COCKTAILS

SPRITZ MANDARINE
ST-GERMAIN, APEROL, MANDARINE, MENTHE, PROSECCO — 15

GYM TONIC
BOMBAY SAPPHIRE, EMPRESS CONCOMBRE, CITRON, TONIC LÉGER — 16

GEISHA
GREY GOOSE POIRE, LITCHI, YUZU , ST- GERMAIN — 18

PURPLE CLOUD
BACARDI SUPERIOR, COCO, UBE, ORANGE — 18

SORTIE 69
GREY GOOSE, ALIZÉ FRUIT DE LA PASSION, ORANGE SANGUINE, PROSECCO — 19

VIEUX SINGE
AMARETTO DISARONNO, HENNESSY VS, BANANE VERTE, CITRON , MUSCADE — 19

NEGRONI SOUR
BOTANIST, CAMPARI, APEROL, FRAGOLI, FRAISES DES BOIS — 19

SPICY FRENCH MARG
PATRON SILVER, CHARTREUSE JAUNE, TEPACHE ANANAS , CHILI OIL — 21

NOA FIZZ (SANS ALCOOL)
NOA GARDEN GIN, CORDIAL ANANAS , ESTRAGON, SODA — 16

AMARETTO SOUR PÊCHE (SANS ALCOOL)
NOA AMARETTO, NOA AMARO, PÊCHES, CITRON, BLANC D'OEUF — 16

COCO VERDE (SANS ALCOOL)
NOA RHUM ÉPICÉE, NOA AMARO, PISTACHES, ANANAS, CLARIFIÉ LAIT COCO — 16

BIÈRES

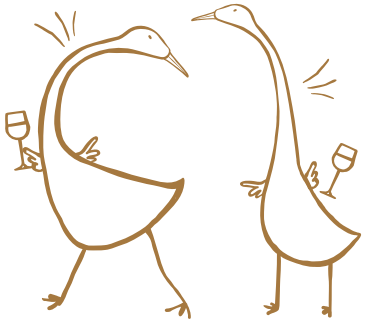
MICHELOB ULTRA BLONDE LÉGÈRE	10
JOUFFLUE, ARCHIBALD BLANCHE	10
CHIPIE, ARCHIBALD ROUSSE	10
STELLA ARTOIS LAGER BLONDE	11
NEIPA, IPA	11
MODELO, MEXICAN ALE	11

MICROS

		FARNHAM - 0%	10
WILLS, FUTURE PERFECT, IPA DE QUARTIER	13	CORONA - 0%	9

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 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ — 7.5

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT
GARNITURE DU MOMENT

TOMATES ANCESTRALES
BEURRASSE, PEAU DE POULET, VINAIGRETTE AU MIEL, ÉCHALOTES MARINÉES

SALADE DE FENOUIL (+3$)
MOULES MARINÉES MAISON, CAROTTES, OIGNONS ROUGES, AIL, DIJON

REPAS

JOUES DE PORC BRAISÉES
BOULES DE POLENTA FARCIES DE FROMAGE, SALADE CRÉMEUSE DE CHOU-RAVE, POMME ET RADDICHIO

DEMI POULET DE CORNOUAILLE RÔTI
SAUCE CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS, PDT GARNIES DE CHEDDAR FUMÉ, BROCOLIS POÊLÉS

CALMARS FARCIS
CHAIR À SAUCISSE PROVENCALE, RIZ TOMATÉ, BEURRE BLANC AU CITRON, SALADE D'HERBES FRAICHES AVEC VINAIGRETTE À LA SAUGE

CAVATELLI
SAUCE TOMATE ET AIL CONFIT, OLIVE KALAMATA, BURRATA FRAICHE, TUILE DE PARMESAN

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT — +14$

MENU BUVETTE

HUÎTRE FRAÎCHE — 21/40
MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT

DEVILED EGGS RAMEN — 10
MARINADE AU SOYA, MAYO KIMCHI, WONTONS FRITS

CROQUETTES DE SMOKED MEAT (4) — 18
FROMAGE EN GRAINS, CHOUCROUTE, MOUTARDE FUMÉE

SALADE CÉSAR — 20
SUCRINE, PEAU DE POULET, PARMESAN, CRUMBLE BACON, CROUTONS, CÂPRES, ANCHOIS BLANCS

TARTARE DE CANARD — 25
BEURRASSE DE CHÈVRE, PESTO DE BASILIC, CAMÉLINE, NOISETTES

BURRATA — 26
COPPA, AMANDES, PESTO DE TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ

CHARCUTERIES — 32
GARNITURES, PAIN MAISON

FROMAGES — 32
GARNITURES, PAIN MAISON

DUO - FROMAGES ET CHARCUTERIES — 58
GARNITURES, PAIN MAISON

CAFÉS



AMERICANO	4
LATTE	6
CAPPUCCINO	5
ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	4
THÉ	4