

# POUR COMMENCER, NOS VERRES DE CHAMPAGNE

(15 CL)

## MOËT & CHANDON « GRAND VINTAGE » 2016

*Cuvée millésimée alliant la maturité et la fraîcheur de l'année 2016.*

*Elaborée en Extra Brut afin de préserver pureté et précision.*

*Assemblage de Chardonnay et Pinots pour mettre en valeur équilibre et texture soyeuse.*

31

## FABRICE POUILLON "GRANDE VALLÉE"

*Cuvée composée de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay illustrant à merveille la complexité de la marqueterie géologique de craie et d'argile signature de la Vallée de la Marne.*

29

## FREDERIC SAVART « OUVERTURE »

*Magnifique champagne d'artisan élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir qui donne à ce vin un profil fruité, énergétique et une fraîcheur irréversible.*

41

## BOLLINGER « GRANDE ANNÉE » 2018

*Champagne issu de Pinot Noir et de Chardonnay provenant d'une sélection de 19 villages classés.*

*Sa texture est ample et laisse une délicate empreinte saline*

74

## JEAN-MARC SÈLÈQUE « SOLESSENCE ROSÉ »

*Fidèle reflet de la diversité des Coteaux du sud d'Épernay alliant l'éclat du Meunier associé à la race du Pinot Noir et à la fraîcheur du Chardonnay*

32

## CAVIAR PRUNIER

LA CUILLÈRE OU "À LA ROYALE" 5GR – 15

50 GR – 190

125 GR – 450

## NOS COCKTAILS

### SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl) – 29

*Gin, Liqueur de pêche, Moët & Chandon Ice Imperial, Tonic*

### DIRTY ALLÉNO MARTINI (8 cl) – 29

*Gin, Dolin, Extraction de Gros Paris*

### COSMOPOLITAIN 45 (8 cl) – 26

*Dassai 45, Cointreau, cranberries*

### NEGRONI (8 cl) – 26

*Gin Tanqueray, Amaro, Campari*

### SANS ALCOOL (12 cl) – 22

*Sur demande*

## MENU

# BRUNCH

4 SERVICES – 145

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016

## NOS JUS FRAIS ET COCKTAILS

**JUS FRAIS CLASSIQUES** – Orange, pamplemousse

**GO GREEN DÉTOX** – Concombre, pomme verte et citron

**THÉ GLACÉ** – Earl Grey, pêche, citron

**SPRITZ IMPÉRIAL** (13 cl) – 29

*Gin, Liqueur de pêche, Moët & Chandon Ice Imperial, Tonic*

## NOS BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ "YANNICK ALLÉNO SIGNATURE" – 1895 LAVAZZA**

*Espresso | Filtration lente | Cappuccino | Au lait | Noisette | Café glacé*

*Au lait d'avoine, d'amande, de vache ou de soja*

**THÉS VERTS** – JASMIN | SENCHA

**THÉS NOIRS** – DARJEELING | EARL GREY | ENGLISH BREAKFAST | LAPSANG

**THÉ BLANC OU OOLONG** – HIMALAYA SHANGRI-LA | OOLONG BEAUTY

## BOULANGERIE

**PÂTISSERIES DU DIMANCHE**

PAIN DE GÊNES ABRICOT ET AMANDES

VIENNOISERIES MAISON

*Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno*

## POUR COMMENCER

**TARTARE DE SÉRIOLE**, AUX CITRONS CONFITS ET VERVEINE

**CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO** AUX AGRUMES

**PIZZETA À PARTAGER**, SAUCE PASSATA

## NOS PLATS AUX CHOIX

**ŒUF PARFAIT**, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE AU PARMESAN

**OMELETTE TUTTO VERDE**, BELLE SALADE AUX FLEURS

**VOLAILLE RÔTIE DU DIMANCHE AUX OLIVES**, POMME PURÉE

**AIGUILLETES DE LIEU JAUNE SAUCE VIERGE**, COURGETTES EFFEUILLÉES

## NOS DESSERTS

**SALADE DE FRAISES**

**CRÈME GLACÉE À L'AMANDE** ET CERISES AMARENA