

• LES COCKTAILS 14 •

CAÏPIRINHA MARACUJA Cachaça Janeiro, citron vert, purée passion
STRAWBERRY DAIQUIRI Rhum Havana, citron vert, purée de fraise
PISTACHIO SOUR Strato Pistache, citron vert, sucre de canne
OLD FASHIONED Bourbon Four Roses, Angostura, sucre
THE EXPRESSO MARTINI Vodka Wyborowa, shot expresso, Khalua
COSMOPOLITAN Vodka Wyborowa, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau
MEZCAL SOUR Mezcal, citron vert, sucre de canne
FIRE MAÏ THAÏ Rhum Bumbu, triple sec, citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat, jus d'ananas et piment
SPICY «or not» MARGARITA ON THE ROCKS Tequila Altos, jus de citron vert, sirop d'agave
PORN STAR ABBESSES Vodka Wyborowa, Fruit de la passion, 16 vanille, citron vert, shot de Champagne
SOUR MANGO SMASH Gin Beefeater, purée de mangue, citron vert
BASIL MULE Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer

LES SPRITZ

13

L'ORIGINAL Cinzano, Prosecco, soda, orange
SAINT GERMAIN Saint Germain, Prosecco, soda
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda
ITALICUS SPRITZ Italicus, Prosecco, soda, orange
LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet Rosé, Prosecco, soda

COCKTAILS COGNAC HENNESSY 14

HENNESSY PINEAPPLE Jus d'ananas, citron vert, Angostura, Hennessy
HENNESSY BERRY Jus de cranberry, citron vert, Hennessy mais aussi
HENNESSY MARGARITA, HENNESSY EXPRESSO MARTINI...

LES MOCKTAILS

11

ROUGE MONTMARTRE Purée de fraises, jus d'ananas, jus de cranberries, citron vert
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 euro including tax and service. We do not accept checks. Minimum credit card €10

• LE MENU DU SOIR •

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT*29

ENTRÉE-PLAT-DESSERT* 39

LES ENTRÉES

PASTILLA DE CHÈVRE compotée d'oignon, miel et noix
 Goat cheese pastilla with onion compote, honey and walnuts
CUISSE DE GRENOUILLE persillade maison +3€
 Frog legs with homemade garlic and parsleybutter + €3
OEUF BIO MAYO, bonite séchée
 Organic egg with mayonnaise and dried bonito
FOIE GRAS MAISON, chutney de figue +10€
 Homemade foie gras with fig chutney + €10

LES PLATS

TRADITIONNEL TARTARE DE BOEUF, viande d'Aubrac
 Traditional beef tartare, Aubrac beef, homemade French fries
RISOTTO DE GAMBAS crémeux aux truffes +10€
 Creamy prawn risotto with truffle + €10
SAUCISSE DES MONTS LAGAST aligot, jus corsé
 Monts Lagast sausage, aligot (mashed potatoes with cheese and garlic), rich meat jus
FILET DE BOEUF D'AUBRAC, sauce secrète, frites maison +10€
 Aubrac beef fillet, signature sauce, homemade French fries extra + €10
PAVÉ DE SAUMON gremolata d'olive, légumes grillés +5€
 Salmon fillet, olive and herbs gremolata, grilled vegetables extra + €5

LES DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Cheese selection
TARTE CHOCOLAT NOIR 70% fleur de sel, noisettes torréfiées +3€
 70% dark chocolate tart with fleur de sel and roasted hazelnuts + €3
BRIOCHE PERDUE, glace vanille, caramel beurre salé
 Brioche French toast with vanilla ice cream and salted butter caramel
TARTE TATIN, crème fraîche
 Tarte tatin, crème fraîche

*hors boissons

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
 Net prices in euro including tax and service. We do not accept checks. Minimum credit card €10

LES VINS

VINS BLANCS AOP

12cl 20cl 75cl

Bourgogne

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP GARD CHARDONNAY Domaine Chartreux	7,9	13	41
MEURSAULT «Domaine de la Roche Aigue» Les Clous	-	-	79

Vallée de la Loire

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	-	-	59
SANCERRE Silex Villebois	-	-	69

Bordeaux

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
CAILLOU BLANC	-	-	85

de CHÂTEAU TALBOT «St Julien»

Vallée du Rhône & Provence

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	75
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	-	-	49

Fantastique Cru classé

VINS ROUGES AOP

12cl 20cl 75cl

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
ST JOSEPH «Delas Frères» «Les Challeys»	-	-	64

Bourgogne

HAUTES CÔTES DE BEAUNE	9,9	16	49
Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	-	-	69
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	79
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	89
VOSNE-ROMANÉE «Domaine Cheillon Chezeaux»	-	-	-

Vallée de la Loire & Beaujolais

MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euro including tax and service. We do not accept checks. Minimum credit card €10

Languedoc & Provence

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	8,5	14	45
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	-	-	49

«Fantastique» Cru classé

Bordeaux

BORDEAUX James Deschartrons	7,9	13	41
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
ST JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89
TEMPO D'ANGELUS Bordeaux	-	-	65
ISSAN «Margaux»	-	-	89
LA POINTE «Pomerol»	-	-	69
ARÔMES DE PAVIE «St Émilion Grand Cru»	-	-	119
DOMPIERRE «Pauillac»	-	-	86

VINS ROSÉS AOP

12cl 20cl 75cl

Provence

CHÂTEAU ESTOUBLON SOURCE	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	-	-	49
Fantastique Cru classé	-	-	-
WHISPERING ANGEL	-	-	45

IGP Gard

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

CHAMPAGNES ET BULLES

	12cl	20cl	75cl		75cl
MOËT & CHANDON Brut	15	24	89	JOSEPH PERRIER	89
RÉGION VAL DE LOIRE	12	17	59	BRUT NATURE	
Nature Héritage Brut Rosé				DOM PERIGNON	289
MOËT & CHANDON Millésimé	119			Millésimé	
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc	99			DOM PERIGNON	389
PERRIER-JOUËT Belle époque	189			«P2»	

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

16

MIMOSA	ROSSINI
Champagne, orange fraîche	Champagne, purée de fraise
BELLINI	FRENCH 75
Champagne, purée de pêche	Gin Malfy, citron, sucre de canne, Champagne

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euro including tax and service. We do not accept checks. Minimum credit card €10