



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga*

Laïa
MONCEAU

Cuisine Méditerranéenne

FUGA

MONCEAU

FUGA R.

Perché au 12^e étage, découvrez un rooftop d'exception inspiré de Lanzarote. Vue sur la Tour Eiffel, décor envoutant et une programmation musicale tous les vendredis soirs vous attendent en juin !

@fuga_rooftop

FUGA W.

Un lieu chic, raffiné et modulable, idéal pour organiser vos événements privés & profiter d'une programmation tournée autour du vin.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

Un lieu rétro-futuriste pour réinventer vos événements et offrir une programmation placée sous le signe de l'évasion.

@fuga_space

ÉVADEZ-VOUS EN ITALIE

Dans un cadre lumineux et convivial, dégustez une cuisine remplie de soleil avec une carte aux inspirations italiennes et méditerranéennes.

Chez Laïa Monceau, on célèbre la convivialité, la générosité et l'évasion. Un coin d'Italie en plein cœur de Paris !

ENTRÉES

antipasti

Crudo de bar · 19

Crudo de bar, yuzu et citron combava, lait de coco, shizo, tozasu
L'alchimie entre fraîcheur et vivacité

Arancini safran, caviar de tomates, shizo 3 pièces · 11

La rencontre entre la générosité d'un arancini safran, d'un caviar de tomates caramélisées et du punch du shizo

Burrata des Pouilles, tomates anciennes, focaccia maison · 17

Burrata crémeuse, quatuor de tomates magnifié d'un coulis de tomates caramélisées à la citronnelle, focaccia maison, à partager ou non !

Vitello Tonnato · 16

L'alliance parfaite entre le veau et la sauce tonnata pour ravir vos papilles

MENU DE LA SEMAINE

Un menu unique, renouvelé chaque semaine par notre chef, pour un voyage pendant votre pause déjeuner

Entrée, plat ou plat, dessert · 29

Entrée, plat, dessert · 35

MENU ENFANT

Parce que les petits aussi peuvent voyager en Italie !

Pasta pomodoro

OU

Gnocchis crème de parmesan

Glace vanille ou sorbet chocolat

18

DESSERTS

dolci

**Brioche perdue, caramel au beurre salé,
glace ricotta · 12**

*Une délicieuse brioche toastée, servie avec une
glace ricotta acidulée, enrobée d'une ganache à
la vanille et d'un caramel au beurre salé,
notre dessert signature !*

Laïamisu · 12

*La spécialité de Laïa, un biscuit cuillère
moelleux au café, glace mascarpone, cacao*

**Pavlova méditerranéenne fraise,
rhubarbe, basilic · 11**

*Coque fine de meringue et crème de mascarpone,
accompagnées de fraises fraîches et en sorbet
et de rhubarbe*

Choux à la pistache de Sicile, citron · 26

*Notre dessert emblématique à partager
pour 3 à 4 personnes*

Café gourmand · 11

Assortiment de douceurs

Glaces et sorbets · 5

Consultez-nous pour les parfums

**Cannoli de tartare de bœuf, shiitake,
wasabi 2 pièces · 10**

*Ravioli frit, tartare de bœuf, shiitake, wasabi,
cebette*

**Cannoli végétarien de tartare de
shiitake, wasabi 2 pièces · 9**

*Ravioli frit, tartare de shiitake,
wasabi, chou chinois, cebette*

LAÏAZZAS

*Dégustez la spécialité de Laïa, de
délicieuses pizettes gastronomiques au
levain naturel à partager !*

**Peperonata, fior di latte, oignons rouges,
artichaut · 18**

**Mortadelle, stracciatella,
pistache · 19**

Disponibles uniquement au dîner

PÂTES ET RISOTTO

primi

Salade d'aubergines marinées, ricotta au citron · 18

Aubergines marinées, ricotta au citron, oignons pickles, câpres frites, tomates cerises confites et pastèque

Raviolis Del Plin volaille · 21

Raviolis farcis d'effiloché de volaille et de confit d'oignons glacés au beurre citron yuzu, et dés de poivrons

Fregola Sarda aux fruits de mer, émulsion n'duja · 22

Pâtes sardes, marinière de moules et de palourdes, tomates cerises confites, émulsion n'duja, le mariage parfait entre l'iode et le piquant

Gnocchis à la tomate, burratina, olives taggiasche · 20

Gnocchis maison, sauce tomate san marzano, burratina, olives taggiasche, basilic frais et chapelure panko, un aller-simple pour l'Italie

Risotto safran à l'ossobucco · 23

Riz nacré déglacé au vin blanc, safran, parmesan, gremolata, servi avec un pressé d'ossobucco fondant en bouche

PLATS

secondi

Cabillaud, sauce oseille, légumes de saison · 26

Cabillaud nacré, sauce oseille, légumes de saison, légèreté et gourmandise assurées

Poulpe, caviar d'aubergine, gari gari · 28

Poulpe en double cuisson pour un crousti-fondant inégalable, servi avec un caviar d'aubergine et artichaut confit

Côte de veau à la milanaise, courgettes grises, purée de pomme de terre · 32

L'incontournable côte de veau croustillante, purée de pomme de terre au raifort, coulis de brocolis & persil,

Épaule d'agneau braisée, polenta, légumes sautés · 29

Épaule d'agneau fondante, snackée au beurre moussant, polenta crémeuse, légumes de saison, sauce Laïa



FUGA

Discover our other addresses

*@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga*

Laïa
MONCEAU

Mediterranean cuisine

FUGA

MONCEAU

FUGA R.

Rooftop on the 12th floor, discover an exceptional venue inspired by Lanzarote. Views of the Eiffel Tower, captivating decor, and a musical program awaits every Friday evening starting in June!

@fuga_rooftop

FUGA W.

A chic, refined and flexible venue, ideal for organizing your private events and enjoying a wine-themed program.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

A retro-futuristic place to reinvent your events and offer a program dedicated to escape.

@fuga_space

ESCAPE TO ITALY

In a bright and welcoming setting, enjoy sun-filled cuisine with a menu inspired by Italian and Mediterranean cuisine.

At Laïa Monceau, we celebrate conviviality, generosity, and travel. A piece of Italy in the heart of Paris!

STARTERS

antipasti

Seabass crudo · 19

Seabass crudo, yuzu and combava lemon, coconut milk, shizo, tozasu the alchemy between freshness and liveliness

Saffron arancini, tomato caviar 3 pieces · 11

The essential saffron arancini!

Burrata from Puglia, heirloom tomatoes, homemade focaccia · 17

Creamy burrata enhanced with a tomato coulis, homemade focaccia, to share or not!

Vitello Tonnato · 16

The perfect combination of veal and tonnata sauce to delight your taste buds

MENU OF THE WEEK

A unique menu, renewed each week by our chef, for a journey during your lunch break.

**Starter, main course or main course,
dessert · 29**

Starter, main course, dessert · 35

KIDS MENU

Because little ones can travel to Italy too!

Pasta pomodoro

Or

Gnocchi with parmesan cream

Vanilla ice cream or chocolate sorbet

18

DESSERTS

dolci

**French toast, salted butter caramel,
ricotta ice cream · 12**

A delicious toasted brioche, served with tangy ricotta ice cream, coated in vanilla ganache and salted butter caramel, our signature dessert!

Laïamisu · 12

Laïa's specialty: a soft sponge finger biscuit with coffee, mascarpone ice cream, cocoa

**Mediterranean Pavlova with
strawberries, rhubarb and basil · 11**

Thin meringue shell, vanilla ganache, accompanied by fresh strawberries, sorbet and rhubarb

Sicilian pistachio and lemon choux · 26

Our iconic dessert to share for 3 to 4 persons

Café gourmand · 11

Assortment of sweets

Ice creams and sorbets · 5

Ask us for perfumes

**Beef tartare cannoli, shiitake,
wasabi 2 pieces · 10**

Fried dumpling dough tube, beef tartare, shiitake, wasabi, spring onions

**Shiitake tartare cannoli,
wasabi 2 pieces · 9**

Fried dumpling dough tube, shiitake tartare, wasabi Chinese cabbage, spring onions

LAÏAZZAS

Enjoy Laïa's specialty: delicious gourmet "pizettes" with natural sourdough to share!

**Peperonata, fior di latte, red onion,
artichoke · 18**

**Mortadella, stracciatella,
pistachio · 19**

Available for dinner only

PASTA AND RISOTTO

primi

**Salade Marinated eggplant, lemon
ricotta · 18**

*Marinated eggplants, lemon ricotta, pickled
onions, fried capers, confit cherry tomatoes,
and watermelon*

Raviolis Del Plin poultry · 21

*Stuffing with shredded poultry and onion confit,
glazed with yuzu lemon butter, and diced peppers*

**Sea food fregola Sarda,
emulsion n'duja · 22**

*Sardinian pasta, mussel and clam marinière,
candied cherry tomatoes, n'duja emulsion, the
perfect combination of iodine and spice*

**Tomato gnocchi, burratina, taggiasche
olives · 20**

*Homemade gnocchi with San Marzano tomato sauce,
burrata, Taggiasche olives, fresh basil and panko
breadcrumbs a one-way ticket to Italy*

Saffron risotto with ossobucco · 23

*Pearly rice deglazed with white wine, saffron,
parmesan, gremolata, served with a pressed
ossobucco*

MAIN COURSE

secondi

**Cod, sorrel sauce,
seasonal vegetables · 26**

*Pearly cod, sorrel sauce, seasonal
vegetables, guaranteed light and delicious*

Octopus, eggplant caviar, gari gari · 28

*Double-cooked octopus for an unrivaled crispness
and tenderness, served with eggplant caviar and
candied artichoke*

**Milanese veal chop, gray zucchini,
mashed potatoes · 32**

*The essential crispy veal chop, horseradish
mashed potato, broccoli & parsley coulis,*

**Braised lamb shoulder, polenta,
sautéed vegetables · 29**

*Tender lamb shoulder, seared in foaming butter,
creamy polenta, seasonal vegetables, Laïa sauce*

CARTE BOISSONS



FUGA

Découvrez nos autres adresses

@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris
@fuga_space · @francette_restaurant
@riviera_fuga

*Prix nets TTC service
compris*

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz 28cl 12

Apérol - Campari - Hugo - Lillet
Blanc - Lillet Rosé - Italicus -
Mattei

Mule's 28cl 13

Moscow - London - Jamaican - Mexican

Gin Tonic 13

Mattei Gin, tonic, concombre

Cosmopolitan 15cl 14

Vodka, Cointreau, jus de cranberry,
citron

Old Fashioned 9cl 14

Bourbon, bitter, sirop de sucre

Negroni 15

Mattei rouge, Mattei blanc, gin

Espresso Martini 15

Vodka, liqueur de café, espresso,
vanille

Whisky Sour 15

Whisky, jus de citron, sucre de canne

Pornstar Martini 16

Vodka, purée de passion, jus de passion
Alain Milliat, vanille

SPIRITUEUX

Vodkas 4cl

Le Philtre 13
France

Belvedere 16
France

Grey Goose 16
France

Tequilas 4cl

Don Julio Blanco 14
Mexique

Don Julio Reposado 16
Mexique

Don Julio 1942 21
Mexique

Cognac 20
4cl

Hennessy VS 14
France

Martell VSOP 18
France

Digestifs 4cl

Limoncello 10
Italie

Get 27 10
France

Amaretto Disaronno 10
Italie

Grappa 10
Italie

Génépi Pères Chartreux 11
France

Chartreuse Jaune 14
France

Chartreuse Verte 15
France

Bas Armagnac Laubade VSOP 18
France

Liqueur de citron ou Abricot 18
Domaine Roulot
France

Liqueur clémentine Mattei 11
Corse

SPIRITUEUX

Ajoutez un soft pour 2€

Apéritifs

Ricard 2cl	6
Martini 7cl Blanco / Rosso	6
Campari 7cl	6
Porto rouge 10cl	9

Whiskys

Bourbon Four Roses Étas-Unis	12
Monkey Shoulder Écossais	14
Bulleit Bourbon États-Unis	16
Haute Glasse Single Malt Organic Whisky France	4cl

Rhums

Diplomatico Reserve Venezuela	13
3 Rivières VSOP Martinique	16
Plantation XO Barbados	18
Zacapa 23 ans Guatemala	19
Zacapa Centenario XO Guatemala	24

Gins

Citadelle France	12
Tanqueray Dry Gin Royaume-Uni	13
Gin Malfy Italie	14
Hendrick's Écosse	14
Monkey 47 Allemagne	21

Mezeals

Del Maguey Vida Mexique	4cl
	16

COCKTAILS DON JULIO

Des créations originales inspirées par les éléments terre & mer, sublimées par la tequila Don Julio.

Tierra

15
Tequila Don Julio, Chartreuse, jus de citron, sucre de canne, Angostura

Mar

15
Tequila Don Julio, Lillet, Salers, bitter au citron

Paloma

15cl 15
Tequila Don Julio, jus de pamplemousse Alain Milliat, citron vert, tonic

Margarita

15cl 14
Tequila Don Julio, Cointreau, citron

MOCKTAILS

Des mocktails portés par la fraîcheur des fruits et la richesse des saveurs estivales.

Le jardin de Laïa

25cl 9
Mocktail création, selon vos envies

VINS

AU VERRES

Effervescents

	12cl
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher Glera	11
AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	15

Blancs

	12cl
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024 Chardonnay	8
DO Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021 Viura	9.5
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Funaro - 2024 Inzolia	10
AOP Sancerre blanc "Osmoze" Domaine Denizot 2023 Sauvignon Blanc	11.5

Rouges

	12cl
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 Grenache, Cinsault	8
DOC Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021 Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir	9
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2024 Nero d'Avola	10
AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021 Merlot, Cabernet Franc	11

Rosés

	12cl
AOP Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024 Cinsault, Grenache Gris, Syrah	8
AOP Côtes de Provence Rosé Château la Mascaronne - 2023 Grenache noir, Grenache Gris	10.5

BIÈRES

Pressions

	25cl	50cl
Déesse Blonde, Brasserie de Sutter, France	5	9
Titi parisienne IPA La Parisienne, France	6	11

Bouteilles

	33cl
Pietra ambrée, Corse	8
Colomba Pietra Blanche, Corse	8
1664 sans alcool	7

LES EAUX

Aquachiara, eau filtrée	
Eau pétillante 1L	3.5
Eau plate 1L	3

BOISSONS CHAUDES

KAWA • TORRÉFACTEUR PARISIEN • BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	6
Noisette	4
Cappuccino	7
Latte	7
Chocolat chaud	7
Thés & Infusions Dammann Frères	7
Thé Miss Dammann , thé vert menthe, thé noir Earl Grey, thé vert jasmin, tisane du berger	
Café frappé	7

SOFTS

Coca Cola 33cl	6.5
Coca Zéro 33cl	6.5
Ginger beer Fever Tree 20cl	6.5
Tonic Water Fever Tree 20cl	6.5
Fanta 20cl	6.5
Limonade 33cl	7
Perrier 33cl	6
Thé glacé maison 25cl	8
Miss Dammann : gingembre, fruit de la passion, citron vert	

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLIAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25CL

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Tomate	7

Ici, chaque boisson est une invitation au voyage. Nos boissons sont soigneusement sélectionnées pour vous faire découvrir des saveurs uniques. Cocktails signature, mocktails frais, vins méditerranéens : notre carte célèbre les beaux moments de partage.

CARTE DES VINS

FUGA

Prix nets TTC service compris



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga*

VINS AU VERRE

EFFERVESCENTS

DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher
Glera

AOP Champagne “Carte d’Or” Champagne Drappier
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

BLANCS

IGP Pays d’Oc “Le Blanc” By Fuga - 2024
Chardonnay

DO Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021
Viura

IGT Terre Siciliane “Inzolia” Funaro - 2024
Inzolia

AOP Sancerre blanc “Osmoze” Domaine Denizot 2023
Sauvignon Blanc

ROUGES

VDF “Le Rouge” By Fuga - 2024
Grenache, Cinsault

DOC Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021
Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir

IGT Terre Siciliane “Nero d'Avola” Funaro - 2024
Nero d’Avola

AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021
Merlot, Cabernet Franc

ROSÉS

AOP Côtes de Provence “Le Rosé” By Fuga - 2024
Cinsault, Grenache gris, Syrah

AOP Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2023
Grenache noir, Grenache Gris

VINS ROUGES

ITALIE

IGT Sangiovese Rubicone “Abstractum” Rosso Medici Ermete - NM

IGT Puglia “Primitivo Tratturi” Domaine Cantine San Marzano - 2023

DOC Montepulciano d'Abruzzo Farnese Fantini - 2023

IGT Terre Siciliane “Nero d'Avola” Funaro - 2024

DOC Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023

DOC Barbera d'Alba Superiore Domaine Sara Vezza - 2021

DOC Langhe Nebbiolo “Èl Sartù” Domaine Parusso - 2022

IGT Terre Siciliane “Hierà” Carlo Hauner - 2022

ESPAGNE

IGP Bajo Aragon “Terrae” Bodegas Tempore - 2024

DOC Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021

DO Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017

IGP Valdejalón “Botijo Rojo” Bodegas Frontonio - 2022

DO Valdeorras “A Portela” Alberto Orte - 2016

DO Manchuela “Salía” Finca Sandoval - 2022

DO Valdeorras “Escalada Do Sil” Alberto Orte - 2021

VINS ROUGES

FRANCE

Terroirs du Nord

	75cl	1.5L
AOP Côtes de Rhône Reserve rouge Famille Perrin - 2022	34	
AOP Alsace Pinot Noir Domaine Wassler - 2023	43	
AOP Saumur-Champigny “Les Menaies” Domaine Fabien Duveau - 2023	48	
AOP Bourgogne Pinot Noir Armand Heitz - 2022	61	
AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021	63	
AOP Crozes-Hermitage “Les Saviaux” Domaine Le Vieux Mûrier - 2023	65	
AOP Pessac-Léognan “Cuvée Paul” Château Haut-Bergey - 2020	74	
AOP Gigondas “Cuvée Tradition .1871” Domaine Gour de Chaulé - 2022	82	
AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine Raymond Usseglio - 2021	92	
AOP Saint-Estephe Pagode de Cos - 2017	120	
AOP Volnay Dominique Lafon - 2020	189	

FRANCE

Terroirs du Sud

	75cl	1.5L
VDF Grenache & Cinsault “Le Rouge” By Fuga - 2024	37	
IGP “Altura 350” Domaine Peter Sichel - 2022	39	
AOP Côtes de Provence “Grand Classique Rouge” Domaine Gavoty - 2022	43	
AOP Faugères “Aksou” Mas Lou - 2022	47	
IGP Ile de Beauté “Cuvée YL” Domaine Yves Leccia - 2023	58	
IGP Alpilles “Roucas” Domaine Hauvette - 2023	72	
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2020	83	
IGP Ile de Beauté “Initiale” Domaine Zuria - 2023	112	

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

	75cl	1.5L
AOP Champagne Brut “Carte d’Or” Drappier	85	168
AOP Champagne Brut Nature Drappier	98	214
AOP Champagne EP Nature “Héritage” Champagne Brice	102	
AOP Champagne Rosé de Saignée Champagne Drappier	114	
AOP Champagne Blanc de Blancs Drappier	115	
AOP Champagne Brut Réserve Champagne Bereche Fils	121	
AOP Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck	136	
AOP Champagne Bollinger Spécial Cuvée	155	

AUTRES EFFERVESCENTS

	75cl	1.5L
Moscato d'Asti “Canelli” l'Armangia - 2024	52	
AOP Crémant de Bourgogne Domaine Thibert - 2019	58	
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher - NM	60	

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence “Le Rosé” By Fuga - 2024	37
AOP Côtes de Provence “Folly” Château la Mascaronne - 2024	45
AOP Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2023	58
AOP Bandol Rosé Domaine de Terrebrune - 2023	63

VINS BLANCS

FRANCE

Terroirs du Nord

AOP Côtes de Rhône Reserve blanc Famille Perrin - 2024	34	75cl	1.5L
AOP Muscadet Sèvre et Maine “Clos Armand” Les Vignes de Saint-Vincent - 2022	42		
VDF "Berceau des Fées” Domaine Aux Moines 2023	54		
AOC Bourgogne Blanc Armand Heitz - 2022	58		
AOP Touraine Amboise "Clocher" Domaine Bonnigal-Bodet - 2023	61		
AOP Sancerre blanc “Osmoze” Domaine Denizot - 2023	65		
AOP Pouilly Fumé “Léon”Jonathan Pabiot - 2023	72	138	
AOP Pessac-Léognan “Cuvée Paul” Château Haut-Bergey - 2023	78		
AOP Chablis 1er Cru Mont de Milieu Domaine Grossot - 2021	96		

FRANCE

Terroirs du Sud

IGP Pays d’Oc Chardonnay “Le Blanc” By Fuga - 2024	37	75cl	1.5L
AOP Côtes de Provence blanc Château la Mascaronne - 2023	58		
IGP Ile de Beauté blanc “Cuvée YL” Domaine Yves Leccia - 2023	65		
AOP Côtes du Roussillon Domaine Les Glacières - 2023	67		
AOP Languedoc “Manon” Clos Marie - 2023	68		
IGP Côtes Catalanes “Jasse” Domaine Gauby - 2023	76		
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2023	80		
VDF Dolia Domaine Hauvette - 2018	80		
AOP Palette Château Simone - 2022	125		
VDF Les Jardins de Babylone Domaine Didier Dagueneau - 2020	160		

ITALIE

IGT Trebbiano Rubicone “Abstractum” Medici Ermete NM	36	75cl	1.5L
DOC Vermentino di Sardegna Giba - 2024	43		
IGT Terre Siciliane “Inzolia” Funaro - 2024	51		
Cortese Tortonesi bianco Oltretorrente - 2023	54		
DOCG Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolino - 2023	64		
IGT Sicilia “SP68” Domaine Arianna Occhipinti - 2023	72		
DOC Sicilia “Carjcanti” Domaine Gulfi - 2020	112		

ESPAGNE

VT Cadiz Palomino “El Pinto” Hacienda La Parilla - 2023	38	75cl	1.5L
VT Castilla-León “Cantayano” Cantalapiedra - 2023	45		
D0 Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021	47		
D0 Xarel-lo Can Sumoi Pepe Raventos - 2023	58		
D0 Rias Baixas “Leirana” Bodegas Forjas del Salnes - 2023	60		
D0 Bierzo "Llorona" Veronica Ortega - 2022	89		

SPIRITUEUX

Apéritifs

Ricard	2cl	6
Martini	7cl	6
Blanco / Rosso		
Campari	7cl	6
Porto rouge	10cl	9

Whiskys

Bourbon Four Roses	4cl	12
États-Unis		
Monkey Shoulder		14
Écossais		
Bulleit Bourbon		16
États-Unis		

Rhums

Diplomatico Reserve	4cl	13
Venezuela		
3 Rivières VSOP		16
Martinique		
Plantation XO		18
Barbados		
Zacapa 23 ans		19
Guatemala		
Zacapa Centenario XO		24
Guatemala		

Gins

Citadelle	4cl	12
France		
Hendrick's		14
Écosse		
Tanqueray Dry Gin		13
Royaume-Uni		
Tanqueray NO.10		18
Royaume-Uni		
Gin Malfy		14
Italie		
Monkey 47		21
Allemagne		

Mezcals

Del Maguey Vida	4cl	16
Mexique		

Vodkas

	4cl	
Le Philtre		13
France		
Belvedere		16
France		
Grey Goose		16
France		

Tequilas

	4cl	
Don Julio Blanco		14
Mexique		
Don Julio Reposado		16
Mexique		
Don Julio 1942		21
Mexique		

Cognac

	4cl	
Hennessy VS		14
France		
Martell VSOP		18
France		

Digestifs

	4cl	
Limoncello		10
Italie		
Get 27		10
France		
Amaretto Disaronno		10
Italie		
Grappa		10
Italie		
Génépi Pères Chartreux		11
France		
Chartreuse Jaune		14
France		
Chartreuse Verte		15
France		
Bas Armagnac Laubade VSOP		18
France		
Liqueur de citron Domaine Roulot		18
France		
Liqueur d'abricot Domaine Roulot		18
France		
Liqueur clémentine Mattei		11
Corse		

Notre carte des vins met en avant une sélection, allant des classiques français aux découvertes d'Italie et d'Espagne.

Elle propose une diversité d'appellations et de cépages, avec une attention particulière aux vins d'artisans vignerons et aux terroirs d'exception.