

COCKTAILS

- SEASON SMASH** Gin Tanqueray, fruit frais de saison, sirop de sucre de canne et jus de citron vert 13
- PINEAPPLE DAIQUIRI** Rhum plantation pineapple, sirop de sucre de canne et jus de citron vert 13
- SKYY MARTINI** Concombre frais, Skyy Vodka et noilly prat 12
- PISCO SOUR** Caravedo pisco, sirop de sucre de canne, jus de citron vert 13
- OLD FASHIONED** Haig club, Angostura bitter, sucre 14
- MARGARITA ON THE ROCKS** Tequila Don Julio, jus de citron vert, sirop d'agave 13
- MOSCOW MULE** Skyy vodka, ginger bio, citron vert, sucre de canne 13
- PIMM'S CUP** Fruit frais, limonade, Pimm's original 12
- JUANITO** Rhum Bumbu, fruits rouges, citron vert, menthe, sucre 14

- LES SPRITZ -

- ITALICUS** Liqueur Italicus, prosecco, soda 13
- L'ORIGINAL** Apérol, prosecco, soda, orange 12
- SAINT GERMAIN** Saint Germain, prosecco, soda, fruits 13
- POUR DEUX** Golden Spritz "Maison Chandon" 49

- AU CHAMPAGNE -

- BELLINI** Champagne Moët & Chandon , pêche 15
- ROSSINI** Champagne Moët & Chandon, fraises 15
- L'IMPERIAL 1869** Sirop d'agave, bitter pamplemousse, Moët & Chandon 15
- PORN STAR ABBESSES** Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Skyy Vodka, Moët & Chandon 15

- MOCKTAILS -

- HONEYMOON** Belvoir honey & ginger, citron vert, passion, soda 10
- COFFEE SHAKE** Espresso Perle noir, sirop de caramel beurre salé 10
- VIRGIN FRUITS ROUGES** Purée de fruits rouges, jus de citron vert, sucre de canne, limonade 10

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

LE SANCERRE
VOUS SOUHAITE
DE TRÈS BELLES FÊTES

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

SPÉCIAL

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

SOUPE À L'OIGNON , et truffe fraîche Onion soup and fresh truffle	16,0
HUITRE FINE DE CLAIRES , n°3 par 6//12 Oysters 6 or 12	14,0//27,0
CROQUE MONSIEUR , jambon bellota et truffes Toasted sandwich, Bellota ham and truffles	19,0
BURGER ROSSINI , et ses frites à l'huile de truffe Rossini Burger and truffle oil fries	25,0
TARTARE DE FILET au couteau huile d'olive bio, parmesan et basilic Beef tartare, organic olive oil, parmesan and basil	27,0
FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND , crème de Porto, oignons frits Chateaubriand beef filet, Port cream and fried onion	29,0
CROMESQUIS DE CANARD crème de foie gras et asperges vertes Duck Croustade, foie gras cream and green asparagus	26,0
SAINT JACQUES SNACKÉES Bisque de homard, risotto crémeux aux truffes Pan fried scallops, lobster bisque and creamy risotto with truffles	29,0

DESSERTS

CHOU CRAQUELIN à la crème pralinée et coulis de chocolat Puff pastry with praline cream and chocolate sauce	15,0
PAVLOVA aux fruits rouges Pavlova with berries	13,0

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

LE SANCERRE

VOUS OUVRE SA CAVE

ROUGES

CHÂTEAU PÉDESCLAUX «Grand Cru Classé» Pauillac 2013	75cl	89,0
CHÂTEAU TALBOT «Grand Cru Classé» St Julien 2015		99,0
CHÂTEAU D'ISSAN «Grand Cru Classé» Margaux 2014		99,0
CHÂTEAU PETIT VILLAGE Pomerol «Coup de Coeur» 2016		129,0
CARILLON D'ANGELUS Saint Emilion Grand Cru 2017		149,0
CLOS D'ORA Minervois La Livinière 2016		149,0
NUIT SAINT GEORGES 1er Cru Les Chaboeufs 2019		79,0
CÔTE RÔTI J.Boutin «Bonnevaux» 2018		79,0
CHÂTEAU NEUF DU PAPE La Ferme du Mont 2018		79,0

BLANCS

CHÂTEAU NEUF DU PAPE La Ferme du Mont 2018	75cl	69,0
POUILLY FUMÉ Baron de L «Ladouette» 2018		69,0
CHABLIS «Grand Regard» 2019		49,0

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl		75cl
Moët & Chandon	15	24	89	Veuve Clicquot	170
Moët & Chandon Grand Vintage 2013			120	La grande dame 2008	
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013			130	Dom Perignon	360
Dom Perignon Vintage 2010			190	"P2" Vintage 2002	

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.