

- 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

• Maçon Villages "Clos de Mt Racht"	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	68€
Vignobles Dourthe	
• 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 Vigness » 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 -

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| • HOUMOUS CITRON & PIMENT DOUX  | 12€ | • CHIFFONADE DE JAMBON CRU & COPPA | 16€ |
| • ACCRAS DE MORUE
& sauce chien | 14€ | • GNOCCHIS GRATINÉS  | 16€ |
| • RILLETTE DE WAHOO
aux épices Colombo | 14€ | • POP CORN DE POULET KARAAGE | 15€ |
| • SAMOSSA BOUDIN NOIR | 14€ | • CAMEMBERT RÔTI  | 23€ |
| & crème d'oignons caramélisés | | ail & thym | |

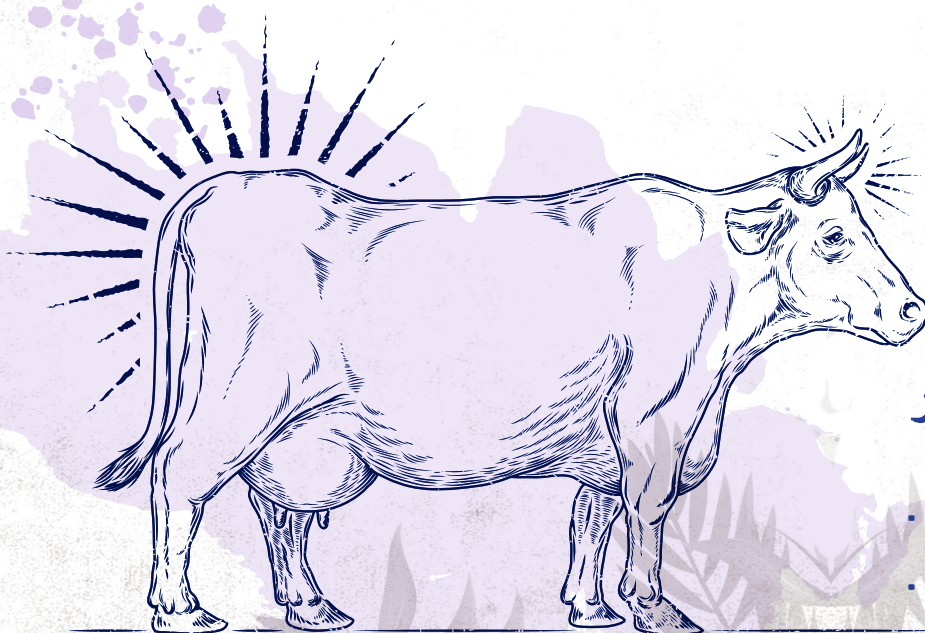
- Entrées & Salades -

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| • SALADE CÉSAR | 17€ | • SALADE BURRATA TRUFFÉE | 25€ |
| croûtons, émiettés de bacon, copeaux de Parmesan,
vinaigrette à l'anchois
+ poulet : 4€ + crevettes : 6€ | | Burrata 125g farcie crème truffe, magret canard fumé,
abricots séchés, tomates confites, pignon de pin,
toast persillade & roquette. | |
| • SALADE GRECQUE  | 22€ | • TATAKI DE BOEUF | 18€ |
| roquette, féta, olives noires, concombres, tomates cerises
confites, pickles d'oignons, houmous & pain pita | | mayonnaise au wasabi, sesame & pavot | |
| | | • TARTINE DE CHÈVRE  | 18€ |
| | | tomates cerises & poires confites, chèvre, noix,
crème balsamique & roquette | |
| | | • ESCARGOTS
EN PERSILLADE | 15€ |
| | | 12 pièces | |



Burgers

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



- Viandes -

Accompagnements vendus séparément



- | | |
|---|-----|
| • BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE | 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 | |

Accompagnements

- | | |
|---|----|
| • RIZ BLANC PARFUMÉ  | 5€ |
| • PURÉE DE PDT À L'AIL CONFIT  | 6€ |

- Pâtes -



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

- 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 " <i>plat signature du chef</i> " | 25€ |
| sauce curry rouge & coco, légèrement épicé, | |
| • TARTARE DE POISSON [selon arrivage] | |



- | | |
|--|----|
| • FRITES MAISON  | 6€ |
| • POÊLÉE DE LÉGUMES SAUTÉS  | 8€ |