

ROUGES

12cl 20cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE Domaine des Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CÔTE-ROTIE «Delas Frères» 2023 Seigneur de Maugiron	-	-	109
ST JOSEPH «Delas Frères» «Les Challeys» 2023	-	-	64

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79
VOSNE-ROMANÉE «Domaine Chevillon Chezeaux» 2022	-	-	89
CHAMBOLLE MUSIGNY Rémi Jeanniard Vieilles Vignes 2022	-	-	75

VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS

MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

LANGUEDOC & PROVENCE

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

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

menu nouvel an

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
hors boisson

75€

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

confiture de figues et pommes caramélisées
Homemade foie gras, fig chutney and caramelised apple

OU/or

HUÎTRES POCHÉES AU KALAMANSI

sabayon de Champagne, oeufs de truite et salicorne
Poached oysters with citrus limon, Champagne sabayon, trut eggs and glasswort

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES

émulsion de mélisse et yuzu, tartare de mangue au piment d'espelette
purée de panais et poires
Snacked Scallops with lemon balm and yuzu emulsion,
mango tartar with espelette pepper, mashed parsnip and pear

OU/or

FILET DE BOEUF ROSSINI

Crème de Morilles et Porto, pressé de pommes de terre à la truffe
Rossini beef filet, morels and Port wine cream
sliced potatoes with truffle

OU/or

CANNELLONI FARCIS AU HOMARD

coulis de basilic et crème de crustacé, éclat de pistaches
Cannelloni stuffed with lobster, basil coulis and shellfish cream, chopped pistachio

MI-CUIT AU CHOCOLAT À LA TRUFFE NOIRE

crème fouettée à la vanille
Half-cooked chocolate cake with black truffle, vanilla whipped cream

OU/or

MILLEFEUILLE VANILLE et crème de marron

Vanilla millefeuille with chestnuts cream

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

COCKTAILS

BLUE BERRY SMASH	Gin Beefeater, purée de myrtille, citron vert	14
STRAWBERRY DAIQUIRI	Rhum Havana, citron vert, purée de fraises	14
PISTACHIO SOUR	Strato Pistache, citron vert, sucre de canne	14
OLD FASHIONED	Whisky Ballantine's, Angostura, sucre	14
THE EXPRESSO MARTINI	Vodka Wyborowa, shot expresso, Khalua	14
COSMOPOLITAN	Vodka Wyborowa, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau	14
RED MEZCAL	Mezcal del Maguey Vida, Cinzano Aperitivo, citron vert, sucre de canne	14
SPICY «OR NOT» MARGARITA ON THE ROCKS	Tequila Altos, jus de citron vert, sirop d'agave	14
PORN STAR ABBESSES	Vodka Wyborowa, Fruit de la passion, vanille, citron vert, shot de Champagne	16
BUMBU CRÈME BRÛLÉE	Rhum Bumbu, cassonade caramélisée, sirop vanille	14
BASIL MULE	Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer	14

- LES SPRITZ 13 -

LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, Prosecco, soda	
L'ORIGINAL	Cinzano, Prosecco, soda, orange	
SAINT GERMAIN	Saint Germain, Prosecco, soda	
ITALICUS SPRITZ	Italicus, Prosecco, soda, orange	
LILLET ROSÉ SPRITZ	Lillet Rosé, Prosecco, soda	

- AU CHAMPAGNE 16 -

BELLINI	Champagne, purée de pêche	
ROSSINI	Champagne, purée de fraise	
MIMOSA	Champagne, orange fraîche	
FRENCH 75	Gin Malfy, citron, sucre de canne, Champagne	

- MOCKTAILS 11 -

PURPLE RAIN	Purée de myrtille, citron vert, jus de pomme, jus de cranberry	
FREE PORN STAR	Purée de passion, jus de citron vert, ananas	

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

BORDEAUX

	12cl	20cl	75cl
BORDEAUX James Deschartrons	7,9	13	41
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
SAINT JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69
PETIT CHEVAL St Émilion Grand Cru 2020	-	-	189
TEMPO D'ANGELUS Bordeaux 2023	-	-	65
ISSAN «Margaux» 2017	-	-	89
LA POINTE «Pomerol» 2018	-	-	69
ARÔMES DE PAVIE «St Émilion Grand Cru» 2015	-	-	119
DOMPIERRE «Pauillac» 2020	-	-	86

LES CHAMPAGNES & BULLES

	12cl	20cl	75cl
MOËT & CHANDON BRUT	15	24	89
MOËT & CHANDON MILLÉSIMÉ «2016»			119
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc			99
PERRIER-JOUËT Belle époque 2014			189
BILLECART SALMON Rosé			99
BILLECART SALMON Nicolas François			189
DOM PERIGNON «2015»			289
DOM PERIGNON «P2» 2006			389
RÉGION VAL DE LOIRE NATURE Héritage Brut Rosé	12	17	59

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

LES VINS

BLANCS

12cl 20cl 75cl

BOURGOGNE

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP GARD CHARDONNAY Domaine Chartreux	7,9	13	41
SANCERRE Silex Villebois	-	-	69
MEURSAULT «Domaine De La Roche Aigue» Les Clous	-	-	79

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE Domaine Tassin	8,5	15	46

BORDEAUX

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
CAILLOU BLANC DE CHÂTEAU TALBOT «St Julien»	-	-	85
SAUTERNES «Château Roumieu» Haut Placey 2023	-	-	55

VALLÉE DU RHÔNE ET LANGUEDOC

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49
CONDRIEU «Delas Frères» La Galopine 2023	-	-	79

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

ROSÉS

12cl 20cl 75cl

PROVENCE

CHÂTEAU MAÏME PROMISE	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49
WHISPERING ANGEL	-	-	45

IGP GARD

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12	36
----------------------------------	-----	----	----

LES SANCERRE À LA BOUTEILLE

BLANCS

SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	59
SANCERRE Silex Villebois	69
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64

ROUGES

SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	59
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64

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