

Menu Déjeuner

Menu entrée-plat / plat-dessert du jour 29€

Menu entrée-plat-dessert du jour 39€

	NOS <i>entrées</i>	
Œuf parfait <i>Crème de parmesan, crumble olive noir, chips jambon serrano</i>		14€
Croque à la truffe <i>Jambon blanc, crème de truffe</i>		15€
Gravlax de saumon <i>Crème acidulée, coriandre, pain croustillant</i>		14€
Velouté de potiron <i>Copeaux de parmesan, croustilles de pois chiche</i>		13€

	NOS <i>plats</i>	
Poulpe grillé <i>Légumes de saison, crème de poivrons, paprika fumé</i>		29€
Pluma de cochon ibérique <i>Mousseline de pommes de terre, jus corsé</i>		24€
Dos de saumon <i>Compotée de fenouil, émulsion ail citronné</i>		28€
Effiloché D'épaule d'agneau confite <i>Petit légumes, pomme grenaille, jus au thym</i>		35€
Gnocchi <i>Crème de laitue et cresson, roquette</i>		23€
Tartare de bœuf normand <i>Au couteau, Frites fraîches, roquette</i>		21€
Entrecôte Simmental <i>Mousseline de pommes de terre, poêlé de champignons, jus au thym</i>		45€
Garnitures <i>Roquette, Légumes de saison, Mousseline de pomme de terre, Frites fraîches</i>		7€

	NOS <i>desserts</i>	
Profiteroles au chocolat		12€
Tiramisu		11€
Pavlova, crémeux de pomme verte <i>Chantilly, chocolat blanc</i>		12€
Brioche façon pain perdu <i>Confiture de lait, glace vanille</i>		11€

Prix nets en euro TVA incluse et service compris.

NOTRE SÉLECTION *de vins*

ROUGES

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
Pic Saint Loup Domaine JP Rambert AOP 2022	9€	38€
Hautes-Côtes de Nuits « Les Jamées » AOP 2021	12€	58€
Côte du Rhône Mathilde Chapoutier AOP 2021 AB (sans sulfite)		35€
) Joseph M. Chapoutier « Les Granilites » AOP 2021 AB		74€
Haute Côte de Beaune Domaine Claude Nouveau AOC 2021		54€
Côte Rôtie Domaine Richard « L'envol » AOP 2020		135€
Côte de Brouilly « Ternel » AOP 2022		36€
Sirus Languedoc Château Lacroix Maretelle AOP Minervois La Livinière AB		48€
Graves Château du Mouret AOC 2019		52€
Sancerre « Cirotte » AOC 2019		58€
Saint Emilion Grand Cru, La Révérence AOC 2019		86€
Pomard 1^{er} Crus Domaine Lejeune « Les Poutures » AOP 2017		182€

BLANCS

Macon - Igé « Clos Saint Germain » AOP 2022	9€	42€
Petit Chablis Domaine Christophe Patrice AOC 2022	10€	48€
Viognier M.Chapoutier IGP 2021 Biodynamie		35€
Pouilly Fumé « Les Greffeux » AOC 2022		54€
Croze Hermitage M. Chapoutier « Les Meysonniers » AOP 2022 AB		56€
Condrieu Domaine Richard AOP 2021		111€

ROSÉS

	Verre 14cl	Bouteille 75cl	magnum 175cl
Côte de Provence « Prieuré sainte Marie » AOP 2022 BIO	9€	38€	
M Minuty Côte de Provence AOP 2022	12€	54€	89€

CHAMPAGNES

	coupe 12cl	Bouteille 75cl
Champagne Besserat de Bellefon Brut	15€	79€
Champagne Besserat de Bellefon Blanc de Blancs		130€
Champagne Besserat de Bellefon Cuvé des moines - Rosé	19€	95€

COCKTAILS

Pomelo <i>Téquila, select, pampelle</i>	14€
Tzarine moka <i>Vodka, café, galliano et sucre</i>	14€
Capri <i>Gin, Limoncello, basilic, citron</i>	15€
Maple leaf <i>Amaretto, bourbon, sirop d'érable</i>	15€
Garden breeze <i>Gin, suze, betterave, tonic</i>	16€
Fire Island <i>Rhum, ginger beer, citron, piment d'espelette, fernet branca</i>	16€

MOCKTAILS

Madame Yang <i>framboise, litchi, baies roses</i>	10€
Hippie Rebelle <i>ananas, passion, hibiscus</i>	10€
Tropique Fizz <i>Gingembre, ananas, citron</i>	10€
Purple Juice <i>Betterave, pomme, citron, eau gazeuse</i>	10€

BIERES

	25cl	33cl	50cl
Peroni	7€	8€	12€
Corona		8€	
Appie Cidre		8€	

NOS SOFTS

Vittel
50cl – 7€ 1L – 9€

San Pellegrino
50cl – 7€ 1L – 9€

Perrier
33cl – 6€

Coca Cola, Coca Cola Zéro
33cl – 6€

Limonade
27,5cl – 6€

Schweppes
25cl – 6€

Jus de dégustation Alain Milliat
Orange, Abricot, tomate, pamplemousse, pomme Cox's
33cl – 10€

Jus de Fraise
33cl – 12€

NOTRE SÉLECTION *de spiritueux*

verre 4cl

Whisky

Monkey Shoulder

12€

Aberlour 10ans

13€

Nikka From the Barrel

19€

Rhum

Don Papa Baroko

12€

Diplomatico Reserva Exclusiva

12€

Plantation XO

14€

Eminente Reserva 7ans

15€

Gin

The Botanist

13€

Hendrick's

13€

Cognac

Godet XO Terre

19€

Hennessy XO

26€

Eaux de vie

La Vieille Prune Souillac

13€

Porto

Porto Cruz Tawny rouge

9€

Porto Sandeman blanc

9€