

- Bouteilles de Vins -

ROSÉ

- Romance Château de Berne 29€
- Côtes de Provence : Love by Léoube [Bio] 39€
- Puech Haut 44€
- Château Minuty - Rosé & Or 2024/25 59€

BLANC

LOIRE

- Sauvignon Blanc, Petit Bourgeois 29€
- Sancerre les Baronnes, Henri Bourgeois 47€
- Sancerre Grande Cuvée 2023 - Comté Lafond 89€

BOURGOGNE

- Mâcon Villages "Clos de Mt Rachet" 29€
- Chablis, Alain Geoffroy 2023/24 43€
- Mercurey "Les Ormeaux" Château Etroyes 2020 59€
- Chablis 1^{er} Cru Alain Geoffroy 2022/23 61€
- Meursault "Les Clous" 2020 Bouchard Père & Fils 117€

CÔTES DU RHÔNE

- Crozes-Hermitage « Cour de Récré » François Villard 2024 54€

ROUGE

BORDEAUX

- Chapelle d'Aliénor La Gaffelière 29€
- Château La Couronne St-Émilion Grand Cru 2019/20 49€
- St Julien 2017, "Petit Caillou", 3^{ème} vin du Cru Classé 65€
- Pessac-Léognan 2015/2016, Château Lagarde Vignobles Dourthe 68€
- Margaux : Haut du Tertre 2^{ème} vin du Cru Classé 78€
- Château du Tertre

CÔTES DU RHÔNE

- Belleruche Domaine Chapoutier 29€
- Crozes-Hermitage « Tradition » 49€
- Yann Chave [Bio] 2023/24
- Gigondas "Laurus", Gabriel Meffre 2018 59€
- Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon 2020 84€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

- Pinot Noir, Domaine Cachat-Ocquidant 2023 42€
- Fleurie, Château de Corcelles 2022 45€
- Mercurey Faiveley « Les Vieilles Vignes » 2023/24 59€
- Marsannay, « Les Grandes Vignes » 2022 72€
- Château de Marsannay
- Mercurey 1^{er} Cru, domaine Michel Juillot 2019/20 81€
- Beaune du Château 1^{er} Cru 2020/21 96€
- Domaine Bouchard Père & Fils

ARGENTINE

- Malbec : Clos de los Siete 55€

Champagnes

- Laurent-Perrier Brut 99€
- Ruinart Blanc de Blanc 179€
- Laurent-Perrier Cuvée Rosé 209€



Food & Wines

Menu



- Tapas -

• HOUMOS CITRON & PIMENT DOUX (V)	12€	• CHIFFONADE DE JAMBON CRU & COPPA	16€
• ACCRAS DE MORUE & sauce chien	14€	• GNOCCHIS GRATINÉS (V) bleu d'Auvergne & épinard	16€
• RILLETTÉ DE WAHOO aux épices Colombo	14€	• POP CORN DE POULET KARAAGE mariné à l'asiatique	15€
• SAMOSSA BOUDIN NOIR & crème d'oignons caramélisés	14€	• CAMEMBERT RÔTI (V) ail & thym	23€

- Entrées & Salades -

• SALADE CÉSAR	17€	• SALADE BURRATA TRUFFÉE	25€
croûtons, émiettés de bacon, copeaux de Parmesan, vinaigrette à l'anchois			Burrata 125g farcie crème truffe, magret canard fumé, abricots séchés, tomates confites, pignon de pin, toast persillade & roquette.
+ poulet : 4€ + crevettes : 6€		• TATAKI DE BOEUF	18€
• SALADE GRECQUE (V)			mayonnaise au wasabi, sesame & pavot
roquette, feta, olives noires, concombres, tomates cerises confites, pickles d'oignons, houmous & pain pita			
• TARTINE DE CHÈVRE (V)	18€	• ESCARGOTS EN PERSILLADE	15€
tomates cerises & poires confites, chèvre, noix, crème balsamique & roquette			12 pièces
• PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD			

Burgers

• CHEESE BURGER / FRITES	19€
Supplément bacon : + 2€	
• CALMOS BURGER / FRITES chèvre & oignons caramélisés	21€
Supplément bacon : + 2€	

- Pâtes -

• CONCHIGLIONNI RIGATI	26€
aux crevettes & crémeux au chorizo	
• LINGUINI ALFREDO	24€
poulet, épinards, crème, citron, parmesan	
• LINGUINI BURRATA PRIMAVERA (V)	23€
1/2 burrata, tomates cerises, tomates séchées, olives noires, pesto basilic, pignons de pin	

- Viandes -

Accompagnements vendus séparément



• BALLOTINE DE VOLAILLE FARCI	21€
crème de prosciutto & tomates séchées, cuite basse température, sauce forestière	
• JOUE DE BŒUF	24€
façon Bourguignonne, cuisson 4h, lardons, champignons, carottes	
• ONGLET DE BŒUF [250g]	23€
mariné provençal, sauce au poivre & au rhum vieux	
• PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD	28€
au romarin, jus réduit	

- Poissons -

Accompagnements vendus séparément



• MAHI-MAHI À LA PLANCHA	22€
sauce vierge ananas, passion & piment végétarien	
• FILET DE BALISTE	22€
cuit au beurre frémissant, agrumes & herbes fraîches, câpres à queue & croûtons	
• RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE & ST JACQUES	32€
juste snackées, tombée d'épinards à l'ail, sauce crémée & citronnée	
• FILET DE VIVANEAU "plat signature du chef"	25€
sauce curry rouge & coco, légèrement épiceé,	
• TARTARE DE POISSON [selon arrivage]	

Accompagnements

• RIZ BLANC PARFUMÉ (V)	5€
PUREE DE PDT À L'AIL CONFIT (V)	6€

• FRITES MAISON (V)	6€
• POËLÉE DE LÉGUMES SAUTÉS (V)	8€