

ENTRÉES / *STARTERS*

- CARPACCIO DE CŒUR DE RUMSTEAK SNACKÉ, PARMESAN AFFINÉ,
PIGNONS DE PIN & SALSA VERDE** 17
CARPACCIO OF SEARED RUMSTEAK HEART, AGED PARMESAN, PINE NUTS
& SALSA VERDE
- GRAVLAX DE DAURADE ROYALE LABEL ROUGE DE CORSE,
VINAIGRETTE AUX AGRUMES & GRENADES** 22
GRAVLAX OF RED LABEL CORSICAN ROYAL SEA BREAM, CITRUS &
POMEGRANATE VINAIGRETTE
- TORTILLA SMASH DE KEFTA DE VEAU SNACKÉ, VIERGE DE POIVRONS,
SAUCE AÏOLI & POIS CHICHE GRILLÉS** 18
SMASHED TORTILLA WITH SEARED VEAL KEFTA, PEPPER SALSA, AIOLI
SAUCE & GRILLED CHICKPEAS
- CRÉMEUX DE BROCOLIS, RICOTTA AUX CONDIMENTS & AMANDES
TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES** 16
BROCCOLI CREAM, RICOTTA WITH CONDIMENTS & TOASTED
ALMONDS, CITRUS VINAIGRETTE
- PINSA À LA TRUFFE, CRÈME DE CHAMPIGNONS, MOZZARELLA &
BURRATA À LA TRUFFE (TRUFFE NOIRE)** 32
TRUFFLE PINSA, MUSHROOM CREAM, MOZZARELLA & BLACK TRUFFLE
BURRATA
- PANNA COTTA AUX HERBES FRAÎCHES, COMPOTÉE DE TOMATES
CONFITES, PICKLES OIGNONS ROUGES & POUDRE D'OLIVES NOIRES** 15
PANNA COTTA WITH FRESH HERBS, SUN-DRIED TOMATO COMPOTE,
PICKLED RED ONIONS & BLACK OLIVE POWDER

PLATS /MAIN COURSES

PASTILLA DE POULET FERMIER AUX ÉPICES, AMANDES, JUS AU CITRONS CONFITS & OLIVES VERTES FARM-RAISED CHICKEN PASTILLA WITH SPICES, ALMONDS, LEMON CONFIT SAUCE & GREEN OLIVES	29
PICANHA DE BŒUF SNACKÉ À LA PLANCHA, FIGUES CARAMÉLISÉES & JUS AUX FIGUES GRILLED PICANHA BEEF, CAMELIZED FIGS & FIG JUICE	32
PAPPARDELLES DE HOMARD, BISQUE DE HOMARD & ZESTE DE CITRON JAUNE LOBSTER PAPPARDELLE, LOBSTER BISQUE & LEMON ZEST	41
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, EN ROBE D'HERBES, JUS & HUILE DE CIBOULETTE ROASTED RACK OF LAMB, HERB-CRUSTED, WITH CHIVE JUICE & OIL	38
CÉLERISOTTO À LA TRUFFE NOIRE CELERISOTTO WITH BLACK TRUFFLE	30
FILET DE LOUP DE MER SNACKÉ À LA PLANCHA, FENOUIL CROQUANT, SAUCE ANISÉE «VIEUX PONTARLIER» PAN-SEARED FILLET OF SEA BASS, CRUNCHY FENNEL, OLD PONTARLIER ANISE SAUCE	36
TEMPURA DE POULPE, SAUCE AÏOLI «OCTOPUSSY» MOUSSE DE RICOTTA À LA BETTERAVE & PICKLES OCTOPUS TEMPURA, "OCTOPUSSY" AIOLI SAUCE, BEETROOT RICOTTA MOUSSE & PICKLES	32
ROUGET BARBET ENTIER RÔTI & CONDIMENT GREMOLATA WHOLE ROASTED RED MULLET WITH GREMOLATA CONDIMENT	42

A PARTAGER / TO SHARE

TURBOT ENTIER RÔTI AU FOUR, ÉMULSION AU CHAMPAGNE WHOLE ROASTED TURBOT IN OVEN, CHAMPAGNE EMULSION	120
CÔTE DE BŒUF WAGYU À LA PLANCHA & JUS CORSÉ GRILLED WAGYU BEEF RIBEYE WITH RICH JUS	170
ÉPAULE D'AGNEAU LAQUÉE AU MIEL, ORANGE & ROMARIN HONEY-GLAZED LAMB SHOULDER WITH ORANGE & ROSEMARY	115

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

SALADE FRAÎCHEUR, MÂCHE, OIGNONS CRISPY & PICKLES DE LÉGUMES MAISON FRESH SALAD, LAMB'S LETTUCE, CRISPY ONIONS & HOMEMADE VEGETABLE PICKLES	10
AUBERGINES « CAPONATA » AUX RAISINS BLANCS EGGPLANT "CAPONATA" WITH WHITE GRAPES	10
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES DE KALAMATA & HERBES FRAÎCHES MASHED POTATOES WITH KALAMATA BLACK OLIVES & FRESH HERBS	10
MONOCHROME DE LÉGUMES VERTS ASSAISONNÉS AU PESTO VERT MAISON MONOCHROME OF GREEN VEGETABLES WITH HOMEMADE GREEN PESTO	10
FINGERS DE RIZ CROUSTILLANTS & CONDIMENT DE TOMATES CONFITES CRISPY RICE FINGERS WITH SUN-DRIED TOMATO CONDIMENT	10
FRITES AU ZAAATAR, AÏOLI MAISON ZA'ATAR FRIES WITH HOMEMADE AIOLI	10

DESSERTS /DESSERTS

CRÈME & GRANITÉ CITRON, SABLÉ & FRAMBOISES FRAÎCHES LEMON CREAM & GRANITÉ, SHORTBREAD & FRESH RASPBERRIES	14
MACARON ROSE TOUT FRAMBOISE PINK RASPBERRY MACARON	18
CHOU GALA, GANACHE MONTÉE À LA VANILLE, NOISETTES CARAMÉLISÉES & SAUCE PRALINÉ GALA CHOUX, VANILLA WHIPPED GANACHE, CARMELIZED HAZELNUTS & PRALINE SAUCE	17
MOELLEUX CHOCOLAT, CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC, COULIS CHOCOLAT AU LAIT OU FRAISE CHOCOLATE FONDANT, WHITE CHOCOLATE MOLTEN CENTER, SERVED WITH MILK CHOCOLATE OR STRAWBERRY COULIS	16
TIRAMISU MAISON À PARTAGER HOMEMADE TIRAMISU TO SHARE	24

Prix nets ttc, service compris. Tous nos produits peuvent contenir du gluten, des arachides, des fruits à coque, des œufs, du lait, de la moutarde ou du sésame. Liste non exhaustive. Si vous êtes allergique à l'un de ces aliments ou à un autre, merci de nous en faire part.

COCKTAILS / COCKTAILS

LAS COLORADAS TEQUILA VOLCAN BLANCO, LIQUEUR ST GERMAIN, VIN ROSÉ, CITRON VERT & SODA PAMPLEMOUSSE	20
DISCO MOON METAXA 5 STARS, CORDIAL DE THYM-CITRON & AQUAFABA	19
PSYCHÉDÉLIQUE RHUM BLANC EMINENTE AMBAR CLARO, JUS CITRON VERT, SIROP DE ROMARIN MAISON, KOMBUCHA CARDAMOME & FEUILLE DE BASILIC THAÏ	19
MONOCHROME VODKA BELVEDERE, PIMENT LÉGER, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE & MELON FRAIS	20
NIGHT CALL GIN 22, SIROP DE ROMARIN MAISON, JUS CITRON VERT, LIQUEUR DE CERISE & SODA MASTIHA CHERRY	20
NOSTALGIQUE WHISKY BULLEIT RYE, LIQUEUR D'ORANGE, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA	19
BLUE SKY GIN 40 INFUSÉ, SIROP DE VANILLE, MOUSSE LÉGÈRE LIMONCELLO & VANILLE, PÉTILLANT À LA ROSE & JUS DE CITRON VERT	20

SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL

GIVE ME PASSION FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, VANILLE, COCO	16
GINGEMBER CORDIAL DE CITRON VERT, CONCOMBRE FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, GINGER BEER	15
PEACHES BLOOM MARTINI FLORÉAL, SIROP DU SUREAU, CITRON VERT, PURÉE DE PÊCHE, FRENCH BLOOM ROSÉ	16

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
ARMAND DE BRIGNAC 75CL	-	600
ARMAND DE BRIGNAC 150CL	-	1200
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ 75CL	-	700
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ 150CL	-	1400
DOM PÉRIGNON 75CL	-	480
DOM PÉRIGNON 150CL	-	1050
DOM PÉRIGNON ROSÉ 75CL	-	800
MOËT IMPÉRIAL BRUT 75CL	18	150
MOËT IMPÉRIAL BRUT 150CL	-	310
RUINART BRUT 75CL	28	180
RUINART BRUT MAGNUM 150CL	-	370
RUINART BLANC DE BLANC 75CL	-	270
RUINART BLANC DE BLANC MAGNUM 150CL	-	550
VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL		
FRENCH BLOOM ROSÉ	12	55

SPRITUEUX /SPIRITS

	VERRE	BOUTEILLE
VODKA		
BELVEDERE	20	220
BELVEDERE 1,5L	-	450
GIN		
HENDRICK'S	20	220
GIN 40	20	150
GIN 22	20	160
MONKEY 47	25	-
TEQUILA		
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	18	-
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO REPOSADO	20	220
VOLCAN XA	35	720
DON JULIO 1942 75CL	45	880
DON JULIO 1942 1,5L	-	1800
CLASE AZUL REPOSADO	-	800
MEZCAL		
CONVITE ESENCIAL JOVEN	20	-
CACHAÇA		
ENGENHO DA VERTENTE TRADICIONAL	18	-
RHUM		
EMINENTE AMBAR CLARO 3 ANS	16	200
EMINENTE RESERVA	20	220
EMINENTE GRAN RESERVA	28	300
ZACAPA N°23	16	230
ZACAPA XO	18	480
WHISKY		
JONNY WALKER BLACK LABEL	18	220
JONNY WALKER BLUE LABEL	30	600
LAGAVULIN 16 ANS SINGLE MALT	20	-
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	20	-

CARTE DES VINS / WINE LIST

VERRE BOUTEILLE

VINS BLANCS

LA LOIRE

MENETOU-SALON BLANC DOMAINE DE LOYE 2021	9	54
SANCERRE BLANC DOMAINE DE LA CHÉZATTE 2022	12	64
POUILLY-FUMÉ "LA MOYNERIE" DOMAINE MICHEL REDDE 2021	14	70
POUILLY-FUMÉ "LA MOYNERIE" DOMAINE MICHEL REDDE 2022, 1,5L	-	140

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE CHARDONNAY JC GARNIER 2022	9	52
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY 2022	12	68
MARSANNAY BLANC CHÂTEAU DE MARSANNAY 2019	-	90
MEURSAULT DOMAINE DU PAVILLON 2020 BIO	-	165
PULIGNY- MONTRACHET DOMAINE PASCAL 2021	-	140
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOM DU PAVILLON 2018	-	455

LE RHONE

SAINT-JOSEPH BLANC STÉPHANE MONTEZ 2022	14	85
CONDRIEU DOMAINE CHRISTOPHE PICHON 2021	-	105

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ DOMAINE BEL AIR 2022	9	52
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ ROSÉ "EXCELLENCE"	12	68
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ ROSÉ "EXCELLENCE" 1,5L	-	120
MINUTY PRESTIGE ROSÉ	12	60
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ & OR	-	98

CARTE DES VINS / WINE LIST

VERRE BOUTEILLE

VINS ROUGES

LA LOIRE

SANCERRE ROUGE DOMAINE DU PRIEURÉ 2020	-	65
MORGON "CÔTE DU PUY" CUVÉE JOSEPH DOMAINE GAGET 2021	10	60
MORGON "CÔTE DU PUY" CUVÉE JOSEPH DOMAINE GAGET 2021 1,5L	-	120

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT-NOIR JC GARNIER 2022	9	54
HAUTES-CÔTES DE NUITS "VIEILLES VIGNES" ROUGE M.OLIVIER 2022	12	69
CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE CHASSAGNE-MONTRACHET 2021	-	90
POMMARD « LES VIGNOTS » DOMAINE PARIGOT 2021	-	120
NUITS-SAINT-GEORGES "DAME MARGUERITE" DOMAINE RION 2020	-	140
CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES ECHEZEUX" DOMAINE RION 2020	-	180
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN 2017	-	435

LE BORDELAIS

GRAVE ROUGE CHÂTEAU LES MAJUREAUX 2020	9	52
SAINT-EMILION GRAND CRU PAVILLON FIGEAC 2020	12	66
MOULIS CHÂTEAU CHASSE SPLEEN 2015	-	144
MARGAUX CHÂTEAU GISCOURS 3ÈME CRU CLASSÉ 2015	-	230
SAINT ESTEPHE CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2017	-	390
SAINT EMILION GRAND CRU 1ER GRAND CRU CLASSÉ A ANGELUS 2015	-	980
MARGAUX CHÂTEAU MARGAUX 1ER GRAND CRU CLASSÉ A 2008	-	1250

LE RHONE

CROZES-HERMITAGE ROUGE "LES PIERRELLES" DOMAINE BELLE 2021	10	60
SAINT-JOSEPH CHRISTOPHE PICHON 2021	-	72
CÔTE-RÔTIE "SYBARINE" DOMAINE GARON 2020	-	110
HERMITAGE DOMAINE BELLE 2021	-	180

SOFTS /SOFTS

JUS DE FRUIT ARTISANAL DE FRANÇOIS «CHARLES PAPILLON»

ABRICOT	9
TOMATE	9
POMME	9
ORANGE	9

SODA

COCA-COLA	8
COCA-COLA ZERO	8
RED BULL ORGANIC TONIC	9
RED BULL ORGANIC GINGER BEER	9
RED BULL ORGANIC MATE	9
RED BULL	9

EAUX MINÉRALES

EVIAN	6
BADOIT	6

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	6
LATTE	6
THÉ VERT FAÇON GALA	5