

AMERICAN BAR

ALL DAY MENU

COCKTAILS



Espresso Martini

Vodka Fair, liqueur de café Fair, espresso 17



White Negroni

Gin Plymouth, Suze, Cocchi Americano 17



Americano

Campari, sweet vermouth, soda water 17

VINS

Coupe de champagne 12cl

Pol Roger brut 19

Verre de vin blanc 12cl 11

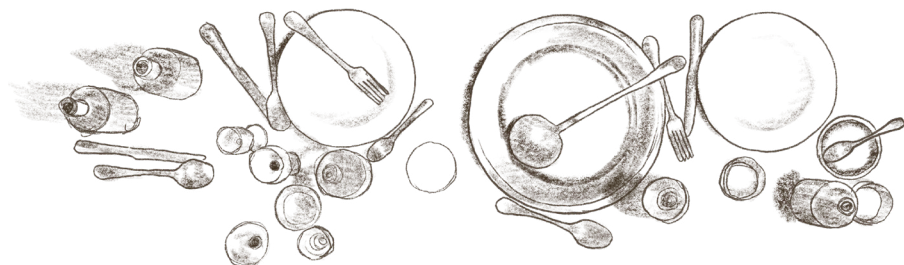
Verre de vin rouge 12cl 11

Verre de vin rosé 12cl 11

BIÈRES

Bière blonde Deck & Donohue 33cl 9

Bière IPA Deck & Donohue 33cl 9



ALL DAY MENU

Caviar osciètre Kate & Kon, la boîte de 50g

pommes gaufrettes et crème d'Isigny acidulée 140

Carpaccio de maigre

huile d'olive extra vierge, courgettes trompettes et citron vert 18

Caesar Salade

suprême de volaille grillée, anchois fumés « Bellota-Bellota »,
copeaux de parmesan et bacon. 29

Pâté en croûte

veau, foie gras, pistaches et champignons 19

Lobster roll

brioche moelleuse, homard, avocat,
et honey mustard 29

Club sandwich

le classique, suprême de volaille grillé 25

Coquelet

cuit à la flamme, marinade au paprika fumé 31

Mini burgers

onglet de boeuf, oignons caramélisés, cheddar et sauce barbecue 22

ACCOMPAGNEMENTS

Coeur de laitue, huile d'olive citronné 7

Epinard à la crème 7

Frites maison 7

DESSERTS

Paris New York

chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan. 15

Peanut butter Cheesecake

glace vanille de Madagascar 14

Fruits frais

mangue, ananas, kiwi, pomme, et fruits de la passion 14

BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé.....	4
Double espresso & americano.....	5
Capuccino.....	6
Flat white.....	6
Latte, Iced latte.....	7
Chocolat chaud.....	8
Matcha latte.....	7
Thé et infusions Kodama.....	6

SOFT DRINKS

Perrier 33cl.....	6
Ginger beer Leemao 33cl.....	7
Coca / Coca Zéro 33cl.....	6
Jus de fruit frais 30cl	
orange, pamplemousse, citron.....	7
Thé glacé maison 30cl.....	8
Citronnade maison 30cl.....	8