DÉCOUVREZ LE

Carte disponible de 12h00 à 22h30

Available from12 a.m to 10h30 p.m

Tarifs nets en euros, toutes taxes et service compris

Entrées / Starters

Tomates multicolores, Burrata des Pouilles & Pignons de pin 13.00€
Assorted tomatoes, Burrata from Puglia & Pine nuts

Gaspacho de tomates, Citron confit & Menthe 11.00€
Courgetted gazpacho, candied lemon & mint

Assiette de Charcuteries Ibériques (Lomo, Saucisson, Chorizo, Jambon) 80gr 18.00€
Platter of cold cuts (Lomo, dry sausage, Iberian ham)

Assiette de Saumon fumé & Crème ciboulette 17.00€
Plate of smoked halibut & chive cream

Plats / Main courses

Fricassé de volaille à l'estragon & Écrasé de pommes de terre 24.00€
Chicken fricassee with tarragon & Mashed potatoes

Ravioles à la truffe, Crème de pecorino & Ciboulette 22.00€
Truffle ravioli, Pecorino cream & chives

Salade César & Poulet mariné au tandoori 20.00€
Chicken fillet with morels & mixed rice

Pour les enfants / For the kids

Boulettes de bœuf, linguines & sauce tomate 13.00€
Beef meatballs, linguine & tomato sauce

Desserts

La Salade de fruits frais 10.00€
Fresh seasonal fruit salad

Mi cuit au chocolat & Crème anglaise 12.00€
Chocolate soufflé & custard

L'Assiette de fromages
& mesclun de salade 14.00€
Selection of cheeses & mixed salad

COCKTAILS CRÉATIONS 15.00€

Rhum Jamsour
Rhum, Jus de citron, Bitter angostura,
Confiture d'abricot
Rum, lemon juice, Angostura bitters, apricot jam

Strawberries Martini
Vodka, Purée de fraises, Sirop de gomme,
Vinaigre balsamique
Vodka, Strawberry purée, Gum syrup, Balsamic vinegar

Spritz LVH
Vin blanc, Campari, Martini bitter, Vermouth blanc
White wine, Campari, Martini bitter, White vermouth

F1 Grand Prix
Vodka, Vermouth Martini Dry, Cointreau,
Jus de citron vert, Grenadine
Vodka, Dry Martini Vermouth, Cointreau, Lime Juice,
Grenadine

Victoria
Amaretto, Purée de fraises, Cognac,
Champagne, Menthe fraîche
Amaretto, Strawberry purée, Cognac, Champagne,
Fresh mint

COCKTAILS CLASSIQUES 12.00€

Long Drink
Moscow Mule, Mojito, Spritz...

Short Drink
Cosmopolitan, Martini, Negroni ...

Et bien plus encore...
And much more...

MOCKTAILS 7.00€

Le Virgin Mojito
Classique, Pomme, Cranberry, Framboise
Classic, Apple, Cranberry, Raspberry

Le Créateur de Goût
Cocktail de jus de fruits frais
Fresh fruit juice cocktail

APÉRITIFS

Pastis ***(2,5cl)***	7.00€
Martini Rouge ou Martini Blanc ***(6cl)***	8.00€
Campari ***(6cl)***	8.00€
Kir Vin Blanc ***(15cl)***	9.00€
Kir Royal ***(15cl)***	16.00€
Porto Rouge ou Porto Blanc ***(10cl)***	8.00€
Suze ***(6cl)***	8.00€

BIERES ***(33cl)*** 7.00€

La Parisienne Bio
Duvel
Hoeggarden
Leffe
Desperados

SOFTS 6.00€

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ***(33cl)***
Orangina ***(25cl)***
Schweppes Tonic ***(25cl)***
Nectar de Fruit Charles Papillon ***(25cl)***
Poire, Framboise, Pêche, Fraise ou Abricot
Pear, Raspberry, Peach, Strawberry or Apricot
Jus de Tomate Charles Papillon ***(20cl)***
Lipton IceTea ***(25cl)***
Limonade Voilà aux citrons de Menton Bio ***(33cl)***
Ginger Beer La French ***(25cl)***
Perrier ***(33cl)***

JUS DE FRUITS FRAIS ***(20cl)*** 6.00€

FRESH FRUIT JUICE

Orange, Pamplemousse, Pomme
Orange, Grapefruit, Apple

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

	50 cl	***100 cl***
Vittel	4.00€	6.00€
San Pellegrino	5.00€	7.00€
Orezza		8.00€

VINS BLANCS

WHITE WINES

		12,5 cl	37,5 cl	75 cl
	Alsace			
2023	Riesling AOP *Hugel Et Fils*	6.00€		28,50€
	Loire			
2023	Pouilly Fumé AOC *Domaine Régis Minet*	8.00€		39.00€
2023	Sancerre AOP *Château De Sancerre*			51.00€
	Vallée du Rhône			
2023	Côte du Rhône AOP *Bio Artésis*	6.00€		25.00€
2023	Crozes-Hermitage AOP *Petite Ruche Chapoutier*			52.00€
	Bourgogne			
2023	Chablis AOP St Martin *Domaine Laroche*	8.00€	28.00€	43.00€

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

		12,5 cl	75 cl
2024	Côtes de Provence AOP *Symphonie*	8.50€	42,00€
2024	Côtes de Provence AOP *Minuty Prestige*		51.00€

CHAMPAGNES

		12,5 cl	37,5 cl	75 cl
	Taittinger Brut	14.00€	45.00€	90.00€
	Taittinger Rosé	16.00€	50.00€	95.00€
	Champagne Blanc De Blanc *Barons de Rothschild*			140.00€
	Champagne Bollinger Spécial Cuvé			160.00€
2022	Dom Pérignon Vintage			375.00€

VINS ROUGES

RED WINES

		12,5 cl	37,5 cl	75 cl
	Bourgogne			
2023	Pinot Noir AOC *Domaine Laroche*			29,00€
2020	Monthélie AOC *Domaine Bouchard*	13,00€		69,00€

		12,5 cl	37,5 cl	75 cl
	Loire			
2022	Menetou Salon AOC *Cuvée les Bornés*	7.00€		36.00€
	Vallée du Rhône			
2023	Côte du Rhône AOP Bio Artésis *Domaine Ogier*	6.00€		25.00€
2022	Châteauneuf du Pape AOC *Clos de l'Oratoire*	13.00€		72.00€
	Le Bordelais			
2014	St-Emilion Grand Cru AOP *Les jardins de Soutard*	8.00€		50.00€
2016	Haut Médoc AOP *La Demoiselle Sociando-Mallet*			66.00€
	Languedoc			
2017	Terrasses du Larzac AOP *L'Alchimiste Black Edition*			48.00€

WHISKYS *(4 cl)*

Chivas Regal 12 ans 10.00€
Malté, puissant, boisé - Malty, powerful, woody

Jack Daniel's Gentleman 12.00€
Boisé, notes torréfiées - Woody, roasted notes

Nika from the Barrel (Blend Japonais) 16.00€
Vanillé, boisé, épicé - Vanilla, woody, spicy

Oban 14 ans (Ecosse) (Scotland) 14.00€
Floral, fruité - Floral, fruity

Laphroaig 10 ans (Islay) 14.00€
Fumé, tourbé -Smoky, peaty

Le Sexton (Irlande) (Ireland) 13.00€
Doux, délicat, fruité - Mellow, delicate, fruity

GINS *(4 cl)* 10.00€

Tanqueray
Equilibré et doux - Balanced and smooth

Hendrick's
Riche et dynamique - Rich and dynamic

Bombay Sapphire
Complexe et pulpeux - Complex and pulpy

VODKAS *(4 cl)*

Ketel One 10.00€
Touches d'agrumes & miel - Hints of citrus & honey

Grey Goose 12.00€
Douce & délicatement sucré - Sweet & delicately sweet

Stolichnaya 10.00€
Moelleuse & équilibrée - Soft & balanced

RHUMS *(4 cl)*

Havana Club 3 ans	9.00€
Diplomatico Moelleux *Notes caramélisées, fruitées & épicées* *Caramelised, fruity and spicy notes*	12.00€
Don Papa *Doux & délicat - Soft & delicate*	12.00€
Zacapa Complexe *Goût caramel, épices de chênes et raisins secs* *Caramel flavour, oak spices and raisins*	16.00€
Saint James 1765 *Rhum Agricole, épicé, boisé* *Agricultural rum, spicy, woody*	16.00€

TEQUILA / MEZCAL / PISCO *(4 cl)*

Tequila Jose Cuervo Especial	12.00€
Pisco Heron By Waqar	9.00€

DIGESTIFS *(4 cl)*

Limoncello	8.00€
Cognac Hennessy Fine Cognac	16.00€
Cognac Maison Gauthier XO	22.00€
Armagnac Duc du Loussac VSOP	12.00€
Bas Armagnac Duc du Loussac 1990	16.00€
Chartreuse Verte	9.00€
Bailey's	9.00€
Get 27	9.00€
Get 31	9.00€
Amaretto	10.00€
Absinthe Supérieure La Fée	10.00€

THÉS BIO PASCAL HAMOUR 6.00€

PASCAL HAMOUR ORGANIC TEAS

Breakfast
Earl Grey
Darjeeling
Thé Vert à la Menthe - *Green Tea with Mint*
Thé Vert au Jasmin - *Jasmine Green Tea*
Thé Vert Sencha - *Sencha Green Tea*
Roobois

INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR 6.00€

PASCAL HAMOUR ORGANIC INFUSIONS

Camomille - *Camomile*
Verveine - *Verbena*
Tilleul - *Linden*
Menthe - *Mint*

CAFÉS

COFFEE

Expresso, décaféiné, café allongé *Espresso, decaffeinated, long coffee*	4.00€
Double expresso - *Double espresso*	6.00€
Cappuccino, café latte - *Cappuccino, latte* *Lait de vache, lait d'amande, d'avoine ou de soja* *Milk, almond milk, oat milk or soya milk*	7.00€
Chocolat Chaud - *Hot Chocolate*	7.00€