

Nos mets à partager

St-Jacques, panais, vanille & clémentine - 23€

St Jacques snackées, purée de panais à la vanille et réduction de clémentine

Tataki de Boeuf Wakamé - 23€

Pavé de Coeur de Rumsteak Black Angus, Salade de Wakamé, sauce chimichurri

Tartare de daurade, fruit de la passion - 19€

Tartare de daurade mariné, fruit de la passion et oeuf de tobiko

Arancini riz noir et feta -17€

Arancini au riz noir, feta et crème petit pois - fenouil

Salade de quinoa Kalamansi - 13€

Quinoa, Piquillos, coriandre et vinaigrette au Kalamansi

Brochettes de poulet citron confit et épices - 18€

Brochette de poulet au sumac et paprika, citron confit et taboulé libanais

Carpaccio de boeuf mariné, cebettes et chips d'ail -19€

Carpaccio de boeuf mariné sauce soja et huile de sesame, cébettes et chips d'ail

*

Tartelette Caramel au Miso & Mousse Banane Chocolat - 13€

Tartelette sable, caramel fondant au miso, mousse de banana et chocolat

Pavlova Ananas 13€

Meringue, Chantilly, ananas et zeste de citron vert

OFF

prix service compris

SAKURA SOUR

*Avallen Calvados, Sake, Yuzu, Blanc Œuf**



Calvados et saké s'accordent au yuzu dans un sour délicat, frais
et inattendu

16€

OFF

prix service compris

SMOKE ON THE WATER

Gin Beefeater, Palo Santo, Campari, Vermouth rouge smoked



Fumée, amertume et bois sacré : un negroni intense qui laisse une
trace
16€

OFF

prix service compris

NOCTURNE N°9

Café, Vodka Absolut, Cardamome



Vodka à la cardamome, espresso profond, finale épicée — une signature audacieuse
16€

OFF

prix service compris

TRANSPARENCE VÉGÉTALE

Gin Beefeater, Crème Fior Di Latte, Tomate, Basilic



Un milk punch végétal et lumineux qui transforme la tomate-basilic en expérience à boire

16€

OFF

prix service compris

MOMENTARY FLOWER

Bitter Fleur d'immortel, Italicus et lavande



Une exploration florale et amère, où l'Italicus révèle ses secrets
16€

OFF

prix service compris

SICHUAN SUNSET

*Tequila Altos, Mezcal Del Maguey, Poivre de sichuan, Oléo
Citrons, Tonic Pamplemousse*



Un cocktail surprenant qui fait danser chaleur et éclat d'agrumes
16€

OFF

prix service compris

SECOND BREAKFAST

Bourbon Four roses, Pain au Chocolat, Vanille et Tonka



Un Old Fashioned surprenant, où la chaleur gourmande du bourbon infusé au pain au chocolat s'embrase au contact d'une vanille-tonka envoûtante.

16€

OFF

prix service compris

GOLDEN EMBER

Vodka infusé piment d'espelette, Purée mangue, Soda citron et fleur d'oranger.



Fruit solaire, épice subtile et bulles citronnées — un cocktail vibrant et inattendu.

16€

OFF

prix service compris

ECLAT BOTANIQUE

*Gin Beefater 0,0 (sans alcool) infusé thé vert, fleurs et fruit
rouge, cordial citron, citron vert*



Fraîcheur végétale, notes florales et tension d'agrumes — un
équilibre pur et raffiné sans alcool
13€

OFF

prix service compris

FUME DES TROPIQUES

Jus d'ananas roti, Lapsang Souchang, Citron vert



La douceur caramélisée de l'ananas rencontre les notes fumées
du Lapsang, relevées d'un zeste éclatant

13€

OFF

prix service compris