

COCKTAILS

MANDARINE SPRITZ ST-GERMAIN, MANDARINES, MENTHE, PROSECCO	15
DISCO-POLITAIN ROYAL GREY GOOSE, COINTREAU, PROSECCO, CANNEBERGE BLANC, ARGOUSIER	15
TC (TONIQUE & CUCUMBA) BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, CONCOMBRE, TONIQUE, POIVRE ROSE	15
SORTIE 69 GREY GOOSE, CORDIAL VANILLE, ORNAGE SANGUINE, FRUIT DE LA PASSION, PROSECCO	17
NIPPON SOUR CAMPARI, APÉROL, YUZU, MANDARINE, BLANC D'OEUF	17
RITA HIBISCUS PATRON SILVER, MEZCAL ILLEGAL, HIBISCUS, PAMPLEMOUSSE ROSE	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

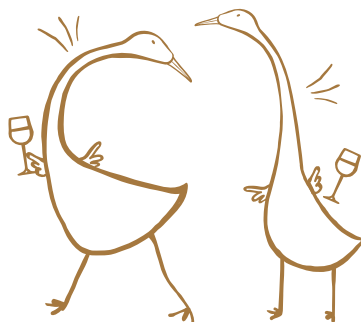


BIÈRES

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

DIGESTIFS

10		
10	HENNESSY X.O. COGNAC	36
10	HENNESSY VSOP CONAC	20
11	HENNESSY VS COGNAC	15
11	POLI GRAPPA	12
10	CALVADOS 8 ANS BRANDY	19
	ELISIR LIMONE POLO LIMONCELLO	12
10	BELLE DE BRILLET COGNAC	16
9	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

TABOULÉ DE CHOUX FLEURS

RAISIN, CASHEW, CORIANDRE, TAHINI, NEIGE
OLIVES NOIR.

PILON DE CANARD (X3)

LAQUE ASIATIQUE, SALADE DE CHOU NAPPA

GRAVLAX DE SAUMON

CAMÉLINE, BOUTON DE MARGUERITE, SALADE
D'HERBES, SARRASIN FRIT

REPAS

BOEUF BRAISÉ

PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON, SAUCE
VIANDE, PETIT POIS, CAROTTES, OIGNONS PERLÉE

SAUMON CUIT À L'UNILATERAL

PATE FEUILLETÉ, PIPERADE DE POIVRONS ROUGE ET
CHORIZO, SAUCE CRÉMEUSE À L'OSEILLE

MAFALDINE CARBONARA

CHAMPIGNONS, TARTUFATA, JAUNES D'OEUF,
BACON, PARMESAN

TARTARE DE BOEUF

CORNICHONS, CAPRES, ÉCHALOTES, PERSIL, MAYO
À LA TRUFFE, CHEDDAR FUMÉ, PAIN GRILLÉ

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

BEURRASSE, PEAU DE POULET,
VINAIGRETTE AU MIEL, ÉCHALOTES MARINÉES 20

+5\$

BURRATA

+5\$ COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ,
AMANDES 24

TARTARE DE CANARD

CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE,
NOISETTES 23

CHARCUTERIES

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

