LES COCKTAILS

LES MOJITOS

Mojito classique : Sucre de cannes, citron vert, rhum brun, eau gazeuse et menthe fraiche.	12,00 €
Mojito Royal : Sucre de cannes, citron vert, rhum brun, Champagne et menthe fraiche	15,00 €
Mojito Passion : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et fruits de la passion.	12,00 €
Mojito fraise : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et soupe de fraises.	12,00 €
Mojito pêche : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et purée de pêche.	12,00 €
Mojito Framboise : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et purée de framboise.	12,00 €
Virgin Mojito: menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante.	9,00 €

LES MULES

Moscow mules : vodka, citron vert, ginger beer.	12,00 €
London mules : gin, citron vert, ginger beer.	12,00 €
Jamaican mules : Rhum, citron vert, ginger beer.	12,00 €
Mexican mules : Tequila, citron vert, ginger beer.	12,00 €

LES SPRITZ

Apérol : Apérol, prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Hugo : Liqueur fleur de Sureau, menthe, prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Campari : Campari , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Rhubarbe : Liqueur de Rhubarbe , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Violette : Liqueur de violette , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Limoncello : Limoncello , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
Melon : Liqueur de melon prosecco, eau pétillante.	12,00 €

SANS OUBLIER ...

Espresso martini : vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat.	12,00 €
Caïpirinha : citron vert, cassonade, cachaça.	12,00 €
Caipiroska : citron vert, cassonade, vodka.	12,00 €

Prix TTC en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS ENTRÉES

Assiette de panisse maison mayonnaise à la tomate et basilic 14,00 €
Plate of homemade panisse with tomato and basil mayonnaise

Velouté de potiron aux pépites de foie gras et crème parfumée à la truffe 19,00 €
Pumpkin velouté with morsels of foie gras and truffle-scented cream

Cromesquis de St-Marcellin sur son tartare de coings au miel et bouquet de crudités 21,00 €
St-Marcellin cheese croquettes served with a honey-quince tartare and a bouquet of raw vegetables

Foie gras maison mi cuit chutney aux figues carameliées au balsamique et pain brioché aux fruits secs grillés 22,00 €
House-made semi-cooked foie gras, fig chutney caramelized with balsamic vinegar, and toasted brioche with dried fruits

Amour du partage (2/3 pers) (2/3 people) 48,00 €

Assortiment à partager: foie gras, panisses, cromesquis St-Marcellin,poulpe et burrata
Assortment to share: foie gras, panisses (chickpea fritters), St-Marcellin croquettes,octopus, and burrata

Prix TTC en euros, service compris. Origine des viandes : France ou EU

NOS POISSONS

Salade tièdе de poulpes à la niçoise pomme de terre tomates cerises, haricots verts, artichauts violets et olives — 24,00 €
Warm Niçoise-style octopus salad with potatoes, cherry tomatoes,green beans, purple artichokes, and olives

Aile de raie rôtie au beurre d'ail, câpres, écrasé de pomme de terre — 26,00 €
Roasted skate wing with garlic butter, capers, and crushed potatoes

Burger japonais au saumon (galette de riz snackée, purée edamame, crème de wasabi — 28,00 €
Japanese salmon burger (seared rice patty, edamame purée,wasabi cream)

Filet de dorade grillé à la plancha, lasagne aux légumes frais et oignons caramélisés à la fleur de thym — 29,00 €
Fillet of sea bream grilled *a la plancha*, with fresh vegetable lasagna and caramelized onions infused with thyme blossoms

Tataki de thon snacké et mariné au yakitori fondue de légume et galette de riz sushi grillée — 29,00 €
Seared tuna tataki marinated in yakitori sauce, served with a vegetable fondue and a grilled sushi rice cake

Poêlée de gambas et flambées au limoncello et méli-mélo de légumes — 32,00 €
Pan-seared prawns flambéed with limoncello, served with a medley of vegetables

NOS VIANDES

Demi coquelet rôti au thym pomme de terre rissolée et jus corsé — 24,00 €
Half-roast spring chicken with thyme, sautéed potatoes, and a rich jus

Épaule d'agneau confite 7h purée maison et son jus corsé — 28,00 €
7-hour slow-cooked lamb shoulder, homemade purée, and a rich, full-bodied jus

Tagliata de bœuf, Pad Thaï sauté aux légumes croquants — 29,00 €
Beef tagliata, Pad Thai stir-fried with crunchy vegetables

Ribs de bœuf braisé (Black Angus) et caramélisé au miel, purée maison — 32,00 €
Braised beef ribs (Black Angus) and honey-glazed, served with homemade mashed potatoes

Entrecôte grillée, pomme de terre rissolées et sauce aux poivres verts — 38,00 €
Grilled ribeye steak, sautéed potatoes, and green peppercorn sauce

Prix TTC en euros, service compris. Origine des viandes : France ou EU

LES PÂTES

Rigatonni «cacio e pepe» et burrata gratinée 22,00 €
Rigatoni "cacio e pepe" and gratinated burrata

Spaghetti au polpette et perugina, sauce tomate maison 26,00 €
Spaghetti with polpette and perugina, homemade tomato sauce

Spaghetti aux fruits de mer (moules poulpe, palourdes, gambas et crevettes sautés) aux tomates et basilic frais 29,00 €
Seafood spaghetti (mussels, octopus, clams, prawns and shrimp sautéed) with tomatoes and fresh basil

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au jus de corail, émulsionné aux estragon 34,00 €
Seared scallops, risotto with coral-infused jus, emulsified with tarragon

NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée (vanille ou au romarin) 10,00 €
Crème brûlée (vanilla or rosemary)

Baba au Rhum avec beaucoup de Rhum 11,00 €
Baba au Rhum with plenty of rum

Tarte tatin aux poires et glace vanille 12,00 €
Pear tarte tatin with vanilla ice cream

Tiramisu de la Mama 12,00 €
Mama's Tiramisu

Inconrtounable Cookie maison, glace vanille et coulis de Spéculos 14,00 €
The must-try homemade cookie, served with vanilla ice cream and a Speculoos sauce

Café « Très » gourmand 16,00 €
«Very» indulgent coffee (or «Café Très Gourmand»)

Glace et Sorbet, coupe 3 boules 9,00 €
Ice cream and Sorbet, 3 scoops

vanille, chocolat, café, pistache,caramel, rhum-raisin, fraise, citron
vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, rum raisin, strawberry, lemon

POUR LES PITCHOUNES 18,00 €

Nuggets ou steak Haché et frites maison / Nuggets or minced steak and homemade fries

+

1 sirop / 1 syrup

+

2 boules de glaces au choix / 2 scoops of ice cream of your choice

Prix TTC en euros, service compris. Origine des viandes : France ou EU

LA CAVE

LES CHAMPAGNES 75cl

	75cl	le verre 15cl
Ployez Jacquemard Brut	90	14
Louis Roederer Brut	120	

LES BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl	le verre 15cl
PROVENCE				
La Grande Bauquière « B Création » BIO			29	
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Valérie » 2023		32	41	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2023|75 cl > 2024 BIO		33	44	
Minuty Cuvée « Prestige » 2022		33	49	
Le R de Sainte Roseline				7
VAL DE LOIRE				
Sauvignon « Roc de l'Abbaye » de Florian Mollet 2023			32	8
Sancerre Nicolas Millet 37,5 cl > 2022 | 75 cl > 2023	25		45	
Pouilly-Fumé « Tradition» Serge Dagueneau 75 cl > 2023			49	12
BOURGOGNE				
Chardonnay Depardon			32	8
Chablis Michaud « Domaine de la motte »	33		49	
Saint Veran « Joseph Drouhin »			58	
DIVERS				
Sauternes « La Recolte d'Or »				7
Chateau des nages « GourmandiNages »			32	
Prosecco Trevisse Doc Castello di Roncade			32	8
BORDELAIS				
Château Lafitte 2023			49	

LES ROSES

PROVENCE				
La Grande Bauquière « B Création » BIO			29	
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Magali » 2024		32	41	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2023 | 75 cl > 2024 BIO		33	44	
Minuty Cuvée « Prestige » 2023		33	49	
Minuty « Rosé et Or » 2023			64	
Le R de Sainte Roseline				7

LES ROUGES

PROVENCE				
La Grande Bauquière « B Création » BIO			29	
Saint André de Figuière Cuvée Signature « François » 50 cl > 2022| 75 cl > 2022		32	41	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2019 | 75 cl > 2021 BIO		38	50	
Minuty Cuvée « Prestige » 2023		33	49	
Le R de Sainte Roseline				7
BORDELAIS				
Graves Château de Rieufret « les muses »2021			34	9
BOURGOGNE				
Pinot Noir « Roc de l'Abbaye » 2023			32	8
Mercurey maison Drouhin			79	
VAL DE LOIRE				
Sancerre François Millet 2020	25		45	

Prix TTC en euros, service compris. Origine des viandes : France ou EU
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE BAR

Apéritifs

Martini Rouge/Blanc 6 cl	7,00 €
Suze 6 cl	7,00 €
Campari 6 cl	7,00 €
Porto Rouge/Blanc 6 cl	7,00 €
Pastis 2 cl	7,00 €
Ricard 2 cl	7,00 €
Kir 11 cl	7,00 €
Prosseco 11 cl	8,00 €
Kir Royal 11 cl	12,00 €
Américano 6 cl	12,00 €
Negroni 6 cl	12,00 €
Coupe de Champagne 11 cl	14,00 €

Bières 33 cl

1664 0%	5,00 €
1664	6,00 €
Grimbergen blonde	6,00 €
Grimbergen ambrée	7.50 €
Corona 35.5 cl	8,00 €
Bière du Conté IPA et blanche	9,00 €

Whisky 3 cl

Johnny Walker Red - Black	9,00 €
Jameson	10,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Knokando 12 ans - 18 ans	15,00 €
Nikka	15,00 €

Vodka 3 cl

Belvedere	12,00 €

Gin 3 cl

Bombay Sapphire	10,00 €
Hendricks	12,00 €
Mistral	12,00 €
Accompagnement	3,00 €

Rhum 3 cl

Don Papa	12,00 €
Diplomatico	12,00 €
Zaccapa	15,00 €

Digestifs 3cl

Genepy	12,00 €
Limoncello	7,00 €
Baileys	8,00 €
Get 27/31	8,00 €
Grappa	8,00 €
Amaretto	9,00 €
Sambuca	9,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cognac Remi Marin VSOP	11,00 €
Henessy	12,00 €
Armagnac Laubade 6 ans	11,00 €
Vieille Prune	11,00 €
Poire Williams	11,00 €
Calvados du Breuil	12,00 €
Chartreuse verte	12,00 €
Cognac XO Delaitre	15,00 €

Soft

Sirop 33 cl	3,50 €
Coca Cola /Coca zéro 33 cl	5,50 €
Sprite 25 cl	5,50 €
Tonic 25 cl	5,50 €
Perrier 33 cl	5,50 €
Fanta 25 cl	5,50 €
Fuze Tea 25 cl	5,50 €
Ginger beer 25 cl	5,50 €

Jus de fruits : 25 cl — 4,90 €

Jus de pommes, orange, abricot, ananas, tomate

Boissons chaudes

Thés, infusions, café	3,50 €
Double café, cappuccino	5,00 €
Café Frappée	7,00 €

Les eaux : 75 cl

Purezza plate	4,50 €
Purezza gazeuse	4,50 €

Eau filtrée, gazéifiée, stérilisée et désaromatisée sur place

Prix TTC en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.