À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR.

BŒUF FAÇON TATAKI 16,00€
Onglet de bœuf, jus réduit maison, échalotes confites & noisettes torréfiées.
Hanger steak, housemade reduced juice, 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.
Roasted Camembert, homemade granola with dried fruits, almonds, pumpkin seeds, wildflower honey & seasonal fruits

FRITES MAISON 8,00€
Frites fraîches, sauce maison.
Homemade fries & 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, 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 salted butter

GRAVLAX DU MOMENT 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 cold cuts

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 OU POISSON BLANC

Accompagné de frites et du dessert du chef.
Half chicken supreme or white fish, served with fries and the chef's dessert

Boule de glace au choix : vanille, fraise, chocolat ou citron.
One scoop of ice cream of your choice: vanilla, strawberry, chocolate or lemon

NOS ENTRÉES

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 DU MOMENT — 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.
Butter-poached leeks, roasted with honey, finished with a truffle oil and aged wine vinegar vinaigrette, AOP Roquefort cheese & 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, Coteaux du Layon creamy 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, spelt, Quincy creamy sauce and seasonal vegetables

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI — 9,00€

CHARLOTTE AUX FRUITS EXOTIQUES & CORIANDRE — 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

TROMPE L'ŒIL 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€
DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS

COTEAUX DU LAYON - 2025 12,5CL — 6,50€
DOMAINE DU PETIT VAL

BOURGOGNE CHITRY - 2025 12,5CL — 9,00€
DOMAINE GIRAUDON

AOC QUINCY - 2023 12,5CL — 9,00€
DOMAINE TROTEREAU

AOC CHABLIS - 2022 12,5CL — 11,00€
DOMAINE LAVANTUREUX

AOC MEURSAULT - 2023 12,5CL — 17,00€
DOMAINE JEAN VAUDOISEY

CONDRIEU - 2022 12,5CL — 17,00€
E.GUIGAL - CHÂTEAU D'AMPUIS

LES ROUGES

CHINON ROUGE AOP VIEILLES VIGNES — 7,00€
DÉBORAH - 2022 12,5CL
DOMAINE DE LA SEMELLERIE

CÔTE DU RHÔNE 12,5CL — 7,00€
DOMAINE DE VERQUIÈRE

BOURGOGNE CHITRY - 2025 12,5CL — 9,00€
DOMAINE GIRAUDON

AOC CORNAS - 2022 12,5CL — 17,00€
DOMAINE DURAND

POMMARD 1ER CRU - 2023 12,5CL — 20,00€
DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

LES ROSÉS

AOC CHINON ROSÉ - 2024 12,5CL — 6,00€
MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOUR

AOP CÔTES DE PROVENCE - 2025 12,5CL — 6,50€
LOU DE PEYRASSOL

CARTE DES VINS

LES PÉTILLANTS

AOC VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE - CUVÉE PREMIUM - 2023 — 30,00€
LA CROIX DES VAINQUEURS

VDF BULLES ROSÉ — 44,00€
CHÂTEAU PEYRASSOL

LES BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC COTEAUX DU LAYON - 2025 — 33,00€
DOMAINE DU PETIT VAL

AOC VOUVRAY DEMI SEC - 2023 — 30,00€
DOMAINE GAUDRON

AOC VOUVRAY SEC - 2023 — 30,00€
DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS

VDF BEL AIR CHARDONNAY — 31,00€
DOMAINE LE PIGEONNIER

AOC CHEVERNY - 2024 — 32,00€
DOMAINE LE PORTAIL

AOC SANCERRE SEC - 2025 — 55,00€
DOMAINE JEAN MAX ROGER

AOC QUINCY - 2023 — 45,00€
DOMAINE TROTEREAU

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC BOURGOGNE CHITRY - 2025 — 45,00€
DOMAINE GIRAUDON

AOC CHABLIS - 2023 — 59,00€
DOMAINE LAVANTUREUX

AOC RULLY - 2023 — 69,00€
DOMAINE JACQUESON

AOC MEURSAULT - 2023 — 79,00€
DOMAINE PASCAL MAILLARD

AOC POUILLY-FUISSÉ - 2024 — 60,00€
DOMAINE CHEVEAU

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CONDRIEU - 2022 — 82,00€
E.GUIGUAL - CHÂTEAU D'AMPUIS

AOC SAINT-JOSEPH - 2024 — 58,00€
DOMAINE DURAND

ALSACE

AOC ALSACE RIESLING EICHBERG - 2018 — 65,00€
DOMAINE KUENTZ BAS

LES ROSÉS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC CHINON ROSÉ - 2024 — 30,00€
DOMAINE BAUDRY DUTOUR

PROVENCE

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

AOP CÔTES DE PROVENCE - 2025 — 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 - 2023 — 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€
CLOS DES QUARTERONS

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

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 - 2023 — 70,00€
DOMAINE PÈRE & FILS MAILLARD

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

LES ROUGES

BEAUJOLAIS

AOC SAINT-AMOUR - 2024 — 40,00€
DOMAINE CHEVEAU

BORDEAUX

AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - 2019 — 54,00€
CHÂTEAU DE LAUSSAC, CUVÉE SACHA

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2021 — 67,00€
CHÂTEAU ROL VALENTIN

AOC MARGAUX - 2021 — 67,00€
CHÂTEAU PETIT SERIN

AOP MONTAGNE-SAINT-ÉMILION - 2022 — 33,00€
CHÂTEAU MOLY, TERRE ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CÔTE DU RHÔNE — 32,00€
DOMAINE DU VERQUIÈRE

AOC SAINT-JOSEPH - 2024 — 55,00€
DOMAINE DURAND

AOC CÔTE-RÔTIE - 2023 — 97,00€
DOMAINE DURAND

AOC CROZES-HERMITAGE - 2023 — 54,00€
DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

AOC CORNAS - 2022 — 75,00€
DOMAINE DURAND

LANGUEDOC

AOC MINERVOIS - 2024 — 42,00€
DOMAINE CAIHOL GAUTRAN

AOC CORBIÈRES - 2022 — 30,00€
CHÂTEAU GLÉON CUVÉE LA CLEF

AOC PIC ST LOUP ESPRIT ROUGE - 2023 — 59,00€
DOMAINE HAUT LIROU

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€ 62CL
JACQUES TISSOT, 1996

ALSACE

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

BOURGOGNE

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

NOS ROUGES

BORDEAUX

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

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

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

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

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

MARGAUX — 269,00€ 75CL
CHÂTEAU GISCOURS, 2009

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

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

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

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

NOS ROUGES

RHÔNE

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

LANGUEDOC

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

BOURGOGNE

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

NOS ROUGES

BOURGOGNE

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

	EN 25 CL	EN 50 CL
CARLSBERG *SUPPLÉMENT SIROP : +0,50 €*	4,00€	7,50€
BROOKLYN DEFENDER IPA	4,50€	9,00€
LA BÊTE BLONDE	4,50€	9,00€
1664 BLANCHE	4,50€	9,00€
BIÈRE DU MOMENT	4,50€	9,00€
CARLSBERG 0.0	4,00€	7,50€
PANACHÉ / MONACO	4,50€	8,00€

EN BOUTEILLES

	EN 33 CL
CORONA EXTRA	8,00€
KASTEEL ROUGE	8,00€
BROOKLYN SPÉCIAL EFFECT 0,4%	8,00€

LES APÉRITIFS

KIR PLAT OU PÉTILLANT *LIQUEUR DE CASSIS OU PÊCHE*	7,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 12,5CL *JOSEPH PERRIER*	12,00€
RICARD 2CL	3,00€
PASTIS BELLADONE 2CL	4,50€
MARTINI 6CL *BIANCO, ROSSO*	7,00€
SUZE 6CL	6,00€

NOS COCKTAILS

NOS SIGNATURES

LE VERGER 12CL — **13,00€**
CALVADOS 4CL, JUS DE POMME, SIROP DE CHÂTAIGNE, JUS DE CITRON, ÉMULSIFIANT

LE JARDIN DE LOIRE 10CL — **12,00€**
VODKA ABSOLUT INFUSÉE CONCOMBRE & BASILIC 4CL, JUS DE CITRON VERT & FRAISE, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, ÉMULSIFIANT

L'ÉLÉVATION 12CL — **12,00€**
ARMAGNAC 4CL, SIROP FÈVE TONKA, JUS DE CITRON, JUS DE POIRE

LE 7ÈME CIEL 20CL — **13,00€**
GIN BELLADONE INFUSÉ AU THYM 4CL, LIQUEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE, SIROP MAISON DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE

LE VERTIGO 10CL — **13,00€**
GIN BELLADONE 4CL, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON, SIROP MAISON D'HIBISCUS, AQUAFABA, ÉMULSIFIANT

LE SAINT-GATIEN 20CL — **13,00€**
WHISKY 4CL, ITALICUS, CRÈME DE PÊCHE, JUS DE CITRON, SIROP DE MIEL, ÉRABLE ET SIROP DE SUCRE

LA DOUCEUR 13CL — **13,50€**
RHUM 4CL, 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 CARAMEL, 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 6CL,VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

LE SAINT-GERMAIN 20CL — 11,00€
LIQUEUR ST-GERMAIN 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

L'ITALICUS 20CL — 11,00€
LIQUEUR ITALICUS 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

LE LILLET 20CL — 9,00€
LILLET 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

LIMONCELLO 20CL — 9,00€
LIMONCELLO 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

CHAMBORD 20CL — 9,00€
LIQUEUR DE CHAMBORD 4CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

DELJOY 20CL — 10,00€
LIQUEUR DE COGNAC AUX AGRUMES (DELJOY) 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

SARTI SPRITZ 20CL — 10,00€
SARTI ROSA 6CL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE

LES GRANDS CLASSIQUES

NÉGRONI 9CL — 11,00€
GIN BELLADONE 3CL, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE

WHISKY SOUR 10CL — 11,00€
WHISKY 5CL, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, ÉMULSIFIANT

OLD FASHIONED 8CL — 11,00€
WHISKY 5CL, SUCRE, BITTERS, DASH, EAU PÉTILLANTE

MAI TAI 10CL — 10,00€
RHUM BLANC 2CL, RHUM AMBRÉ 2CL, COINTREAU, ORGEAT, JUS DE CITRON

MOJITO 20CL — 10,00€
RHUM HAVANA 5CL, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU PÉTILLANTE, ANGOSTURA

BASIL SMASH 10CL — 10,00€
GIN BELLADONE 5CL, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE & BASILIC FRAIS

MARGARITA 10CL — 10,00€
TEQUILA OLMECA 5CL, COINTREAU, JUS DE CITRON

PISCO SOUR 10CL — 11,00€
PISCO 5CL, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, ÉMULSIFIANT

MANHATTAN 10CL — 13,00€
WHISKY RYE OU BOURBON 5CL, VERMOUTH ROUGE, BITTERS

PATRÓN PALOMA 20CL — 16,00€
TEQUILA PATRÓN 4CL, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON VERT, TONIC PAMPLEMOUSSE

BLOODY MARY 20CL — 12,00€
VODKA 5CL, JUS DE CITRON, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO

MIMOSA 20CL — 14,00€
CHAMPAGNE 10CL, JUS D'ORANGE

CAIPIRINHA 8CL — 11,00€
CACHAÇA 4CL, CITRON VERT FRAIS, SUCRE DE CANNE

MOSCOW MULE 20CL — 11,00€
VODKA ABSOLUT 4CL, 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€