i>	10,00€
DIPLOMÁTICO <i>Venezuela fruits, caramel, vanille</i>	10,00€
SECHA DE LA SILVA <i>Guatemala cacao et café torréfié, fruits compotés</i>	12,00€
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA <i>Guatemala - miel, caramel</i>	13,00€
CIHUATAN SALVADOR 12 ANS <i>Amérique centrale - fruits confits et canne à sucre</i>	12,00€
RHUM JM - RHUM AGRICOLE <i>Martinique - épicé, café, torréfié</i>	15,00€
COUP DE CŒUR DES AVIATEURS <i>demandez-nous</i>	

EN SORTANT DE L'AVION, VÉRIFIEZ
D'AVOIR EMPORTÉ TOUS VOS OBJETS
PERSONNELS. TOUT CE QUI SERA
OUBLIÉ DANS L'AVION SERA PARTAGÉ
ENTRE LE PERSONNEL DE BORD.

Les Coupes Glacées

DAME BLANCHE	7,50€	LA BRETONNE	7,50€
2 boules vanille, chocolat chaud, Chantilly		1 boule vanille, 1 boule caramel, coulis ca- raramel au beurre salé, sablé breton, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,50€	PISTACHIO	7,50€
2 boules chocolat, chocolat chaud, Chantilly		2 boules pistache, chocolat chaud, Chantilly, amandes effilées	
CAFÉ LIÉGEOIS	7,50€	RED BERRY	8,50€
2 boules café, coulis de café, Chantilly		1 boule framboise, 1 boule cassis, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, Chantilly, éclats de meringue	
COLONEL (alcool)	8,00€		
2 boules sorbet citron, vodka			
MELBA	7,50€		
2 boules vanille, fruit selon saison, coulis de fruits rouges, Chantilly et amandes effilées			

GLACES ARTISANALES

GLACE 1 BOULE / 3,00€ GLACE 2 BOULES / 5,00€ GLACE 3 BOULES / 6,50€
supplément Chantilly ou chocolat chaud 2,00

Nos parfums : vanille, chocolat, café, caramel, citron, fraise, rhum-raisins,
menthe-chocolat, pistache, cassis, framboise



BOISSONS CHAUDES

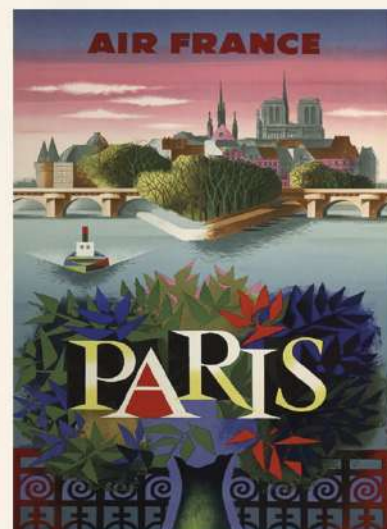
CAFÉ ESPRESSO	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE ESPRESSO	3,50€
DÉCA	2,10€
CRÈME	2,30€
CAPPUCCINO	3,60€
CHOCOLAT CHAUD MAISON	3,60€
IRISH COFFEE	8,10€
THÉS	3,90€

Thé vert : menthe, abricot et pêche
Thé noir : breakfast, fruits rouges,
Earl Grey, caramel Tonka

INFUSIONS	3,90€
verveine menthe, camomille, tilleul, hibiscus et framboise, rooibos fruits rouges	

Les Digestifs

BAILEYS, MENTHE-PASTILLE, GET 27, GET 31 6cl	7,00€
EAU DE VIE DE POIRE, MIRABELLE 4cl	7,00€
COGNAC VS LE PALIN 4cl	8,00€
COGNAC AUX AMANDES LE DONJON 4cl	8,00€
ARMAGNAC VSOP CLÉS DES DUCS 4cl	8,00€
CALVADOS VSOP PÈRE MAGLOIRE 4cl	9,00€
GREY GOOSE 4cl	10,00€
PATRON SILVER 100% agave 4cl	15,00€
COGNAC XO HENNESSY 4cl	16,00€



c'est quand qu'on arrive ? !!

PASSEPORT DES AVIATEURS



RÉPUBLIQUE DES ENFANTS
pays des lettres

AMP 1 02 99 53 10 49 - 07/2024



40 Rue de Bray
35510 Cesson-Sévigné
Tél. 02 99 53 53 53

Je veux 1 retourneur !!!



PLAGE

ECOLE



PRÉNOM : JEAN
NOM : BONBEUR

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

interdit aux parents

11,00€

PLAT AU CHOIX :

Coquillettes et jambon

ou Burger «comme les grands»

ou Pizza Bambino

ou Nuggets

DESSERT AU CHOIX :

Compote de pomme

ou Cornet de glace

ou Mousse au chocolat

BOISSON AU CHOIX :

Diabolo ou Sirop à l'eau

ou Coca-Cola

ou Fuzetea

ou Jus de fruits (ananas, pomme ou orange)

