

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DE 12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 22H00
WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU FROM 12:00 TO 2:30 PM AND FROM 7:00 TO 10:00 PM

LE MENU DU CHEF - 79€

EN 3 SERVICES AU CHOIX DE NOTRE CHEF, UNIQUEMENT LE SOIR
3 COURSES ELABORATED BY OUR CHEF, ONLY SERVED IN THE EVENING

LES ENTRÉES ET LES SALADES // STARTERS & SALADS

FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU VIN DOUX, CONDIMENTS POIRE COMICE, NOISETTES TORRÉFIÉES <i>MARINATED DUCK FOIE GRAS IN SWEET WINE, PEAR CONDIMENT, ROASTED HAZELNUTS</i>	35€
LE CRABE CHAIR ASSAISONNÉE, LAIT DE COCO, CIBOULETTE, BOULGOUR, MANGUE <i>CRAB MEAT, COCONUT MILK, CHIVES, BULGUR, MANGO</i>	32€
SALADE TIARA GAMBAS, MESCLUN, AVOCAT, OIGNONS PICKLES, TOMATE CERISE, BOULGOUR, HUILE DE SÉSAME <i>PRAWNS, MIXED LEAVES, AVOCADO, ONION PICKLES, CHERRY TOMATOES, BULGUR, SESAME OIL</i>	29€
SALADE THÉOULIENNE ROMAINE, FILET DE VOLAILLE, TOMATES, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE BALSAMIQUE <i>ROMAINE LETTUCE, CHICKEN BREAST, TOMATOES, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BALSAMIC DRESSING</i>	28€
CÉVICHE DE DAURADE AVOCAT, OIGNONS ROUGES, CÉBETTE, ORANGE <i>SEABREAM CEVICHE, AVOCADO, RED ONION, SPRING ONION, ORANGE</i>	26€

DE LA MER À LA TERRE // FROM SEA TO LAND

FILET DE LOUP FILET À LA PLANCHA, FENOUIL CONFIT, JUS DE POISSON DE ROCHE - 1 GARNITURE AU CHOIX <i>SEABASS FILET, CANDIED FENNEL, ROCKFISH SOUP JUICE - 1 SIDE OF YOUR CHOICE</i>	40€
LE BŒUF SIMMENTAL RÔTI AU SAUTOIR, CONDIMENT CORIANDRE & OIGNONS ROUGES, JUS DE VIANDE - 1 GARNITURE AU CHOIX <i>ROASTED DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER & RED ONION SEASONING - 1 SIDE OF YOUR CHOICE</i>	58€
LE FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE CRÈME D'OIGNONS CARAMELISÉS, JUS CORSÉ - 1 GARNITURE AU CHOIX <i>FARM POULTRY FILET, CARAMELIZED ONION CREAM, CHICKEN STOCK - 1 SIDE OF YOUR CHOICE</i>	41€
BURGER DE BŒUF VIANDE DE BŒUF HACHÉE, CHEDDAR, TOMATE, OIGNONS, LAITUE, SAUCE TARTARE, FRITES <i>BEEF BURGER, CHEDDAR CHEESE, TOMATOES, ONIONS, LETTUCE, TARTAR SAUCE, FRENCH FRIES</i>	39€

NOS GARNITURES // OUR SELECTION OF SIDES - 9€

POMMES FRITES

FRENCH FRIES

RISOTTO AU PARMESAN

PARMESAN RISOTTO

MESCLUN NIÇOIS

MIXED SALAD

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE

MASHED POTATOES

LÉGUMES DE SAISON

SEASONAL VEGETABLES

RISOTTO ET PÂTES // RISOTTO & PASTA

RISOTTO DE GAMBAS

42€

RISOTTO, CRÈME DE CARAPACE, GAMBAS À LA PLANCHA

RISOTTO WITH GRILLED PRAWNS AND SHELLFISH CREAM



PENNE TOMATES ET BASILIC

23€

SAUCE TOMATE, BASILIC, PARMESAN

PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE BASIL AND PARMESAN CHEESE



RAVIOLI RICOTTA

33€

SAUCE TOMATE, BASILIC

RICOTTA RAVIOLI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

DESSERTS & FROMAGES // DESSERTS & CHEESES

...A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGES

17€

REBLOCHON, COMTÉ, CHÈVRE CENDRÉ

CHEESE PLATE WITH REBLOCHON, COMTÉ, ASH COATED GOAT CHEESE

FINGER EXOTIQUE

18€

CRÈMEUX MANGUE, INSERT EXOTIQUE, MERINGUE NOIX DE COCO

CREAMY MANGO, EXOTIC JELLY, COCONUTS MERINGUE

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

18€

CRÈMEUX CHOCOLAT NOIR, POIRE AU MIEL, CARMEL BEURRE SALÉ

CREAMY DARK CHOCOLATE, HONEY FLAVOURED PEAR, SALTED BUTTER CARMEL

CHEESECAKE CITRON YUZU

18€

MOUSSE PHILADELPHIA, CITRON CONFIT, GANACHE DE YUZU

PHILADELPHIA MOUSSE, CANDIED LEMON, YUZU GANACHE

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

22€

FRUITS FRAIS COUPÉS

MIXED FRESH FRUIT

GLACE OU SORBET / ICE-CREAM OR SORBET

6€ / BOULE

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, PASSION

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, MANGO, LEMON, RASPBERRY, STRAWBERRY, PASSION FRUIT

LES VINS BLANCS

PROVENCE

	VERRE (15cl)	50CL	75CL
FIGUIÈRE PREMIÈRE			55€
DOMAINE OTT « BY OTT »	12€		60€
CHÂTEAU RASQUE « BLANC DE BLANC »		45€	65€
CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »			75€
MINUTY BLANC ET OR			80€
DOMAINE OTT « CLOS MIREILLE »			90€

IGP MÉDITERRANÉE

CHÂTEAU SAINT MAUR « VIOGNIER »	14€		65€
---------------------------------	-----	--	-----

LA VALLÉE DU RHONE

CONDRIEU « CHRISTOPHE PICHON »			115€
--------------------------------	--	--	------

LA LOIRE

SANCERRE « LA POUSSIE »			70€
POUILLY FUME « LADOUCETTE »			75€

VERRE (15cl) 50CL 75CL

LA BOURGOGNE

CHARDONNAY « REGNARD »	14€		60€
CHABLIS « GRAND REGNARD »		50€	90€
PULIGNY-MONTRACHET « VIEILLES VIGNES »			170€
MEURSAULT « TERRES BLANCHES »			170€

LES VINS ROUGES

PROVENCE

FIGUIÈRE PREMIÈRE			60€
DOMAINE OTT « BY OTT »	12€		60€
CHÂTEAU RASQUE « PIECE NOBLE »		45€	65€
CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »			75€
DOMAINE OTT « CHATEAU DE SELLE »			90€

VALLÉE DU RHONE

CÔTE RÔTIE « CHRISTOPHE PICHON »			115€
----------------------------------	--	--	------

LA LOIRE

SANCERRE « LA POUSSIE »			70€
-------------------------	--	--	-----

LA BOURGOGNE

PINOT NOIR « REGNARD »	14€		60€
SANTENAY « REGNARD »			115€

LE BORDELAIS

SAINT-ESTEPHE « CHÂTEAU DE PEZ »			110€
SAINT ÉMILION « CHÂTEAU LA DOMINIQUE »			195€

LES VINS ROSÉS

VERRE
(15cl)

50CL

75CL

150CL

PROVENCE

FIGUIÈRE PREMIÈRE			55€	
DOMAINE OTT « BY OTT »	12€		60€	
CHÂTEAU RASQUE « CUVÉE ALEXANDRA »		45€	65€	
CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »			75€	150€
MINUTY ROSE ET OR			80€	
DOMAINE OTT « CHÂTEAU DE SELLE »			90€	

LES CHAMPAGNES

COUPE
(13,5cl)

75CL

150CL

LOUIS ROEDERER BRUT	22€		110€	190€
LOUIS ROEDERER ROSÉ	24€		145€	
VEUVE CLICQUOT			145€	
ROEDERER BLANC DE BLANC			195€	
CRISTAL ROEDERER			379€	
DOM PERIGNON			450€	

NOS APÉRITIFS

HENRI BARDOUIN, RICARD – 4CL	10€
MARTINI ROUGE OU BLANC – 6CL	10€
CAMPARI, SUZE – 6CL	10€
PORTO RAMOS PINTO 10ANS – 6CL	16€

NOS BIÈRES – 33CL

10€

BIERE 83, HEINEKEN, HEINEKEN 0%, PIETRA, CORONA

COCKTAILS AVEC ALCOOL

19€

MOJITO - HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER – 12CL

PINA COLADA - HAVANA CLUB 3 ANS, ANANAS FRAIS, NOIX DE COCO – 12CL

CAÍPIRIHNA - CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE – 7CL

BLOODY MARY - JUS DE TOMATE, VODKA, CITRON, SEL DE CELERI, TABASCO – 12CL

ESPRESSO MARTINI - VODKA, LIQUEUR DE CAFE, SIROP DE VANILLE, EXPRESSO – 7CL

NOS SPRITZ – 20CL

19€

APEROL SPRITZ - APEROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

CAMPARI SPRITZ - CAMPARI, PROSECCO, PÉTILLANTE

HUGO SPRITZ - LIQUEUR ST GERMAIN, PROSECCO, PÉTILLANTE

LIMONCELLO SPRITZ - LIMONCELLO, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

PINK SPRITZ - LIQUEUR FRAMBOISE, JUS DE FRAISE, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

SUNSET SPRITZ - LIQUEUR PASSION, JUS D'ANANAS, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



ALCOOLS & SPIRITUEUX – 4CL

VODKA

ABSOLUT	17€
BELVÉDÈRE	21€

GIN

BOMBAY SAPHIRE	17€
TANQUERAY TEN	18€
HENDRICKS	19€

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	17€
DON JULIO REPOSADO	19€

RHUM

HAVANA CLUB 7ANS	18€
DIPLOMATICO, DICTADOR 12 ANS	19€
DON PAPA	20€
ZACAPA 23 ANS	25€

WHISKY

SCOTTISH BLENDS:	CHIVAS 12 ANS / JOHNNIE WALKER BLACK	19€
SINGLE MALTS:	CARDHU 12 ANS / GLENFIDDICH 12 ANS	19€
	TALISKER 10 ANS / ARDBERG 10 ANS	19€
	OBAN 14 ANS / CAOL ILA 12 ANS	21€
	LAGAVULLIN 16 ANS / GLENMORANGIE 12 ANS	23€
TENNESSEE WHISKEY:	JACK DANIEL'S	17€
BOURBONS:	MAKER'S MARK / BULLEIT RYE	18€
IRISH SINGLE MALT:	BUSHMILL'S 10 ANS	18€
JAPONAIS:	NIKKA "FROM THE BARREL"	23€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

8€

SODAS

PERRIER, COCA, COCA ZÉRO – 33CL
SCHWEPPEs AGRUMES, ORANGINA, ICE TEA – 25CL
LIMONADE, RED BULL – 20CL

EVER THREE – 25CL

GINGER BEER, GINGER ALE, TONIC

JUS ALAIN MILLAT – 25CL

TOMATE, ANANAS, POMME, POIRE, MANGUE, FRAISE, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE
--

COCKTAILS SANS ALCOOL – 12CL

14€

VIRGIN COLADA - ANANAS FRAIS, NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS

VIRGIN MOJITO - MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER

RASPBERRY COOLER - GINGER BEER, CITRON, FRAMBOISE

LES EAUX- 75CL 10€
BADOIT, SAN PELLEGRINO, ÉVIAN

LIQUEURS- 6CL 17€
GRAND MARNIER, COINTREAU, GET 27, GET 31, AMARETTO,
BAILEYS, LIMONCELLO, CHAMBORD

EAUX DE VIES - 4CL 17€
MIRABELLE, POIRE WILLIAM, FRAMBOISE, VIEILLE PRUNE

NOS DIGESTIFS - 4CL

CALVADOS GROULT 8 ANS	18€
CALVADOS GROULT « DOYEN D'AGE »	30€
COGNAC HENESSY VS	20€
COGNAC HENESSY XO	36€

SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ NOISETTE, DECAFEINÉ	5€
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, LATTÉ MACCHIATO, CHOCOLAT CHAUD	7€
THÉ (VERT À LA MENTHE, VERT GUNPOWDER, EARL GREY, DARJEELING, CEYLAN)	6€
INFUSION (CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL)	6€