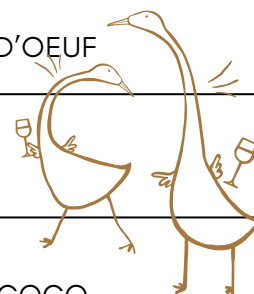


COCKTAILS

MANDARINE SPRITZ ST-GERMAIN, MANDARINES, MENTHE, PROSECCO	15
SANTA SANGRIA ST-REMY, ST-GERMAIN, MANDARINE, FALERNUM, VIN ROUGE	15
DISCO-POLITAIN 2.0 GREY GOOSE ORANGE, LITCHI, EAU DE COCO, CANNEBERGE BLANC	15
TC (TONIQUE & CUCUMBA) BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, CONCOMBRE, TONIQUE, POIVRE ROSE	15
CHERRY D'AMOUR GREY GOOSE, CORDIAL CERISES NOIRES, PURÉE DE FRAMBOISES, PROSECCO	17
NIPPON SOUR CAMPARI, APÉROL, YUZU, MANDARINE, BLANC D'OEUF	17
RITA ÉPICÉ PATRON SILVER, MEZCAL ILLEGAL, CHARTREUSE JAUNE, ANANAS GRILLÉS, MIEL ÉPICÉ	19
CAFÉCITO APPLETON 8, BUMBU, CAFÉ, BANANE, VANILLE, CLARIFIÉ AU LAIT D'AMANDE	20
PEACH PLEASE HENNESSY VS, MARTINI ROSSO, GINGEMBRE, PÊCHES BLANCHES, CLARIFIÉ AU LAIT D'AMANDE	22
GARDEN SOUR (SANS ALCOOL) NOA GARDEN GIN, FLEUR DE SUREAU, CONCOMBRE, CITRON, BLANC D'OEUF	15
NORETTO SOUR (SANS ALCOOL) NOA BITTER AMARETTO, NOA RHUM ÉPICÉ, CITRON, ANANAS	15
COCO VERDE (SANS ALCOOL) NOA RHUM ÉPICÉE, NOA AMARO, PISTACHES, ANANAS, CLARIFIÉ LAIT COCO	15

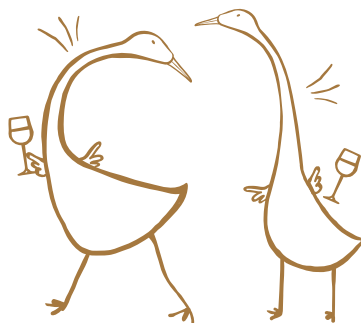


BIÈRES

MICHELOB ULTRA BLONDE LÉGÈRE	10	
JOUFFLUE, ARCHIBALD BLANCHE	10	
CHIPIE, ARCHIBALD ROUSSE	10	
STELLA ARTOIS LAGER BLONDE	11	
NEIPA , IPA	11	
MATANTE , BLONDE ALE	10	
AUTOMANLE , ALE CITROUILLE, 4 ORIGINES	13	FARNHAM - 0%
WILLS , FUTURE PERFECT, IPA CITRA	13	CORONA - 0%

DIGESTIFS

HENNESSY X.O. COGNAC	36
HENNESSY VSOP CONAC	20
HENNESSY VS COGNAC	15
POLI GRAPPA	12
CALVADOS 8 ANS BRANDY	19
ELISIR LIMONE POLO LIMONCELLO	12
BELLE DE BRILLET COGNAC	16
SANDEMAN 30 ANS TAWNY PORTO	25
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO 2015 VIN DESSERT	20



MENU LUNCH 35\$

11H30 - 14H30

VIN DU JOUR

VERRE 30Z, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE DE CHOUX-FLEURS RÔTIS

GRENADE, CORIANDRE, CARI, CROÛTONS DE FOCACCIA

TARTARE DE LANGOUSTINE

CONCOMBRE, CAMEL DE CRUSTACÉS, GEL DE FENOUIL, CHIPS DE TAPIOCA

REPAS

CHICKEN & CROFFLE

ÉRABLE ÉPICÉ, ROQUETTE, FRITES

FILET DE CARDEAU

PETITS POIS, BEURRE BLANC À L'ESTRAGON, PURÉE

CRABE À CARAPACE MOLLE

SPAGHETTI, BISQUE DE HOMARD, MACÉDOINE DE FENOUIL

ENDIVES BRAISÉES

POLENTA, FROMAGE DE BREBIS, NOIX DE GRENOBLE

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

+10\$

MENU BUVETTE

7 **HUÎTRE FRAÎCHE**
MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT 3.5

DEVEILED EGGS

GRIBICHE, CAVIAR DE MUJOL 9

SMOKED MEAT CROQUETTES (4)

FROMAGE EN GRAINS, CHOUROUTE, MOUTARDE FUMÉE 18

TOMATES ANCESTRALES

+8\$ BEURRASSE, PEAU DE POULET, VINAIGRETTE AU MIEL, ÉCHALOTES MARINÉES 20

BURRATA

COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ, AMANDES 24

TARTARE DE CANARD

CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE, NOISETTES 23

CHARCUTERIES

+5\$ GARNITURES, PAIN MAISON 29

FROMAGES

GARNITURES, PAIN MAISON 29

DUO - FROMAGES, CHARCUTE

GARNITURES, PAIN MAISON 49

CAFÉS

AMERICANO 3.5

LATTE 4.5

CAPPUCCINO 4

ESPRESSO 3

THÉ 3

