

LES COCKTAILS 14,0

COSMOPOLITAN Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau

DAIQUIRI PASSION Rhum, citron vert, purée de fruits de la passion

STRAWBERRY SOUR Tequila, purée de fraise, citron vert

SEASON SMASH Gin, fruit frais de saison, jus de citron vert

THE EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur café, shot espresso

SPICY «or not» MARGARITA ON THE ROCKS Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave

OLD FASHIONED Whisky, Angostura, sucre

CAÏPIRINA MARACUJA Cachaca, citron vert, purée de passion

CUBA LIBRE Rhum, Coca, citron vert

PIMM'S CUP Fruits frais, limonade, Pimm's original

BASIL MULE Gin Basilic, citron vert, sucre de canne, Ginger beer

GINGER GOLD RUSH Cognac, Ginger Ale, citron vert, concombre

LES SPRITZ 13,0

L'ORIGINAL Cinzano, Prosecco, soda, orange

SAINT GERMAIN Saint Germain, Prosecco, soda, fruits

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, soda, orange

LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet Rosé, Prosecco, soda

AU CHAMPAGNE 16,0

MIMOSA Champagne, orange fraîche

BELLINI Champagne, pêche

ROSSINI Champagne, fraises

PORN STAR ABBESSES Vodka, Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Champagne

FRENCH 75 Gin, citron, sucre de canne, Champagne

LES MOCKTAILS 11,0

NO SEX ON THE BEACH Purée pêche, citron vert, jus d'ananas, jus de cranberry

FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

MENU NOUVEL AN 89€

TERRINE DE FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE

Chutney pomme verte, cannelle
Foie Gras with Espelette chilly,
green apple chutney, cinnamon

ou/or

VOL AU VENT DE HOMARD

Béchamel de céleri, oeufs de Lompe
Lobster in a Puff Pastry Shell
Celery bechamel sauce, lump eggs

QUASI DE VEAU

champignons des bois, risotto de fregola,
crumble de chatàigne

Haunch of tender veal,
wild mushrooms, pasta risotto, chestnut crumble

ou/or

NOIX DE ST JACQUES juste snackées,

sauce safranée, champagne et vanille,
purée de panais, brunoise de kaki

Just paned scallops,
saffron, champagne and vanilla sauce,
parsnip mashed and small diced kaki

ou/or

FILET DE BOEUF ROSSINI

pressé de pommes rôties à la truffe, jus corsé

Rossini beef filet, roasted potatoes with truffle, spiced gravy

OMELETTE NORVÉGIENNE

mangue, fruits de la passion et fèves de tonka
Alaska bomb, mango, passion fruits and tonka beans

ou/or

CHOU CRAQUELIN

crème de marron, caramel beurre salé
cacahuètes torréfiées

Puffed pastry with chestnuts cream, salted butter caramel,
roasted peanuts

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES VINS

• CHAMPAGNES •

	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15,0	24,0	89,0
MOËT & CHANDON Rosé Millésimé Grand cru «2015»			129,0
MOËT & CHANDON Millésimé «2016»			119,0
DOM PERIGNON «2015»			289,0
DOM PERIGNON «P2» 2006			389,0
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc			119,0
PERRIER-JOUËT Belle époque 2014			189,0
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			289,0
RÉGION VAL DE LOIRE Nature	12,0	17,0	59,0
Héritage Brut Rosé			

VINS BLANCS AOP

Bourgogne

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69,0
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16,0	49,0
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,9	13,0	41,0

Vallée de la Loire

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16,0	49,0
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13,0	41,0
SANCERRE La Poussie	-	-	59,0

Bordeaux

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13,0	41,0
------------------------	-----	------	------

Vallée du Rhône & Languedoc

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0
CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cru classé	-	-	49,0

VINS ROUGES AOP

14cl 22cl 75cl

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12,0	36,0
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0

Bourgogne

BEAUNE CÔTEAUX BOURGUIGNONS Louis Jadot	9,9	16,0	49,0
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59,0
ALOXE-CORTON Philippe Le Hardi	-	-	69,0
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79,0

Vallée de la Loire

SANCERRE La Poussie	-	-	59,0
PINOT NOIR Villebois	7,9	13,0	41,0

Languedoc

CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49,0
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13,0	41,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cru classé	-	-	49,0

Bordelais

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12,0	36,0
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16,0	49,0
MÉDOC Château David	7,9	13,0	41,0
ST JULIEN Les Fiefs de Lagrange	-	-	79,0
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69,0

VINS ROSÉS AOP

14cl 22cl 75cl

Provence

CHÂTEAU DES BERTRANDS	7,5	12,5	39,0
WHISPERING ANGEL	-	-	45,0
CHÂTEAU GALOUPET Cru classé	-	-	59,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cru classé	-	-	49,0

IGP Gard

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12,0	36,0
----------------------------------	-----	------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€