

NOS COMPOSITIONS GOURMANDES

La Planche de l'été 27

Melon, Pastèque, Focaccia, Olives,
Fromage Frais, Jambon cru

La Planche de la Terre 37

Jambon de Paris, Jambon de pays de
l'Aveyron, Brie de Meaux, Comté 24 mois
et Croque-Monsieur

La Planche de la Mer 39

Saumon fumé d'Écosse à la Ficelle,
crevettes panées, Œuf de truite, tarama,
blinis et croque-saumon



NOS COCKTAILS ROSÉS (23cl)

FAUCHON Spritz 23

Champagne Brut FAUCHON, Aperol,
eau gazeuse

Spritz aux boutons de rose FAUCHON 23

Vin rosé de Provence infusé aux
boutons de rose FAUCHON, jus de
pamplemousse pressé, Prosecco D.O.C,
limonade

Paloma 23

Tequila 1800, soda pamplemousse, jus
de citron vert pressé

Frozen cocktail Pastèque & Basilic 23

Tequila 1800, pastèque glacée, sirop
d'agave, citron vert, feuilles de basilic

*Ce frozen cocktail se décline avec de la vodka
Stoli, du Generous Gin, ou en version sans alcool.*

NOS VINS & CHAMPAGNES ROSÉS (15cl)

AOP Côtes de Provence, 2025, Whispering Angel, Caves d'Esclans 12

Champagne Rosé FAUCHON 25

VOTRE MOMENT ROSÉ

60€ pour deux personnes

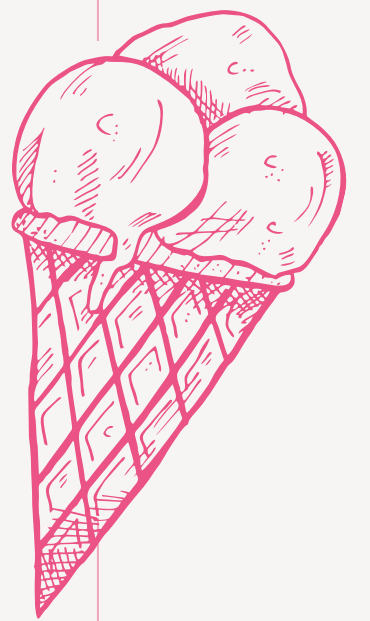
La Planche de l'été
et deux boissons rosées au choix

NOS GLACES & SORBETS

4€ par boule

Café Espresso 100% Arabica
Pistache de Brontë IGP
Vanille de Madagascar
Caramel beurre salé
Chocolat Noir Valrhona 72%

Sorbet citron de Syracuse IGP
Sorbet Fraise
Sorbet Lait de coco
Sorbet Framboise



NOS TOPPINGS

0,50€ par topping

Macaron framboise (+1,50€)
Feuilletine
Sablé breton en crumble
Chantilly
Éclats d'amandes caramélisées
Coulis Caramel
Coulis Fraise