

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE	7
MARTINI BLANC	7
PORTO ROUGE	7
PORTO BLANC	7
CAMPARI	7
RICARD	7
SUZE	7
CYNAR	7
COUPE DE CRÉMANT	9
KIR	9
COUPE DE CHAMPAGNE	13
KIR ROYAL	14

BIÈRES

BATTIN GAMBRINUS	5
BATTIN BLANCHE	5,5
BATTIN BRUNE	5,5
BATTIN ROUGE	5,5
CORONA	5,5
TRIPLE KARMELIET	5,5

SPRITZ'S

APEROL SPRITZ	11
Aperol, prosecco, oranges déshydratées	
HUGO	11
Fleur de sureau, prosecco, menthe et citron vert	
RED BUBBLES	13
Purées fraise et framboise, crémant, menthe	

GIN & TONICS

BOMBAY	13
Zeste de citron, indian tonic	
HENDRICKS	14
Poivre noir et concombre, indian tonic	
NORDES	14
Sauge, mediterranean tonic	
BROCKMANS	14
Myrtilles, elderflower tonic	
GOLD GRAIL	14
Fèves de tonka, mediterranean tonic	
ROKU	14
Gingembre, indian tonic	
PANDA	14
Zeste orange, indian tonic	
BIRDS	15
Basilic, mediterranean tonic	
MONKEY 47	15
Zeste de pamplemousse, indian tonic	
X APHRODISIAC	15
Cacao, mediterranean tonic	
N°44	18
Verveine citron, mediterranean tonic	

COCKTAILS

MOJITO	12
Havana 3 ans, menthe, citron vert et sucre de canne	
CAPINRINHA	12
Cachaça, citron vert et sucre de canne	
PINA COLADA	12
Havana 3 ans, purée coco et jus ananas	
DAIQUIRI	12
Havana 3 ans, jus de citron et sirop de sucre	
MARGARITA	12
Tequila Jose Cuervo Especial blue agave, cointreau et jus de citron	
MOSCOW MULE	12
Vodka Bullbash 6, ginger beer et jus de citron	
PORNSTAR MARTINI	13
Vodka Bullbash 6, purée passion, sirop de vanille et jus de citron	
PINK LADY	13
Gin Bombay, cointreau, sirop de grenadine et jus de citron	
FRENCH 75	13
Gin Bombay, champagne, jus de citron et sirop de sucre	
LYNCHBURG LIMONADE	15
Bulleit, Hennessy VS, jus de citron, sirop de sucre et limonade	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 8
Limonade, menthe, citron vert et sucre de canne

VIRGIN COLADA 8
Purée coco et jus d'ananas

VIRGIN MAX 8
Jus cranberry, jus de fraise et purée framboise

SOFTS

COCA 4

COCA ZERO 4

SPRITE 4

FANTA 4

FUZETEA 4

PERRIER 4

JUS DE FRUITS 4
Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise, Abricot

CRODINO 5

RED BULL 5

FEVER TREE 5
Indian, Elderflower, Mediterranean, GingerBeer

EAUX

VITTEL 1/2L 4,5

SAN PELLEGRINO 1/2L 4,5

ROSPORT BLEUE 1/2 4,5

VITTEL 1L 9

SAN PELLEGRINO 1L 9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 3

EXPRESSO MACCHIATTO 3,5

CAFÉ 3

DECA 3,5

CAPPUCCINO 4,5

LAIT RUSSE 4,5

CHOCOLAT CHAUD 4,5

THÉ 4
Menthe, Sencha, English breakfast, Earl grey

INFUSION 4
Fleurs d'hibiscus, verveine, menthe poivrée

IRISH COFEE 10

A Partager



6 Huîtres Ostra Regal N°3 Vinaigre à l'échalote	21
Pata Negra 100g	26
Assortiment fromages Confiture et pain grillé	18

Les Entrées



Crumble au parmesan et encre de seiche	16
Mousse fromage philadelphia, déclinaison betteraves et feuilles de mâche	
Gravelax de saumon	17
Mousse montée au gin, zeste d'orange et blinis aux herbes	
Noix de Saint Jacques rôties	21
Purée de chou-fleur, boudins noirs crispy, émulsion corails et chips de pommes	
Foie gras flambé, chutney de poire et fèves Tonka	19
Toasts de brioches maison et noix torréfiées	
Tataki de filet de bœuf	21
Mayonnaise à l'huître, pickles de salicorne	

Les Plats Traditionnels

Joue de bœuf braisée façon Bourguignonne	24
Légumes fondants, purée de pommes de terre	
Supplément tranche de foie gras poêlée	8
Rognons de veau flambés au Cognac	24
Purée de pommes de terre	
Quenelles de volaille jaune aux morilles	28
Ecrasé de butternut à l'huile de noisette, pommes de terre grenailles	
Chateaubriand (2 personnes 600g)	95
Purée à la truffe et sauce aux morilles	

Les Plats



Risotto truffe	29
Champignons poêlés, tuile de parmesan	
Linguines aux scampis flambées au pastis	26
Emulsion à l'anis et sa persillade	
Médallions de lotte rôtie	34
Déclinaison de céleri, sauce façon moules marinières et crumble à l'anchois	
Cromesquis d'épaule d'agneau confite	32
Boulghour au fruits secs, carottes aux épices douces, jus au thym	
Filet de bœuf rôti	37
Poêlé de pleurotes, gratin pomme de terre, sauce pinot noir	

Les Desserts



Moelleux chocolat Valrhona 70% cacao Glace vanille	12
Millefeuille crème vanillée Clémentines et fruits de la passion	12
Parfait glacé à l'eau de vie Mirabelle et madeleine	12
Cheesecake Caramel de beurre salé et pomme confite	12
Café Gourmand Une découverte de nos desserts	14

MENU TENTATION 48

ENTRÉES

CRUMBLE AU PARMESAN ET ENCRE DE SEICHE

Mousse fromage philadelphia, déclinaison betteraves et feuilles de mâche

GRAVLAX DE SAUMON

Mousse montée au gin, zeste d'orange et blinis aux herbes

CROMESQUIS D'AGNEAU

Sauce yaourt et fines herbes, mesclun à l'huile de noisette

PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Tuiles de parmesan et copeaux de brocolis

FILET DE BAR RÔTI

Déclinaison de céleri, sauce façon moules marinières et crumble à l'anchois

JOUE DE BOEUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNONNE

Légumes fondants, purée de pommes de terre

DESSERTS

MILLEFEUILLE CRÈME VANILLÉE

Clémentines et fruit de la passion

PARFAIT GLACÉ

Eau de vie Mirabelle et madeleine

BROWNIE NOIX NOISETTE

Valrhona 70% cacao, glace vanille

