

APÉRITIFS

ANISÉS ^{4CL}

Ricard, Pastis.....6€

AMERS ^{5CL}

Campari, Suze,
Martini Bianco, Rosso, Rosé, Dry6€

BIÈRES SPÉCIALES 33CL

Heineken5€
Despérados6€
Valmy Artisanal Champenoise «Ipa Bio»6.5€

WHISKIES 5CL

Clan Campbell8€
J&b, Johnny Walker8€
Chivas Regal 12 ans10€
Jack Daniel's10€

CLASSIC MALTS ^{5cl}

Cardhu 12 ans12€
Glenfiddich 12 ans12€
Abelour10 ans12€
Cragganmore 12 ans15€
Talisker 10 ans15€
Lagavulin 16 ans15€
Oban 14 ans15€
Knockando 12 ans15€

RHUMS ^{5CL}

La Mauny, St James8€
Havana 5 ans, Cachaça10€
Rhum Ambré10€
Rhum Zacapa 23 ans15€

CLASSIC 5CL

Gin Gordon Dry 8€
Vodka Smirnoff8€
Tequila8€

DIGESTIFS

LIQUEURS ^{5CL}8€

Baileys
Crèmes : Fraise, Cerise, Pêche,
Framboise, Mûre, Cassis,
Pamplemousse, Agrumes
Get 27, Get 31,Manzana
Verde,
Marie Brizard, Grand Marnier,
Cointreau,
Soho, Passoa, Malibu Coconut

CLASSIC AFTER DINER ^{5CL}

Armagnac hors d'âge10€
Calvados VSOP10€
Eau de vie Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle .10€
Cognac VSOP12€
Cognac XO25€

CHAMPAGNE

La Coupe de Champagne Brut 12,5cl10€
Kir 12,5cl10.5€
Royal Pêche, Framboise, Mûre, Cassis, Pamplemousse
Champagne Brut 75cl50€
La coupe de Crémant12,5cl 7€
Crémant Bouteille 75cl35€
Mercier Brut 75cl60€
Canard Duchêne Brut 75cl70€
Mumm Brut 75cl75€
Moët & Chandon Impérial Brut 75cl ...80€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut75cl90€
Louis Roederer Brut Premier 75cl100€
Ruinart Brut 75cl120€
Ruinart Blanc de Blanc 75cl150€
Dom Pérignon 75cl290€

NOUVEAUX COCKTAILS TENDANCE 2022

LE CHANDON GARDEN SPRITZ 75 CL by Moët & Chandon

L'effervescent Blanc Frais associé à une liqueur d'Oranges Amères, d'Épices et d'Herbes.

La coupe.....10€

La bouteille45€

LE MOGU MOGU

Boisson Rafraichissante et Relaxante, Composé de Morceaux de Fruits, Idéal pour créer vos Meilleurs cocktails (Rhum, Vodka, Pétillant).

Avec Alcool.....10€

Sans Alcool.....7€

Fraise & Nata de Coco, Mangue & Nata de Coco, Ananas & Nata de Coco, Litchi & Nata de Coco,

Melon & Nata de Coco, Raisin & Nata de Coco, Bleue Cassis & Nata de Coco.

COCKTAILS ALCOOLISÉS 10€

MOJITO 20cl

Rhum Havana, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée

CAIPIRINHA 20cl

Cachaça, Citron Vert, Sucre Roux, Glace Pilée

COSMOPOLITAIN 20cl

Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron Jaune

SEX ON THE BEACH 20cl

Vodka, Crème de Pêche, Jus de Cranberry, Jus d'Orange, Jus d'Ananas

AMERICANO 20cl

Campari, Martini rosé, Eau Gazeuse

SPRITZ 20cl

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse, Rondelle de Citron

LONG ISLAND 20cl

Gin, Cointreau, Vodka, Tequila, Rhum Havana, Sirop de Sucre, Jus de Citron, Coca cola

PINA COLADA 20cl

Rhum, Jus d'Ananas, Liqueur de Coco, Crème de Coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

VIRGIN MOJITO 20cl

Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Gazeuse, Glace Pilée

COSY 20cl

Jus de Pomme, Jus d'Orange, Sirop de Fraise, Jus de Citron

DETOX 20cl

Jus de Pomme, Jus de Pamplemousse, Citron Vert, Menthe Fraîche

TANKER 20cl

Jus de Fruits Exotiques, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 25cl5€

Coca cola, Coca cola Zéro, Limonade etc...

JUS DE FRUITS 25cl5€

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Fruits Exotiques, Cranberry, Tomato

EAUX

Évian, Badoit, San Pellegrino 50cl5€

100 cl

ENERGY DRINK 25cl6.5€

STARTERS À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE12€

Rosette, Jambon Serrano,
Coppa, Chorizo,
Pain de Campagne,
Pousses de Salade.

ASSIETTE DE FROMAGES12€

Comté, Pain Toasté,
Pousses de Salade.

PLANCHE MIXTE15€

Charcuterie et Fromage,
Pain Toasté, Pousses de Salade.

POKE BOWLS SALADE

BOWL POULET CRISPY 15€

Poulet Croustillant,
Salade Romaine Sauce Caesar,
Julienne aux 3 Poivrons, Œuf Dur,
Croûtons de Pain à l'ail,
Copeaux de Parmesan.

BOWL VÉGÉTARIEN15€

Taboulé Libanais aux Herbes
Fraiches, Fallafels,

Pois Chiche Rôtis, Concombre,
Patates Douces Rôties,
Dés d'Avocat, Champignons Émincés,
Amandes Effilées.

BOWL AU POISSON16€

Quinoa, Saumon Snacké aux
Graines de Sésame, Sauce Vierge,
Crevettes Kuro, Dés d'Avocat,
Julienne de Légumes Croquants,
Edamame, Coriandre,
Sauce Citronnée et Graines de
Grenade.

ENTREES

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON..... 8€

Crème Fraîche et petites Graines.

CROTTIN DE CHÈVRE DE CHAVIGNOL AU MIEL....9€

Sur Son Pain Toasté, Ratte du Touquet,
Mâche, Jambon Serrano, Tomates Cerises.

JEUNES POUSSES D'ENDIVES..... 8.50€

Fromage Bleu persillé,
Cerneaux de Noix, Pommes Golden.

CARPACCIO DE BŒUF..... 9€

Sauce Basilic, Copeaux de Parmesan,
Roquette et Gressins.

MOZZARELLA BURRATA9€

Pain Grillé, Jeunes Pousses,
Sauce Pistou et Balsamique.

POELLÉE DE LENTILLES CAVIAR TIEDES.....10€

Œuf Poché, Dés de Foie Gras, Carottes,
Oignons, Ail, Thym et Laurier,
Pleurotes.

TARTARE AUX 3 POISSONS.....10€

Saumon, Cabillaud, Thon, Pamplemousse,
Oignons Grelots, Ciboulette, Citron.

ASSIETTE EN DUO DE SAUMONS.....12€

Saumon Fumé et Gravlax,
Pain de Campagne Toasté,
Crème d'Aneth Citronnée.

ASSIETTE EN DUO DE CANARD & FOIE GRAS.12€

Tranche de Foie Gras,
Magret de Canard Fumé,
Chutney et Ananas Frais,
Pain de Campagne Toasté.

CÔTÉ TERRE



Poêlée de Légumes de Saisons,
Parmesan, Sauce Verte.

CONCHIGLIE RIGATE AUX JAMBON DE PAYS17€

Poêlée de Légumes de Saisons,
Jambon Serrano, Parmesan, Sauce Verte.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS ARRANGÉ.....17€

Frites Maison, Jeunes Pousses.

CONFIT DE CANARD.....17€

Pommes Sautées à l'Ail, Confit d'Oignons Rouges,
Vinaigre de Framboise.

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE « Black Prestige »18€

Sauce aux Girolles, Pommes Sautées et Champignons.

PAVÉ CŒUR DE RUMSTEAK ARGENTIN (200 GR).....22€

Sauce Poivrée, Poêlée de Légumes, Pommes Sautées,



NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE (250 GR).....24€

Beurre au Foie Gras, Pommes Sautées,



CÔTE DE BŒUF Race Française (350gr)25€

Pommes Grenailles, Haricots-Verts,



CÔTÉ MER

CONCHIGLIE RIGATE (PÂTES) AU SAUMON FUMÉ.....17€

Poêlée de Légumes de Saisons,
Saumon Fumé, Parmesan, Sauce Verte.

FILET DE BAR SNACKE A LA PLANCHA.....19€

Poêlée de Légumes d'hiver, Sauce Vin Blanc à l'Échalote.

DOS DE CABILLAUD AUX AMANDES.....19€

Poêlée de Légumes,
Sauce Vin Blanc à l'Échalote.

THON MI- CUIT AUX GRAINES DE SÉSAME.....19€

Ratatouille, Sauce Vierge.

RISOTTO DE ST-JACQUES & GAMBAS.....22€

Sauce l'Armoricaine, Risotto aux Petits Légumes.

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE.....9€
Parfum du Moment.
- BRIOCHE PERDUE9€
Zeste d'Agrumes Confits.
- RIZ AU LAIT.....9€
Vanille de Madagascar,
Pistaches caramélisées.
- DOME DE PANNA COTTA PISTACHE...9€
Biscuit Breton, Éclats noisettes.
- TIRAMISU CAFE.....9€
Spéculoos.
- MOUSSE AU CHOCOLAT.....9 €
Extra Bitter Guayaquil 64%.
- CAFÉ ET SES 4 GOURMANDISES.....11€

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ NOIR, EXPRESSO.....2.20€
- DÉCAFÉINÉ.....2.20€
- BOÎTE À THÉ.....2.50€
- THÉ VERT :
- Jardin des Merveilles
 - Sencha
 - A la Menthe
- THÉ NOIR :
- Jardin de Darjeeling
 - Lapsang Souchong
 - Fruits Rouges
 - Vanille/Caramel
 - Ceylan
- INFUSIONS PARFUMÉES.....2.50€
- Tilleul
 - Verveine
 - Camomille
- CAFÉ AROMATISÉ (Double Espresso)8€
- Baileys
 - Grand Marnier
 - Cognac

AUTOUR DES VINS ROUGES

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS AOC

Domaine David Duband
Bouteille 75cl36€

MERCUREY AOC

Les Villerranges
Bouteille 75cl45€

POMMARD AOP

Pascal Prunier-Bonheur
Bouteille 75cl69€

GEVREY CHAMBERTIN AOP

Frédéric Magnien Vieilles Vignes
Bouteille 75cl75€

BORDEAUX

CÔTE DE BOURG

Hipster de Barbe
Bouteille 75cl24€

PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP

Catherine du Roy
Demi bouteille 37,5 cl15€
Bouteille 75cl28€

LE B MAUCAILLOU AOP

Bordeaux Supérieur
Bouteille 75cl29€

LALANDE DE POMEROL AOP

Château Le Jard « Chatain »
Bouteille 75cl34€

N2 DE MAUCAILLOU

MouliS aop
Bouteille 75cl48€

HAUT MEDOC AOP

L'Héritage de Chasse-Spleen
Bouteille 75cl50€

CONNETABLE DE TALBOT AOP

Saint Julien
Bouteille 75cl65€

PAYS D'OC

MERLOT SYRAH

Le Sudiste
Bouteille 75 cl20€

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR CHÂTEAU FOUQUET AOP

La Tour de mon Père « vin bio »
Bouteille 75 cl24€

SANCERRE AOC

Les Châtaigniers
Bouteille 75 cl39€

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE AOP

E.Guigal « réserve de Lutèce »
Bouteille 75 cl25€

BROUILLY AOC

Château Des Tours
Bouteille 75 cl.....26€

MOULIN À VENT Pur Granit AOP

Domaine Charvet Vieilles Vignes
Bouteille 75 cl27€

VINS DU NOUVEAU MONDE

CABARNET Californie

Sauvignon Gallo
Bouteille 75 cl26€

MALBEC Argentine

Finca la niña
Bouteille 75 cl26€

CARMÉNÈRE Chili

El Grano
Bouteille 75 cl26€

AUTOUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS

BORDEAUX

ENTRE-DEUX-MER AOC

Château Roquefort25€

VAL DE LOIRE

SANCERRE AOP

Les Châtaigniers

Demi bouteille 37,5 cl19€

Bouteille 75 cl37€

MENETOU SALON AOC

Domaine de Loye

Bouteille 75 cl 38€

PAYS D'OC

CHARDONNAY

Le Sudiste

Au Verre 15 cl6€

Bouteille 75 cl20€

BOURGOGNE

CHABLIS AOC

Olivier Savary

Bouteille 75 cl35€

POUILLY FUISSÉ

Vincent Girardin Vieilles Vignes

Bouteille 75 cl39€

MEURSAULT AOP

Vincent Girardin Vieilles Vignes

Bouteille 75 cl79€

PROVENCE-ALPES-CÔTE

CÔTES DE PROVENCE AOP

R Debastides

Demi Bouteille 37,5 cl.....12€

Bouteille 75 cl22€

ALPILLES

Aimée des Alpilles

Bouteille 75 cl20€

CÔTE DE PROVENCE AOP

Minuty Prestige

Bouteille 75 cl30€

CORSE

ROSÉ DE CORSE IGP

Terre d'Ortoto

Bouteille 75 cl23€

VIN AU VERRE 15 CL

ROUGES

Merlot Syrah « Le Sudiste »6€

Bordeaux de Maucaillou7€

Brouilly7€

Hautes Côtes de Nuits8,5€

BLANCS

Chardonnay « Le Sudiste »6€

Moelleux « Bordeaux »6.5€

Entre-Deux-Mers « Domaine de Bourdieu » ...6.5€

Chablis « Olivier Savary »7€

Pouilly Fuissé « Vincent Girardin »8.5€

ROSÉ

Rosé des Alpilles6€

Côte de Provence « Minuty »8€

POT LYONNAIS 50 CL 11€

Rouge, Blanc, Rosé