

COCKTAILS / COCKTAILS

GREEK AFFAIR GIN 22 FATWASH À L'HUILE D'OLIVE & THYM, ANIS, SOLUTION SALINE	20
BITTERSWEET MEMORY TEQUILA VOLCAN BLANCO, CAMPARI, ORGEAT, CITRON VERT	20
PINK REVOLUTION VODKA BELVÉDÈRE, AMARETTO DISARONNO, HIBISCUS, CITRON VERT, ESPUMA EAU DE ROSE	20
DRY MARASCHINO COGNAC HENNESSY VS, VERMOUTH DRY, LUXARDO MARASCHINO	20
YELLOW RAGAZZO LIMONCELLO, CHARTREUSE VERTE, SUCRE, CITRON VERT, ESPUMA STRACCIATELLA	20
COCO COLD BREW SCOTCH JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, COLD BREW, VANILLE, COCO, BITTER CHOCOLAT	20
SPICY FIRE RHUM ÉMINENTE CLARO, SAINT-GERMAIN, ABRICOT, FRUIT DE LA PASSION, PIMENT ROUGE	20

SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL

RÊVE ROSE CRANBERRY, HIBISCUS, CITRON VERT, ESPUMA EAU DE ROSE	15
DOUCE NUIT COLD BREW, VANILLE, LAIT, COCO	15
COUCHÉ DE SOLEIL FRENCH BLOOM, ABRICOT, FRUIT DE LA PASSION, SUREAU, PIMENT ROUGE	15

ENTRÉES / *STARTERS*

TORTILLA SMASH DE BŒUF, OIGNONS & SAUCE YAOURT AUX HERBES BEEF SMASH TORTILLA, ONIONS & HERBED YOGURT SAUCE	19
PANNA COTTA À LA COURGE, CONDIMENT DE TOMATES SÉCHÉES PUMPKIN PANNA COTTA, SUN-DRIED TOMATO CONDIMENT	15
MILLE FEUILLE CRÈME DE FETA & CHUTNEY DE FIGUES AU THYM MILLE-FEUILLE WITH FETA CREAM & THYME-INFUSED FIG CHUTNEY	18
ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, MOUSSELINE D'ARTICHAUT & ARTICHAUTS POIVRADE SNACKÉS CRISPY SOFT-BOILED EGG, ARTICHOKE MOUSSELINE & PAN-SEARED BABY ARTICHOKE	18
HOMARD POCHÉ AUX AGRUMES & SON BOUILLON POACHED LOBSTER WITH CITRUS & ITS BROTH	28
PINSA À LA TRUFFE, CRÈME DE CHAMPIGNONS & STRACCIATELLA TRUFFÉE TRUFFLE PINSA WITH MUSHROOM CREAM & TRUFFLED STRACCIATELLA	32

PLATS /MAIN COURSES

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES EN CROÛTE DE NOISETTES & CHIMICHURRI AUX MARRONS ROASTED SCALLOPS IN HAZELNUT CRUST & CHESTNUT CHIMICHURRI	38
DOS DE SAUMON MI-CUIT, SAUCE HOLLANDAISE AU GINGEMBRE HALF-COOKED SALMON FILLET, GINGER HOLLANDAISE SAUCE	35
FETTUCCINE À LA CRÈME DE TRUFFE & BURRATA TRUFFÉE FETTUCCINE WITH TRUFFLE CREAM & TRUFFLED BURRATA	34
PRESSÉ DE VOLAILLE CONFIT DANS SON JUS CORSÉ PRESSED CONFIT POULTRY IN ITS RICH JUS	32
TURBOT CUIT À L'ARÊTE, SAUCE SALICORNE BONE-IN TURBOT WITH SAMPHIRE SAUCE	39
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI SUCRÉ SALÉ AUX AGRUMES ROASTED LAMB RACK WITH SWEET AND SOUR CITRUS GLAZE	39
FILET DE BOEUF TRANCHÉ, SAUCE ROMANESCO SLICED BEEF FILLET WITH ROMANESCO SAUCE	36

A PARTAGER / TO SHARE

BAR ENTIER RÔTI, ÉMULSION CRÉMEUSE & ŒUFS DE SAUMON WHOLE ROASTED SEA BASS, CREAMY EMULSION & SALMON ROE	98
TOMAHAWK DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCES SIGNATURES BLACK ANGUS BEEF TOMAHAWK, SIGNATURE SAUCES	160
ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE, LAQUÉE AU MIEL & THYM BRAISED LAMB SHOULDER GLAZED WITH HONEY AND THYME	110

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE AU BEURRE NOISETTE MASHED SWEET POTATO WITH BROWN BUTTER	10
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE & NOIX DE MUSCADE POTATO MOUSSELINE WITH NUTMEG	10
MONOCHROME DE LÉGUMES & PESTO ASSORTED VEGETABLES WITH PESTO	10
FRITES MAISON, MAYONNAISE RELEVÉE HOMEMADE FRIES WITH SPICED MAYONNAISE	10
RIZ PARFUMÉ AU CITRON FRAGRANT LEMON RICE	10
SALADE DE MÂCHE & PICKLES MAISON LAMB'S LETTUCE SALAD WITH HOMEMADE PICKLES	10

DESSERTS /DESSERTS

MOELLEUX AUX 3 CHOCOLATS TRIPLE CHOCOLATE FONDANT	18
CHOU GALA À LA VANILLE & PRALINÉ NOISETTE GALA PUFF PASTRY WITH VANILLA & HAZELNUT PRALINE	19
CHEESECAKE AUX AGRUMES CITRUS CHEESECAKE	16
DÔME CHOCOLAT BLANC, FRUITS EXOTIQUES WHITE CHOCOLATE DOME WITH EXOTIC FRUITS	17
SUCCÈS FRUITS ROUGES FAÇON MACARON RED FRUIT MACARON-STYLE DESSERT	28
GALA-MISU ONCTUEUX CREAMY TIRAMISU	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.

CHAMPAGNE /CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
ARMAND DE BRIGNAC	-	550
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	-	900
DOM PÉRIGNON	-	590
DOM PÉRIGNON - MAGNUM	-	1490
DOM PÉRIGNON ROSÉ	-	890
MOËT IMPÉRIAL BRUT	18	120
MOËT IMPÉRIAL BRUT - MAGNUM	-	350
RUINART BRUT	28	160
RUINART BRUT - MAGNUM	-	350
RUINART BLANC DE BLANC	-	270
RUINART BLANC DE BLANC - MAGNUM	-	550
VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL		
FRENCH BLOOM ROSÉ	12	55

CARTE DES VINS / WINE LIST

VERRE BOUTEILLE

VINS BLANCS

LA LOIRE

MENETOU-SALON - DOMAINE DE LOYE 2021	10	60
SANCERRE - DOMAINE DE LA CHÉZATTE 2023	12	70
POUILLY-FUMÉ "LA MOYNERIE" - DOMAINE M. REDDE 2022	-	80
MAGNUM POUILLY-FUMÉ "LA MOYNERIE" - DOMAINE M. REDDE 2022	-	140

LA BOURGOGNE

CHARDONNAY - JC GARNIER 2022	9	55
CHABLIS - DOMAINE DU CHARDONNAY 2022	14	80
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE VIEILLES VIGNES - DOMAINE PARIGOT 2022	-	95
MEURSAULT - DOMAINE JOSEPH PASCAL	-	190
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - DOMAINE DU PAVILLON 2018	-	520

LE RHÔNE

CONDRIEU - DOMAINE CHRISTOPHE PICHON 2021	-	140
---	---	-----

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - DOMAINE BEL AIR 2023	9	52
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ ROSÉ "EXCELLENCE"	12	68
CÔTES DE PROVENCE CRU - MAGNUM CLASSÉ ROSÉ "EXCELLENCE"	-	120
MINUTY PRESTIGE	12	60
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ & OR	-	98

CARTE DES VINS / WINE LIST

VERRE BOUTEILLE

VINS ROUGES

LA BOURGOGNE

PINOT-NOIR - JC GARNIER 2022	10	60
HAUTES-CÔTES DE NUITS "VIEILLES VIGNES" - MANUEL OLIVIER 2022	14	80
MARSANNAY "SAINT URBAIN" - DOMAINE JEAN FOURNIER BIO 2022	-	110
VOLNAY - DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT 2022	-	185
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE DU CLOS FRANTIN 2017	-	530

LE BORDELAIS

GRAVE - CHÂTEAU LES MAJUREAUX 2020	9	55
LALANDE DE POMEROL - CHÂTEAU DES ANNÉREAUX BIO 2019	14	90
SAINT ÉMILION GRAND CRU - CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC BIO	-	110
MARGAUX CHÂTEAU GISCOURS 3ÈME CRU CLASSÉ 2015	-	240
SAINT ÉMILION GRAND CRU 1ER GRAND CRU CLASSÉ A ANGELUS 2015	-	890
MARGAUX CHÂTEAU MARGAUX 1ER GRAND CRU CLASSÉ A 2008	-	1200

LE RHÔNE

CROZES-HERMITAGE "LES PIERRELLES" - DOMAINE BELLE 2022	-	90
CÔTE-RÔTIE "SYBARINE" - DOMAINE GARON 2020	-	170

SPIRITUEUX /SPIRITS

	VERRE	BOUTEILLE
VODKA		
BELVEDERE	20	250
BELVEDERE - MAGNUM	-	600
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 REPOSADO	20	220
VOLCAN DE MI TIERRA XA	35	720
DON JULIO 1942	45	800
DON JULIO 1942 - MAGNUM	-	1600
CLASE AZUL REPOSADO	-	800
RHUM		
EMINENTE AMBAR CLARO 3 ANS	16	200
EMINENTE RESERVA	20	220
EMINENTE GRAN RESERVA	28	300
ZACAPA N°23	16	230
ZACAPA XO	20	480
WHISKY		
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	18	220
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	30	600
LAGAVULIN 16 ANS SINGLE MALT	20	-
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	20	-
NIKKA COFFEY GRAIN	20	-
DALMORE SINGLE MALT 15 ANS	25	-
COGNAC		
HENNESSY VS	18	-
HENNESSY XO	40	-
HENNESSY PARADISE	90	-

SOFTS /SOFTS

JUS DE FRUIT ARTISANAL «PATRICK FONT»

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	9

EAUX MINÉRALES

EVIAN	6
BADOIT	6

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	6
THÉ VERT	5

