

À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR.

-  **GALIPETTES FAÇON LA BELLE VUE** 12,00€
Champignons des carrières, beurre persillé, ail & vieux Comté gratiné.
Quarry-grown mushrooms, parsley butter, garlic, and gratinéed aged Comté
- BŒUF FAÇON TATAKI** 16,00€
Onglet de bœuf, jus réduit maison, échalotes confites & noisettes torréfiées.
Hanger steak, house-made reduced jus, confit shallots & toasted hazelnuts
-  **CAMEMBERT RÔTI, GRANOLA MAISON ET FRUITS DE SAISON** 15,00€
Camembert rôti, granola maison aux fruits secs, amandes, graines de courge, miel de fleurs & fruits de saison.
Camembert rôti, granola maison aux fruits secs, amandes, graines de courge, miel de fleurs & fruits de saison
-  **FRITES MAISON** 8,00€
Frites fraîches, sauce maison.
Fresh fries, homemade sauce
-  **GAUFFRE À L'EMMENTAL ET OIGNONS CONFITS** 15,00€
Oignons confits au miel, Sainte-Maure-de-Touraine, herbes de Provence, éclats de châtaignes confites et pomme.
Honey-confit onions, Sainte-Maure-de-Touraine cheese, Herbes de Provence, candied chestnut pieces, and apple
-  **BURRATA D'AUTOMNE, BUTTERNUT & POTIMARRON** 15,00€
Burrata 50 g, crème de butternut au parmesan, granola maison & huile de sauge.
50g burrata, Parmesan-butternut squash cream, roasted red kuri squash, homemade granola & sage oil
- CROQUE TARTUFATA** 14,00€
Pain de mie, mornay au Comté et à la tartufata, jambon truffé, toasté au beurre demi-sel.
Sliced bread, Comté and tartufata Mornay sauce, truffle-infused ham, toasted with demi-sel butter
- GRAVLAX** 14,00€
Gravlax mariné, pomme Granny Smith, pickles maison, herbes fraîches & bortsch de betterave.
Marinated gravlax, Granny Smith apple, house-made pickles, fresh herbs & beetroot borscht
-  **HOUMOUS DU MOMENT** 10,00€
Crème de pois chiches acidulée aux épices et saveurs du moment.
Tangy chickpea cream with spices and seasonal flavors
- LE TARTARE DE BŒUF A PARTAGER 150GR** 19,00€
Tartare de bœuf au couteau, sauce gribiche.
Hand-cut beef tartare, gribiche sauce
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** 18,00€
Sélection de charcuteries premium.
Premium charcuterie board
- PLANCHE DE FROMAGE** 17,00€
Sélection de fromages affinés, confiture maison.
Selection of aged cheeses, homemade jam
- CAVIAR DE SOLOGNE & BRIOCHE ARTISANALE** 80,00€
Sologne caviar & artisanal brioche

 *Sélection végétarienne

À CHACUN SA FORMULE

NOS FORMULES SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI ET HORS JOURS FÉRIÉS.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	37,00€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	29,00€
PLAT DU JOUR	23,00€
MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS INCLUS	12,00€

MENU ENFANT _____

DEMI-SUPRÊME DE POULET

Accompagné de frites et du dessert du chef.

CHILLED ZUCCHINI VELOUTÉ WITH BASIL & FRESH GOAT CHEESE WITH ESPELETTE PEPPER, PINE NUTS

NOS ENTRÉES UNIQUEMENT LE MIDI.

ŒUF PAYSANNE

12,00€

Œuf au plat, Sainte-Maure-de-Touraine, champignons des carrières, poitrine, noix torréfiées & cébettes.

Fried egg, Sainte-Maure-de-Touraine cheese, quarry mushrooms, pork belly, toasted walnuts & spring onions

GRAVLAX DE TRUITE OU SAUMON

14,00€

Gravlax mariné, pomme Granny Smith, pickles maison, herbes fraîches & bortsch de betterave.

Marinated gravlax, Granny Smith apple, house-made pickles, fresh herbs & beetroot borscht

POIREAUX RÔTIS AU MIEL

11,00€

Poireaux cuits sous vide au beurre, rôtis au miel, vinaigrette perlée à l'huile de truffe et au vieux vinaigre de vin, Roquefort AOP & noisettes torréfiées.

Leeks cooked in butter, honey-roasted, truffle oil and aged wine vinegar vinaigrette, Roquefort AOP & toasted hazelnuts

NOS PLATS

LA VOLAILLE FERMIÈRE

24,00€

Suprême de volaille fermière cuit sous vide, sauce aux Coteaux-du-Layon crémée, fregola sarda.

Sous-vide cooked free-range chicken supreme, creamy Coteaux du Layon sauce, fregola sarda

JOUE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON

25,00€

Joue de bœuf fondante, jus de cuisson réduit au vin rouge & garniture façon bourguignon.

Tender beef cheek, red wine reduction, and Bourguignon-style garnish

RISO D'ÉPEAUTRE, CRÈME DE BUTTERNUT

21,00€

Épeautre, crème de butternut, courge rôtie, granola maison & copeaux de parmesan.

Spelt, butternut squash cream, roasted squash, homemade granola & Parmesan shavings

RETOUR DE PÊCHE

26,00€

Poisson du jour selon arrivage, épeautre, sauce crème au Quincy, légumes de saison.

Catch of the day, depending on availability, spelt, creamy Quincy sauce and seasonal vegetables

NOS DESSERTS DISPONIBLE MIDI & SOIR.

ASSIETTE DE FROMAGES

9,00€

CHARLOTTE FRUIT EXOTIQUE & CORIANDE

14,00€

Biscuit ancien, marmelade mangue passion, coriande, ganache coco & voile mangue passion.

Traditional biscuit, mango & passion fruit marmalade, coriander, coconut ganache, mango & passion fruit veil

BABA WHISKY & CHÂTAIGNE

12,00€

Baba à la châtaigne, sirop au whisky, chantilly vanille torréfiée.

Chestnut baba, whisky syrup, toasted vanilla whipped cream

TARTE 100% CHOCOLAT

13,00€

Pâte sablée cacao, praliné grué cacao, crémeux chocolat, coque en chocolat noir.

Cocoa shortcrust pastry, cocoa nib praline, chocolate crémeux, dark chocolate shell

DOUILLON POIRE ÉPICE

10,00€

Pâte feuilletée, poire pochée cannelle, badiane, 4 épices, crème légère vanille.

Puff pastry, cinnamon-poached pear, star anise, four-spice blend, light vanilla cream

 *Sélection végétarienne

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

LES BLANCS

VOUVRAY SEC - 2023	12,5CL	6,00€
<i>DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS</i>		
COTEAUX DU LAYON - 2025	12,5CL	6,50€
<i>DOMAINE DU PETIT VAL</i>		
BOURGOGNE CHITRY - 2025	12,5CL	9,00€
<i>DOMAINE GIRAUDON</i>		
AOC QUINCY - 2023	12,5CL	9,00€
<i>DOMAINE TROTREAU</i>		
AOC CHABLIS - 2022	12,5CL	11,00€
<i>DOMAINE LAVANTUREUX</i>		
AOC MEURSAULT - 2023	12,5CL	17,00€
<i>DOMAINE PASCAL MAILLARD</i>		
CONDRIEU - 2022	12,5CL	17,00€
<i>GUIGAL</i>		

LES ROUGES

CHINON ROUGE AOP VIEILLES VIGNES		7,00€
DÉBORAH - 2022	12,5CL	
<i>DOMAINE DE LA SEMELLERIE</i>		
CÔTE DU RHÔNE	12,5CL	7,00€
<i>DOMAINE DE VERQUIÈRE</i>		
BOURGOGNE CHITRY - 2025	12,5CL	9,00€
<i>DOMAINE GIRAUDON</i>		
AOC CORNAS - 2022	12,5CL	17,00€
<i>DOMAINE DURAND</i>		
POMMARD 1ER CRU - 2023	12,5CL	20,00€
<i>DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT</i>		

LES ROSÉS

AOC CHINON ROSÉ - 2024	12,5CL	6,00€
<i>MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOIR</i>		
AOP CÔTES DE PROVENCE - 2025	12,5CL	6,50€
<i>LOU DE PEYRASSOL</i>		

CARTE DES VINS

LES PÉTILLANTS

AOC VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE - CUVÉE PREMIUM - 2023 <i>LA CROIX DES VAINQUEURS</i>	30,00€
VDF BULLES ROSÉ <i>CHÂTEAU PEYRASSOL</i>	44,00€

LES BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC COTEAUX DU LAYON - 2025 <i>CHÂTEAU DU FRESNE</i>	33,00€
AOC VOUVRAY DEMI SEC - 2023 <i>GILLES GAUDRON</i>	30,00€
AOC VOUVRAY SEC - 2023 <i>DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS</i>	30,00€
VDF BEL AIR CHARDONNAY <i>LE PIGEONNIER</i>	31,00€
AOC CHEVERNY - 2024 <i>DOMAINE PORTAIL</i>	32,00€
AOC SANCERRE SEC - 2024 <i>DOMAINE JEAN MAX ROGER</i>	55,00€
AOC QUINCY - 2023 <i>DOMAINE TROTEREAU</i>	45,00€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC BOURGOGNE CHITRY - 2025 <i>DOMAINE GIRAUDON</i>	45,00€
AOC VOUVRAY DEMI SEC - 2023 <i>GILLES GAUDRON</i>	59,00€
AOC VOUVRAY SEC - 2023 <i>DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS</i>	69,00€
VDF BEL AIR CHARDONNAY <i>LE PIGEONNIER</i>	79,00€
AOC CHEVERNY - 2024 <i>DOMAINE PORTAIL</i>	60,00€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CONDRIEU - 2022 <i>GUIGUAL</i>	82,00€
AOC SAINT-JOSEPH - 2023 <i>DOMAINE DURAND</i>	58,00€

ALSACE

AOC ALSACE RIESLING EICHBERG - 2018 <i>DOMAINE KUENTZ BAS</i>	65,00€
---	---------------

LES ROSÉS ———

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC CHINON ROSÉ - 2024 30,00€
MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOUR

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025 32,00€
LOU DE PEYRASSOL

AOP CÔTES DE PROVENCE - 2024 35,00€
LE CLOS DE SAINTE-MAXIME

AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025 39,00€
BY OTT

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE
GRAND CRU CLASSÉ - 2025** 36,00€
AOC SYMPHONIE ROSÉ

AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025 44,00€
LES COMMANDEURS BY PEYRASSOL

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE GRAND CRU
CLASSÉ - 2025** 48,00€
AOP FANTASTIQUE

LES ROUGES ———

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC TOURAINE RENAUDIE ROUGE - 2020 35,00€

AOC CHINON ROUGE - 2022 49,00€
CHÂTEAU DE LA GRILLE

AOC CHINON ROUGE - 2020 43,00€
WILFRID ROUSSE CLOS DE LA ROCHE

**AOC CHINON ROUGE VIEILLES VIGNES
DÉBORAH - 2023** 35,00€
DOMAINE DE LA SEMELLERIE

**AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
AMIRAULT VV - 2022** 39,00€
DOMAINE DE LA SEMELLERIE

AOC SAUMUR CHAMPIGNY - 2023 30,00€
DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC BOURGOGNE CHITRY - 2025 40,00€
DOMAINE GIRAUDON

AOC CHOREY-LÈS-BEAUNE - 2024 54,00€
DOMAINE GEORGES ROY

AOC MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU - 2023 84,00€
DOMAINE RÉMI JEANNIARD

AOC ALOXE-CORTON - 2022 70,00€
DOMAINE PASCAL MAILLARD

AOC POMMARD 1ER CRU - 2023 94,00€
DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

LES ROUGES ———

BEAUJOLAIS

AOC SAINT-AMOUR - 2024 <i>DOMAINE CHEVEAU</i>	40,00€
---	---------------

BORDEAUX

AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - 2019 <i>CHÂTEAU DE LAUSSAC, CUVÉE SACHA</i>	54,00€
---	---------------

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2021 <i>CHÂTEAU ROL VALENTIN</i>	67,00€
--	---------------

AOC MARGAUX - 2021 <i>CHÂTEAU PETIT SERIN</i>	67,00€
---	---------------

AOP MONTAGNE-SAINT-ÉMILION - 2022 <i>CHÂTEAU MOLY, TERRE ROUGE</i>	33,00€
--	---------------

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CÔTE DU RHÔNE <i>DOMAINE DU VERQUIÈRE</i>	32,00€
---	---------------

AOC SAINT-JOSEPH - 2023 <i>DOMAINE DURAND</i>	55,00€
---	---------------

AOC CÔTE-RÔTIE - 2022 <i>DOMAINE DURAND</i>	97,00€
---	---------------

AOC CROZES-HERMITAGE - 2023 <i>DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS</i>	54,00€
--	---------------

AOC CORNAS - 2022 <i>DOMAINE DURAND</i>	75,00€
---	---------------

LANGUEDOC

AOC MINERVOIS - 2024 <i>DOMAINE CAIROL GAUTRAN</i>	42,00€
--	---------------

AOC CORBIÈRES - 2022 <i>CHÂTEAU GLÉON CUVÉE LA CLEF</i>	30,00€
---	---------------

AOC PIC ST LOUP ESPRIT ROUGE - 2023 <i>DOMAINE HAUT LIROU</i>	59,00€
---	---------------

NOS CHAMPAGNES ———

	12,5 CL	75CL
JOSEPH PERRIER " ROYALE BRUT"	12,00€	70,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE		85,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE ROSÉ		90,00€
JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANC		90,00€
PERRIER JOUËT BRUT		90,00€
RUINART BRUT		95,00€
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC		115,00€
RUINART BLANC DE BLANC		180,00€
CRISTAL ROEDERER		400,00€

LES GRANDS CRUS

NOS BLANCS ———

BORDEAUX

1ER CRU CLASSÉ SUPÉRIEUR 465,00€
CHÂTEAU D'YQUEM, 2017

JURA

CÔTES DU JURA 240,00€
JACQUES TISSOT, 1996 62CL

ALSACE

CUVÉE FRÉDÉRIC EMILE 155,00€
MAISON TRIMBACH, 2018 75CL

BOURGOGNE

MEURSAULT LES CHARMES DESSUS 180,00€
DOMAINE ANTONIN GUYON, 2020 62CL

NOS ROUGES ———

BORDEAUX

PAUILLAC 139,00€
CHÂTEAU DE PEDESCLAUX, 2015 75CL

PAUILLAC 175,00€
CHÂTEAU DE LYNCH-BAGES, 2021 75CL

PAUILLAC 670,00€
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 2021 75CL

PAUILLAC 726,00€
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 2020 75CL

PAVILLON ROUGE 475,00€
CHÂTEAU MARGAUX, 1995 75CL

MARGAUX 269,00€
CHÂTEAU GISCOURS, 2009 75CL

PESSAC-LÉOGNAN 612,00€
LE CLARENCE - CHÂTEAU HAUT-BRION, 2021 75CL

LE CLARENCE 212,00€
CHÂTEAU HAUT-BRION, 2021 75CL

SAINT-ÉMILION 527,00€
CHÂTEAU ANGÉLUS, 2022 75CL

SAINT-ÉMILION 460,00€
CHÂTEAU PAVIE, 2020 75CL

NOS ROUGES

RHÔNE

CÔTE RÔTIE "LES ESSARTAILLES" <i>LES VINS DE VIENNE, 2022</i>	120,00€ 75CL
CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>DOMAINE DES SÉNÉCHAUX, 2021</i>	100,00€ 75CL
CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>DOMAINE DE LA JANASSE, 2015</i>	130,00€ 75CL
CHÂTEAUNEUF DU PAPE "LES OTÉLIÉES" <i>DOMAINE DE LA JANASSE, 2022</i>	96,00€ 75CL
CÔTE RÔTIE "PRÉLUDE" <i>DOMAINE LAFOY, 2022</i>	98,00€ 75CL
CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>CHÂTEAU DE MONT-REDON, 2019</i>	110,00€ 75CL
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - GRANDE RÉSERVE <i>MAS SAINT LOUIS, 2016</i>	270,00€ 75CL
CÔTE-RÔTIE CHAMPIN - LE SEIGNEUR <i>JEAN MICHEL GERIN, 2022</i>	110,00€ 75CL
HERMITAGE <i>YANN CHAVE, 2013</i>	318,00€ 75CL

LANGUEDOC

MADIRAN <i>CHÂTEAUBOUSCASSÉ, 1993</i>	115,00€ 75CL
MADIRAN XL <i>CHÂTEAU MONTUS, 1998</i>	165,00€ 75CL
MADIRAN VV <i>CHÂTEAU BOUSCASSÉ 2017</i>	87,00€ 75CL
IGP DE L'HÉRAULT <i>MAS DE DAUMAS GASSAC, 2006</i>	155,00€ 75CL

BOURGOGNE

CHOREY LES BEAUNE "LES BEAUMONTS" <i>BERNARD DUBOIS, 1996</i>	94,00€ 75CL
BEAUNE 1ER CRU CLOS DES AVAUX <i>DOMAINE SAINT MARC, 2018</i>	146,00€ 75CL
BEAUNE 1ER CRU CLOS DES AIGROTS <i>VINCENT GIRARDIN, 2021</i>	105,00€ 75CL
CHAMBOLLE MUSIGNY <i>CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI, 2021</i>	160,00€ 75CL
POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS <i>CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI, 2021</i>	210,00€ 75CL

NOS ROUGES —

BOURGOGNE

POMMARD "LES VIGNOTS" <i>DOMAINE CHANTAL LESCURE, 2022</i>	135,00€ 75CL
POMMARD "LES VIGNOTS" <i>DOMAINE DENIS Carré, 2012</i>	184,00€ 75CL
POMMARD 1ER CRU <i>CHâteau de Saint Romain, 2006</i>	294,00€ 75CL
CORTON RENARDES GRAND CRU <i>DOMAINE CAPITAINE GAGNEROT, 2006</i>	490,00€ 75CL
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU <i>RAPET PÈRE ET FILS, 2018</i>	330,00€ 75CL
GEVREY CHAMBERTIN "LA JUSTICE" <i>ANTONIN GUYON, 2022</i>	145,00€ 75CL
CHAMBERTIN 1ER CRU <i>CLOS PRIEUR PIERRE LAFOREST, 2005</i>	270,00€ 75CL
ALOXE-CORTON JULES <i>COMPTE SENARD, 2022</i>	128,00€ 75CL
VOSNE-romanÉE <i>LES HAUTS MUIDS PIERRE LAFOREST, 2007</i>	188,00€ 75CL
NUITS SAINT GEORGES LES DAMODES <i>REMOISSENET PÈRE ET FILS, 2018</i>	200,00€ 75CL
CLOS DE LA MARCHE "MERCUREY" <i>DOMAINE LOUIS-MAX, 1994</i>	89,00€ 75CL
CHAMBOLLE MUSIGNY LES CHABIOTS 1ER CRU <i>DOMAINE HUBERT LIGNIER, 2019</i>	445,00€ 75CL
ECHEZEUX GRAND CRU <i>DOMAINE CAPITAINE GAGNEROT, 2007</i>	642€ 75CL
GRANDS ECHEZEUX <i>DOMAINE romanÉE-CONTI, 1996</i>	4800,00€ 75CL
CHASSAGNE Montrachet VV <i>DOMAINE VINCENT GIRARDIN, 2023</i>	114,00€ 75CL

Prix nets TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Origine des viandes : les informations relatives à l'origine ou à la provenance des viandes sont disponibles auprès de notre équipe.

Allergènes : la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible par écrit auprès de notre équipe.

Fait maison : nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

À LA VUE, À LA TIENNE

NOS BOISSONS FRAÎCHES

SIROP À L'EAU MONIN + BOUTEILLE EVIAN 33cl 4,20€

Fraise, citron, cassis, grenadine, cerise, framboise, kiwi, menthe, pêche, citror, orgeat.

Syrup with water: Strawberry, lemon, blackcurrant, grenadine, cherry, raspberry, kiwi, mint, peach, lemon-lime, orgeat

THÉ GLACÉ MAISON DU MOMENT 30cl 5,50€

DIABOLO SIROP MONIN 30cl 4,50€

JUS DE FRUITS - LES VERGERS DE LA MANSE 25cl 5,00€

Pomme, orange, abricot, pamplemousse rose, ananas, tomate.

Choice of fruit juice: apple, orange, apricot, pink grapefruit, pineapple, tomato

EAU MICRO FILTRÉE BOUTEILLE 70cl 3,00€

Eau plate ou gazeuse.

Bottled micro-filtered water (still or sparkling)

EVIAN 33cl 4,00€

BADOIT ROUGE 33cl 4,00€

COCA-COLA 33cl 4,50€

Classique, Zéro, Cherry.

FANTA ORANGE 25cl 4,50€

FUZE TEA 25cl 4,50€

NOS BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ 2,50€

CAFÉ NOISETTE 3,00€

CAFÉ ALLONGÉ 3,00€

DOUBLE ESPRESSO 4,00€

KUSMI TEA 4,50€

Thé au choix : thé vert menthe, earl grey, fruits rouges, detox, verveine, kashmir tchai.

Choice of tea: mint green tea, Earl Grey, red fruit, detox, verbena, Kashmir chai

LATTE OPTION MATCHA OU CHAI MAISON 6,00€

UBE 6,00€

LATTE MACCHIATO 5,00€

CAPPUCCINO 4,50€

CHOCOLAT CHAUD 4,00€

CHOCOLAT VIENNOIS 5,50€

CAFÉ VIENNOIS 5,50€

NOS BIÈRES —

LES PRESSIONS

CARLSBERG

SUPPLÉMENT SIROP : +0,50 €

BROOKLYN DEFENDER IPA

LA BÊTE BLONDE

1664 BLANCHE

BIÈRE DU MOMENT

CARLSBERG 0.0

PANACHÉ / MONACO

EN 25 CL

4,00€

EN 50 CL

7,50€

4,50€

9,00€

4,50€

9,00€

4,50€

9,00€

4,50€

9,00€

4,00€

7,50€

4,50€

7,50€

EN BOUTEILLES

CORONA EXTRA

KASTEEL ROUGE

ROOKLYN SPÉCIAL EFFECT 0,4%

EN 33 CL

8,00€

8,00€

8,00€

LES APÉRITIFS —

KIR PLAT OU PÉTILLANT

LIQUEUR DE CASSIS OU PÊCHE

COUPE DE CHAMPAGNE^{12,5CL}

JOSEPH PERRIER

RICARD^{2CL}

PASTIS BELLADONE^{2CL}

MARTINI^{6CL}

BIANCO, ROSSO

SUZE^{6CL}

7,00€

12,00€

3,00€

4,50€

7,00€

6,00€

NOS COCKTAILS

NOS SIGNATURES ———

LE VERGER	12CL	13,00€
CALVADOS, JUS DE POMME, SIROP DE CHÂTAIGNE, JUS DE CITRON, ÉMULSIFIANT		
LE JARDIN DE LOIRE	10CL	12,00€
VODKA ABSOLUT INFUSÉE CONCOMBRE & BASILIC, JUS DE CITRON VERT & FRAISE, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, ÉMULSIFIANT		
L'ÉLEVATION	12CL	12,00€
ARMAGNAC, FÈVE TONKA, JUS DE CITRON, JUS DE POIRE		
LE 7ÈME CIEL	20CL	13,00€
GIN BELLADONE INFUSÉ AU THYM, LIQUEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE, SIROP MAISON DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE		
LE VERTIGO	10CL	13,00€
GIN BELLADONE, PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SIROP MAISON D'HIBISCUS, AQUAFABA, ÉMULSIFIANT		
LE SAINT-GATIEN	20CL	13,00€
WHISKY, ITALICUS, CRÈME DE PÊCHE, JUS DE CITRON, SIROP DE MIEL, ÉRABLE ET SIROP DE SUCRE		
LA DOUCEUR	13CL	13,50€
RHUM, SIROP DE NOISETTE, FRANGELICO, JUS DE CITRON, BITTER CACAO, ÉMULSIFIANT		
COCKTAILS À LA DEMANDE		12,00€

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

LE PANORAMA	14CL	7,00€
JUS DE POIRE, SIROP CHAI MAISON, EAU PÉTILANTE		
L'HERBORISTE	20CL	8,00€
JUS D'ORANGE, SIROP DE ROMARIN MAISON, JUS DE CITRON		
LE CLOCHER	20CL	7,00€
JUS DE POMME, SIROP DE CAMEL, JUS DE CITRON, ÉMULSIFIANT		

LES MOCKTAILS LES GRANDS CLASSIQUES

VIRGIN PINA COLADA	20CL	8,00€
JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, GLACE PILÉE		
VIRGIN NEGRONI	10CL	7,00€
BITTER SANS ALCOOL, VERMOUTH SANS ALCOOL, GIN SANS ALCOOL		
VIRGIN SPRITZ	20CL	7,00€
BITTER SANS ALCOOL, EAU PÉTILLANTE, TRANCHE D'ORANGE		
VIRGIN BASIL SMASH	10CL	7,00€
GIN, BASILIC FRAIS, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE		
GIN SANS ALCOOL	20CL	8,00€
AU CHOIX : TONIC SUREAU CLASSIQUE, PAMPLEMOUSSE, COCA-COLA, GINGER BEER, JUS DE FRUITS		
RHUM SANS ALCOOL	20CL	8,00€
AU CHOIX : TONIC SUREAU, CLASSIQUE, PAMPLEMOUSSE, COCA-COLA, GINGER BEER, JUS DE FRUITS		

LE BAR À SPRITZ

L'APÉROL 20CL	8,00€
APEROL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
LE SAINT-GERMAIN 20CL	11,00€
LIQUEUR ST-GERMAIN, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
L'ITALICUS 20CL	11,00€
LIQUEUR ITALICUS, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
LE LILLET 20CL	9,00€
LILLET, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
LIMONCELLO 20CL	9,00€
LIMONCELLO, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
CHAMBORD 20CL	9,00€
LIQUEUR DE CHAMBORD, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
DELJOY 20CL	10,00€
LIQUEUR DE COGNAC AUX AGRUMES (DELJOY), VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	
SARTI SPRITZ 20CL	10,00€
SARTI ROSA, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE	

LES GRANDS CLASSIQUES

NÉGRONI 10CL	11,00€
GIN BELLADONE, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE	
WHISKY SOUR 10CL	11,00€
WHISKY, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, ÉMULSIFIANT	
OLD FASHIONED 8CL	11,00€
WHISKY, SUCRE, BITTERS, DASH, EAU PÉTILLANTE	
MAI TAI 10CL	10,00€
RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, ORGEAT, JUS DE CITRON	
MOJITO 20CL	10,00€
RHUM HAVANA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU PÉTILLANTE, ANGOSTURA	
BASIL SMASH 10CL	10,00€
GIN BELLADONE, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE & BASILIC FRAIS	
MARGARITA 7CL	10,00€
TEQUILA OLMECA, COINTREAU, JUS DE CITRON	
PISCO SOUR 10CL	11,00€
PISCO, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, ÉMULSIFIANT	
MANHATTAN 10CL	13,00€
WHISKY RYE OU BOURBON, VERMOUTH ROUGE, BITTERS	
PATRÓN PALOMA 20CL	16,00€
TEQUILA PATRÓN, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON VERT, TONIC PAMPLEMOUSSE	
BLOODY MARY 20CL	12,00€
VODKA, JUS DE CITRON, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO	
MIMOSA 20CL	14,00€
CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE	
CAIPIRINHA 8CL	11,00€
CACHAÇA, CITRON VERT FRAIS, SUCRE DE CANNE	
MOSCOW MULE 20CL	11,00€
VODKA ABSOLUT, GINGER BEER, JUS DE CITRON	

NOS SPIRITUEUX —

LE BAR À WHISKIES

WHISKY JAMESON	4CL	9,00€
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS	4CL	10,00€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	4CL	16,00€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	4CL	20,00€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	4CL	9,00€
WHISKY WOOFORD RESERVE	4CL	17,00€
WHISKY TOGOUCHI	4CL	14,00€
WHISKY AKASHI	4CL	15,00€
WHISKY YAMAZAKURA	4CL	16,00€
WHISKY LAFERTÉ CLASSIQUE	4CL	14,00€
WHISKY LAFERTÉ TOURBÉ	4CL	15,00€

LE BAR À RHUMS

RHUM BUMBU ORIGINAL	4CL	9,50€
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	4CL	8,50€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL	4CL	8,50€
RHUM LA HECHICERA	4CL	11,00€
DOPLIMATICO	4CL	12,00€
SANTA TERESA	4CL	14,50€
ZACAPA 1996	4CL	18,00€
EMINENTE RESERVA	4CL	13,50€
CALVADOS SASSY	4CL	9,00€

LE BAR À GIN AU CHOIX : TONIC SUREAU, TONIC CLASSIQUE, TONIC PAMPLEMOUSSE

GIN BELLADONE SIGNÉ LA BELLE VUE	4CL	10,00€
GIN BELLADONE ZESTÉ	4CL	12,00€
GIN MARE	4CL	12,00€
GIN HENDRICK'S	4CL	15,00€
GIN MONKEY 47	4CL	13,00€
GIN SAKURAO	4CL	15,00€