

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 Hardy	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardy	-	-	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 DU SOIR

hors boisson

ENTRÉE+PLAT 29€

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 39€

ENTRÉES

- OEUF POCHÉ**, crème de champignons, chips de Parmesan, Carpaccio de Truffe
Poached egg, mushrooms cream, Parmesan crisps, Truffle carpaccio
- GRAVLAX DE SAUMON MAISON**, crème aux fines herbes
Homemade gravlax salmon, herbs cream
- ESCARGOT DE BOURGOGNE** par 6 Burgundy snails x6
- FOIE GRAS MAISON**, confiture d'oignons, pain de campagne +10€
Homemade foie gras, chutney and country bread

PLATS

- VÉRITABLE BOEUF BOURGUIGNON** gourmand et fondant
The True Beef Bourguignon, gourmet and melty
- PAVÉ DE CABILLAUD** sauce vierge, légumes
Cod piece, virgin oil sauce, vegetables
- RISOTTO VERDE**, épinard frais, pesto, noix
Green risotto, fresh spinach, pesto and nuts
- SUPRÊME DE POULET**, jus réduit, purée maison
Chicken supreme, homemade mashed potatoes, gravy sauce
- SOURIS D'AGNEAU** façon gigot de 7h, jus réduit, purée maison +5€
Lamb shank cooked for 7hours, mashed potatoes, gravy sauce
- FILET DE BOEUF FRANÇAIS**, sauce poivre ou béarnaise, frite maison +10€
French beef filet, bearnaise or pepper sauce, homemade French fries

DESSERTS

- MI-CUIT AU CHOCOLAT COEUR TRUFFÉ** et crème de vanille
Halfcooked chocolate cake and vanilla cream
- PAVLOVA** fruits rouges Red berries Pavlova
- CRÈME BRÛLÉE**, vanille noisette
Vanilla and hazelnut flavoured crème brûlée
- ASSORTIMENT DE FROMAGES** Cheeses selection

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 Bourbon Four Roses, 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
MEZCAL SOUR Mezcal, 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
FIRED MAÏ THAÏ Rhum Bumbu, triple sec, citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat, jus d'ananas et piment	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

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
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
SANCERRE Silex Villebois	-	-	69

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 75CL

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.