



HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 20H

BOISSONS

BIÈRES 33CL 6

Corona Extra
Corona Cero (sans alcool)

VERRE DE VIN 15CL 7

Blanc : Bourgogne Chardonnay, Guillot-Broux, 2023
Rouge : Bordeaux, Chevalier l'Héritage, 2020
Rosé : IGP Méditerranée, Source de Roseblood, 2023

COCKTAILS 10

Apérol Spritz
Moscow Mule
Mojito
Gin tonic

SANS ALCOOL 6

Thé glacé maison

À PARTAGER

Houmous	9
Caviar d'aubergine	10
Tarama à la truffe	10
Planchette de charcuterie	12
Planchette de fromage	12
Planchette mixte	14

CARTE SNACK

À PARTAGER

Houmous, pain pita <i>Hummus, pita bread</i>	12
Tarama à la truffe, pain pita <i>Truffle tarama, pita bread</i>	14
Caviar d'aubergine, pain pita <i>Eggplant caviar, pita bread</i>	14
Calamars frits, sauce tartare <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	18
Escargots en persillade (6 pièces) <i>Snails in parsley butter (6 pieces)</i>	18
Arancini à la truffe <i>Truffle arancini</i>	22

ENTRÉES

Velouté de butternut, ricotta, graines de courge <i>Butternut velouté, ricotta, roasted pumpkin seeds</i>	16
Oeufs mimosa à la truffe <i>Truffled deviled eggs</i>	18
Tartare de boeuf au couteau, parmesan, roquette <i>Hand-cut beef tartare, parmesan, arugula</i>	20
Salade César au poulet croustillant <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	18

PLATS

Suprême de volaille, pommes de terre croustillantes, champignons	28
<i>Chicken supreme, crispy potatoes, mushrooms</i>	
Saumon, broccoletti, beurre blanc citronné	28
<i>Salmon, broccoletti, lemon beurre blanc</i>	
Risoni au safran, émulsion parmesan	26
<i>Saffron risoni, parmesan emulsion</i>	
Cheeseburger, bacon, frites, cœur de sucrine	29
<i>Cheeseburger, bacon, french fries, baby gem lettuce</i>	
Salade César au poulet croustillant	28
<i>Caesar salad with crispy chicken</i>	

DESSERTS signés Nina Métayer (Élue meilleure pâtissière du monde en 2024)

Fleur	14
<i>Flower</i>	
Cheesecake	14
<i>Cheesecake</i>	
Nuage framboise	14
<i>Raspberry cloud</i>	
Craquante au chocolat	14
<i>Chocolate crunch</i>	
Tarte aux raisins	14
<i>Grape tart</i>	
Assiette de fruits frais maison	14
<i>Home-made fresh fruit platter</i>	

COCKTAILS BY



MARGARITA – 16 CL	17
Tequila Altos Blanco, Cointreau, citron vert	
COSMOPOLITAN – 12 CL	17
Vodka Absolut, Cointreau, cranberry, citron vert	
MAI TAI – 15 CL	17
Rhum Havana 3 ans, Rhum Bacardi 4 ans, Cointreau, orgeat, citron vert	

COCKTAILS SIGNATURES

TULSI – 18 CL	18
Vodka Absolut, concombre, basilic, Prosecco	
SOLLYS – 12 CL	18
Gin Malfy, Liqueur Saint-Germain, Saké, ananas	
SIROCCO – 18 CL	18
Rhum Havana 3 ans, anis, orgeat, citron jaune, eau pétillante	
GREEN THORN – 15 CL	18
Génépi, Liqueur de sapin, menthe, citron vert	
CALVA NOTTE – 12 CL	18
Calvados, Amaretto, sirop pomme/thym, citron vert	

MOCKTAILS SIGNATURES

AMARA- 20 CL	12
Jasmin, anis, genièvre, kombucha Vivant framboise & jasmin	
PEROLA - 20 CL	12
Jus de poire, fraise, basilic, citron vert	

JUS DETOX

POMME CITRON MENTHE- 25 CL	12
Apple, lemon, mint	
POMME MANGUE PASSION - 25 CL	12
Apple, mango, passion	
POMME FRAISE - 25 CL	12
Apple, strawberry	

CLASSIQUES

MOSCOW MULE - 16 CL	17
CAÏPIRINHA - 9 CL	17
NEGRONI - 12 CL	17
BELLINI - 12 CL	17
	15 CL 75 CL
CHANDON GARDEN SPRITZ	16 80

VINS AU VERRE

VINS BLANCS – 15 CL

Côteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
Sancerre, Domaine R. Neveu, 2023	14
Chablis, Vau Renard, D. Laventureux, 2022	16
Jurançon, Clos Uroulat, 2020 (moelleux)	18
Pouilly-Fuissé, Héritage, Domaine Thibert, 2020	23

VIN ROSÉ – 15 CL

Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
---	----

VINS ROUGES – 15 CL

Chinon, Charles Joguet, Silène, 2019	13
Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, F. Perrin, 2023	14
Givry, Domaine Danjean Berthoux, 2023	18
Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, 2017	21

CHAMPAGNES & BULLES

COUPES – 12,5 CL

Perrier-Jouët, Grand Brut	24
Veuve Clicquot, Rosé	28
Prosecco Luca Ricci	13

BOUTEILLES – 75 CL

BLANCS

Perrier-Jouët, Grand Brut	130
Louis Roederer, Collection	200
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	260
Ruinart, Blanc de Blancs	260
Perrier-Jouët, Belle Époque, 2013	470
Dom Pérignon, 2012	580
Prosecco Luca Ricci	65

ROSÉS

Veuve Clicquot, Rosé	200
Perrier-Jouët, Blason Rosé	210

VINS

BLANCS – 75 CL

Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	65
Sancerre, Domaine R. Neveu, 2023	71
Chablis, Vau Renard, D. Laventureux, 2022	78
Jurançon, Clos Uroulat, 2020 (moelleux)	94
Pouilly-Fuissé, Héritage, Domaine Thibert, 2020	115

ROSÉS – 75 CL / 150 CL

Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon	65	130
Côtes de Provence, 1489 Roseblood, 2021	150	315

ROUGES – 75 CL

Chinon, Charles Joguet, Silène, 2019	65
Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, F. Perrin, 2023	67
Givry, Domaine Danjean Berthou, 2023	87
Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, 2017	105

SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Ricard	2 CL - 6 / 4 CL - 12
Campari - 4 cl	12
Suze - 4 cl	12
Lillet Blanc / Rouge / Rosé - 6 cl	12
Porto Blanc / Rouge - 6 cl	12
Martini Extra Dry / Bianco / Rosso / Rubino - 6 cl	12
Martini Vibrante / Floreale (sans alcool) - 6 cl	12

GIN - 4 CL

Bombay Sapphire	15
Beefeater	15
Malfy	16
Hendrick's	17
Bartholomeo	17
Akori Yuzu	17
Bel Air	17
Tenjaku	17
Monkey 47	18
Tanqueray Ten	19

VODKA - 4 CL

Absolut	15
42 Below	15
Stolichnaya (Salted Karamel / Cucumber / Blueberry / Honey)	15
Grey Goose	17
Elyx	17
Belvedere Héritage 176	18

RHUM & CACHAÇA - 4 CL

Havana Club 3 Ans	15
Havana Club 7 Ans	17
Bacardi 4 Ans	15
Bacardi 8 Ans	18
Bayou Spiced	15
Boukman	16
Belize 12 Ans	18
Santa Teresa 1796	19
Zacapa Solera	24

Cachaça Leblon	15
----------------	----

TEQUILA - 4 CL

Altos Blanco	15
Patron Silver	18
Patron Reposado	20
Patron Café	20
Patron Añejo	22
Patron El Cielo	42
Celosa Rose	34

MEZCAL - 4 CL

Del Maguey Vida	17
Casamigos	26

PISCO - 4 CL

Waqar	17
-------	----

WHISKY & BOURBON DU MONDE – 4 CL

Chivas 12 Ans	15
Chivas 15 Ans	17
Chivas 18 Ans	19
Bulleit	15
Jameson Black Barrel	16
Johnnie Walker Black Label	17
Johnnie Walker Blue Label	35
Laphroaig	18
Jack Daniel's Single Barrel	18
Nikka Coffey Grain	19
Woodford Reserve Double Oaked	20
Lagavulin	21
Blanton's	22
Nikka From the Barrel	22

COGNAC – 4 CL

Hennessy VSOP	15
Hennessy XO	45
Hennessy Paradis	170

ARMAGNAC – 4 CL

Clés de Ducs VSOP	15
Bordeneuve Hors d'Âge	18

CALVADOS – 4 CL

Christian Drouin Sélection	15
Christian Drouin Hors d'Âge	45

EAU DE VIE & LIQUEUR – 4 CL

Cointreau	12
Disaronno Amaretto	12
Get 27 / 31	12
Baileys	12
Limoncello	12
Manzana	12
Luxardo	12
Heering	12
Bénédictine	12
Quaglia Liqueur de Violette	12
Fair - Liqueur de Café / Liqueur de Kumquat	12
Liqueur de Sapin	12
Génépi à l'Ancienne	12
Italicus	15
Frangelico	15
Chambord	15
Grand Marnier	15
Absinthe La Fée Parisienne	15
Vieille Prune D. Louis Roques	15
Eaux-de-vie : Poire Williams / Framboise / Mirabelle	15

BIÈRES / EAUX / SOFTS

BIÈRES - 33 CL

Corona	10
Corona Cero (sans alcool)	10
Gallia IPA	10
Gallia Blonde	10

SOFTS

Coca / Coca Zéro - 33 CL	8
3 Cents Ginger Ale - 20 CL	8
3 Cents Ginger Beer - 20 CL	8
3 Cents Tonic - 20 CL	8
Red Bull - 25 CL	8
Kombucha Vivant Fleur d'Oranger - 27,5 CL	9
Kombucha Vivant Framboise - 27,5 CL	9

JUS

Jus de Fruits Frais Patrick Font - 25 CL	9
Ananas / Pomme / Fraise / Tomate	
Jus de Fruits Frais - 20 CL	8
Orange / Pamplemousse	

EAUX

Castalie Eau Plate - 50 CL / 75 CL	4 / 6
Castalie Eau Gazeuse - 50 CL / 75 CL	4 / 6
Badoit Rouge - 33 CL	5

CAFÉTERIE

CAFÉS & CHOCOLAT

Expresso	5
Décaféiné	5
Allongé	5
Crème	6
Cappuccino	6
Double expresso	7
Chocolat chaud	7

**Lait végétal disponible sur demande*

THÉS & TISANES DAMMANN FRÈRES

English Breakfast	7
Earl Grey	7
Darjeeling	7
Sencha - Thé vert nature	7
Touareg - Thé vert à la menthe	7
Bali - Thé vert au jasmin	7
Rooibos citrus	7
Tilleul	7
Camomille	7
Verveine menthe	7
Cafés & Thés frappés	7

PRIX NET EN EURO, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE. ORIGINE DES VIANDES FRANCE, ITALIE, BELGIQUE. LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. THE EXCESSIVE CONSUMPTION OF ALCOHOL IS HAZARDOUS TO YOUR HEALTH - PLEASE ENJOY RESPONSIBLY.
CERTAIN VINTAGES MAY BE SUBJECT TO CHANGE OVER THE COURSE OF THE YEAR. MEAT ORIGIN : FRANCE, ITALY, BELGIUM. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.