



### Nos entrées :

- Thon rouge en tartare  
Pana cotta d'avocat – marinade d'herbes au ponzu – gel de yuzu 28€
- Ris de veau croustillant  
coulis d'ail des ours – fricassée de pointes vertes 32€
- Asperges de Malines (2 pcs)  
Langoustine au chalumeau – syphon mousseline 32€
- Tataki de bœuf Holstein  
Chantilly de wasabi doux – pickles de légumes 26€
- 🍷 Tartare de tomates d'antan  
Syphon buratta – gel de basilic 22€

### Nos Plats :

- Dos de cabillaud  
espuma homardine – amadine de queues d'écrevisses à l'estragon 38€
- Filet pur de veau en basse t°  
Crème de morilles – jus réduit – p. duchesse au comté de Savoie 38€
- Filet de dorade royale  
Syphon de citron confit – pommes fondante au safran – huile de basilic 36€
- Filet pur d'agneau de lait  
Espuma de jus navarin – galette de courgettes – jus réduit 39€
- 🍷 Asperges bicolores  
Œuf mollet croustillant – fregula sarda – syphon beurre noisette 36€

## Nos desserts :

- Pomme en trompe l'œil  
chocolat blanc – vanille – caramel beurre salé 14€
- Sabayon froid à l'amaretto  
Assortiment de fruit rouges marinés – éclats de pistaches 14€
- La dame blanche du Destin 13€
- Le lingot  
framboises – chocolat blanc – vanille 13€
- Assiette de fromages belges affinés de la maison St-Michel 15€

# Le menu du destin

58€

Saumon écossais en gravelax

Tartare de betterave rouges – chantilly de framboises

\*\*\*\*

Picanha de veau basse t°

Espuma de pointes vertes - jus réduit - ravioles d'asperges

\*\*\*\*

Pavlova déstructurée

Fraises - ganache montée vanille - basilic

ou

Assiette de fromages belges affinés

de la maison Saint-Michel (+8€)

## Apéritifs

- Apéritif maison ----- 10€
- Apéritif maison sans alcool ----- 10€
- Coupe de Cava ----- 10€
- Coupe de Champagne ----- 13€
- Kirr vin blanc ----- 7€
- Kirr Royal ----- 13€
- Apérol Spritz ----- 12€
- Mojito ----- 12€
- Pisang ----- 8€
- Campari ----- 8€
- Ricard – Pastis ----- 7€
- Martini Blanc / Rouge ----- 8€
- Picon vin blanc ----- 9€
- Porto Blanc / Rouge ----- 7€
- Pineau des Charentes ----- 7€

## Bières

- Jupiler ----- 3.5€
- Leffe blonde ----- 6€
- Waterloo triple ----- 6€
- Hoegaarden Rosée ----- 4€
- Orval ----- 8€

## Digestifs / Alcools

- Vodka Absoluut ----- 9€
- Vodka Grey Gooze ----- 13€
- Gin Mare ----- 10€
- Bombay Saphir ----- 10€
- Gin Panda ----- 12€
- Jack Daniel's ----- 10€
- Johnnie Walker ----- 9€
- J&B ----- 9€
- The Macallan Gold ----- 12€
- Havana Blanc ----- 9€
- Havana brun ----- 10€
- Patridom (république dominicaine) ----- 12€
- Cognac Courvoisier VPSOP ----- 12€
- Armagnac Alain Faget ----- 12€
- Calvados « Château du Breuil » - ----- 12€
- Poire William ----- 10€
- Mirabelle ----- 10€
- Grappa Barolo ----- 8€
- Cointreau ----- 8€
- Baileys ----- 8€
- Amaretto Villa Massa ----- 8€
- Mandarine Napoléon ----- 8€
- Limoncello ----- 8€
- Sambuca ----- 8€
- + soft ----- +3€

## Softs

- Eau plate BRU 25cl ----- 3€
- Eau pétillante BRU 25cl ----- 3€
- Eau plate BRU 50cl ----- 6€
- Eau pétillante BRU 50cl ----- 6€
  
- Spa citron ou orange ----- 4€
- Coca Cola / zéro ----- 4€
- Tonic Premium ----- 4€
- Tonic Fever Tree ----- 4€
- Fuze Tea ----- 4€
- Jus d'orange ----- 4€
- Jus de tomate ----- 4€
- Jus d'oranges pressées ----- 6€

## Café

- Café / Décaféiné ----- 4€
- Espresso ----- 4€
- Double Espresso ----- 6€
- Capuccino ----- 6€
- Thé / Infusion ----- 4€
- Thé menthe fraîche ----- 4€
- Irish Coffee ----- 12€



## Notre carte des vins :

### **Les vins du patron :**

Cuvée des Amandiers – Pays d’Oc

- Blanc – Ugni blanc et Colombard
- Rosé – Cinsault, Mourvèdre et Grenache
- Rouge - Carignan, Syrah et Grenache

Le verre : 7,00€ | Les 25 cl : 10€ | Les 50 cl : 19€ | La bouteille de 75cl : 26€|

### **Les autres vins au verre :**

- Macon Lugny | Bourgogne AOC | Chardonnay blanc | Eugène Blanc | 9€
- Château La Maletonne | Médoc AOC | Carbenet Sauvignon et Merlot | 9€

### **Les Champagnes en bouteille 75 cl :**

- Saint-Germain de Crayes – Réserve - Brut (Champagne Maison) 75€
- Pol Roger – Réserve – Brut (Epernay) 115€

### **Le Vin ROUGE coup de cœur du mois :**

- Vacqueyras – Domaine Beaumirail – Grenache, Syrah, Mourvèdre 42€

### **Nos vins blancs en bouteille de 75 cl :**

- Château Grand Abord – Sauvignon et Sémillon – Graves A.C. 32€
- Pinot gris d'Alsace – Ritzenthaler – Alsace 37€
- Saint Joseph « Les 85 rangs » – Marsanne et Roussane – Côte du Rhône 62€
- Petit Chablis Laroche – Chardonnay – Bourgogne 46€
- Pouilly Fuissé – cave des Grands Blancs – Chardonnay – bourgogne 66€
- Sancerre Domaine Vattan – Sauvignon – Loire 46€
- Pouilly Fumé « Terres Blanches » - Sauvignon – Loire 65€
- Meursault Premier Cru 2016 – Vincent Girardin – Chardonnay 155€
- Domaine Chevalier 2009 – Famille Bernard – Sauvignon, Sémillon –  
Pessac Léognan Grand Cru Classé 220€

### **Notre vin rosé en bouteille de 75 cl :**

- Domaine Pierre Henri – Syrah - Pays d'oc 27€
- Le Pive – Sable de Camargue – Grenache rosé, grenache noir,  
Cabernet Franc 34€

## Nos vins rouges en bouteille de 75 cl :

- Cuvée Rocca Maura – Grenache, Syrah et Carignan – Côte du Rhône 27€
- Domaine de la Renne – Pinot Noir – Val de Loire 36€
- Château de la Mallevieille – Merlot, Cabernet franc – Bergerac 35€
- Les Combes de Mézières – Syrah – Costières de Nîmes 30€
- Saumur Champigny Cuvée De Bruyn – Cabernet franc – Val de Loire 34€
- Don Diego Escolano - Gran Reserva 2014 - Cariñena | grenache-syrah 36€
- Bordinese – Montepulciano d’Abruzzo – Montepulciano 35€
- Saint Amour du Château Chenas – Gamay noir – Beaujolais 42€
- Hautes Côtes de nuits Villages A.C. – Domaine Remoriquet – Bourgogne – Pinot noir 64€
- Château Pey-Bonhomme -Merlot, Cabernet-Franc, Malbec – Côtes de Blaye 36€
- Château Grand Pey Lescours – Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – Saint-Emilion Grand Cru 65€
- Les Cazetiers Domaine Henri Magnien – 100 % Pinot Noir – Gevrey Chambertin Premier Cru 155€
- Côte Rôtie A.C. « Echandols » - Syrah et Viognier – Côtes du Rhône 105€