

- Bouteilles de Vins -

ROSÉ

• Romance Château de Berne	29€
• Côtes de Provence : Love by Léoube [Bio]	39€
• Puech Haut	44€
• Whispering Angel	53€

BLANC

PINOT GRIGIO

• Ca'Vescovo	36€
--------------------	-----

LOIRE

• Sauvignon Blanc, Petit Bourgeois	29€
• Sancerre les Baronnes, Henri Bourgeois	47€
• Montlouis sur Loire, François Chidaine, les Bournais 2019	85€

BOURGOGNE

• Mâcon Villages "Clos de Mt Racht"	29€
• Chablis, Alain Geoffroy 2023	43€
• Chablis 1 ^{er} Cru Alain Geoffroy 2023	57€
• Mercurey "Les Ormeaux" Château Etroyes 2020	59€
• Meursault "Les Clous" 2020 Bouchard Père & Fils	117€

CÔTES DU RHÔNE

• Crozes-Hermitage «Cour de Récré» François Villard 2022	49€
• Saint Joseph, Domaine Bott 2022	67€
• Condrieu, Domaine Bott 2022	105€

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, Château Lagarde	68€
Vignobles Dourthe	
• Margaux : Château Dauzac 2017, Grand Cru Classé	116€

CÔTES DU RHÔNE

• Belleruche Domaine Chapoutier	29€
• Crozes-Hermitage «Tradition» Yann Chave [Bio] 2023	47€
• Gigondas "Laurus", Gabriel Meffre 2018	59€
• Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon 2020	78€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

• Pinot Noir, Domaine Cachat-Ocquidant 2023	39€
• Fleurie, Château de Corcelles 2020	41€
• Mercurey, Chamirey 2023	59€
• Marsannay, "Les Grandes Vignes" 2022	71€
Château de Marsannay	
• Beaune du Château 1 ^{er} Cru 2020	88€
Domaine Bouchard Père & Fils	
• Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru "Maltroie" 2018	112€
Domaine Vincent Girardin	

ARGENTINE

• Malbec : Clos de los Siete	49€
------------------------------------	-----

Champagnes

• Laurent-Perrier Brut	99€
• Ruinart Blanc de Blanc	169€
• Laurent-Perrier Cuvée Rosé	177€



Tous les prix sont en TTC | Prices with Tax Included



Food & Wines

Menu



- Tapas -

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| • HOUMOUS & PAIN PITA  | 12€ | • CHIFFONADE DE JAMBON CRU & COPPA | 15€ |
| • 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
& crème d'oignons caramélisés | 14€ | • CAMEMBERT RÔTI  | 22€ |

- Entrées & Salades -

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| • SALADE CÉSAR | 15€ | • ASSIETTE ITALIENNE | 25€ |
| croûtons, émietté de bacon, copeaux de Parmesan,
vinaigrette aux anchois
+ poulet : 4€ + crevettes : 6€ | | Burrata 125g, tapenade, tomates cerises confites,
pesto, jambon cru, roquette | |
| • SALADE GRECQUE  | 19€ | • TATAKI DE BOEUF | 18€ |
| roquette, féta, olives noires, concombres, tomates cerises
confites, pickles d'oignons, houmous & pain pita | | mayonnaise 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€ | |



- Pâtes & Veggies -

- | | |
|---|-----|
| • WOK À L'ASIATIQUE  | 18€ |
| nouilles de riz, légumes, sauce soja, sesame & yuzu
+ boeuf ou crevettes : 7€ | |
| • PÂTES ALFREDO | 22€ |
| Rigatoni, poulet, épinards, crème, citron, parmesan | |
| • LINGUINI DEL MAR | 25€ |
| crevettes, palourdes, persillade, tomates séchées,
olives noires | |

- Viandes -

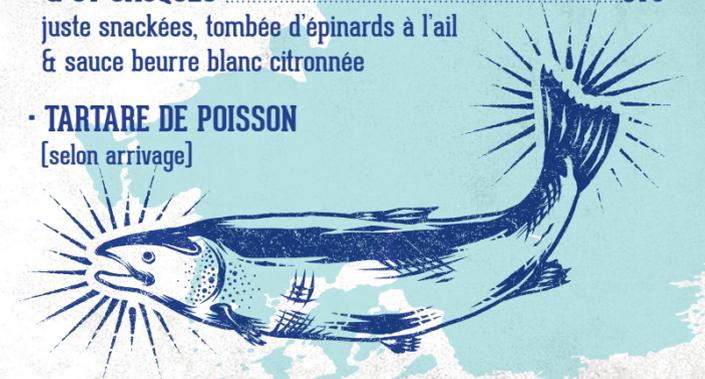
Accompagnements vendus séparément

- | | |
|---|-----|
| • FILET DE POULET
CUIT BASSE TEMPÉRATURE | 18€ |
| sauce curry vert & coco | |
| • PALERON BRAISÉ
CUISSON 4H | 20€ |
| à la Provençal | |
| • PICANHA DE BOEUF
EN ÉVENTAIL | 21€ |
| sauce chimichurri | |
| • PARMENTIER
DE CONFIT DE CANARD | 26€ |
| au romarin, jus réduit | |

- Poissons -

Accompagnements vendus séparément

- | | |
|--|-----|
| • MAHI-MAHI À LA PLANCHA | 21€ |
| sauce vierge ananas & gingembre | |
| • FILET DE BALISTE | 20€ |
| cuit au beurre frémissant, agrumes & herbes fraîches,
câpres à queue & croûtons | |
| • RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE
& ST JACQUES | 31€ |
| juste snackées, tombée d'épinards à l'ail
& sauce beurre blanc citronnée | |
| • TARTARE DE POISSON
[selon arrivage] | |



- Accompagnements -

- | | | | |
|---|----|--|----|
| • RIZ CRÉOLE  | 5€ | • FRITES MAISON  | 6€ |
| • PURÉE DE PDT À L'AIL CONFIT  | 6€ | • POËLÉE DE LÉGUMES SAUTÉS  | 8€ |