DÉJEUNER

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

À partir de 18h, merci de vous référer à la carte des tapas.

FORMULES

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FERIÉS

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
24,00

Entrée + Plat + Dessert
29,00

ENTRÉES

Feta en feuille de brick et ratatouille 10,00
Ratatouille froide et pesto de roquette maison.

Ravioles aux deux saumons 12,00
Tartare de courgettes acidulé et oeufs de saumon.

Carpaccio de melon et jambon ibérique 11,00
Gressins maison.

PLATS

Risotto façon paëlla +2€ en formule 20,00
Poulet fermier, chorizo, gambas, moules.

Club sandwich au saumon fumé 19,00
Sauce tartare maison, salade et tomate du maraîcher, pickles d'oignons rouge.

Burrata et tomates du maraîcher 17,00
Vinaigrette basilic, tomates confites et citron vert, tuiles de sarrasin.

Tataki de boeuf +3€ en formule 21,00
Boeuf Charolais, pesto maison, frites maison et sauce tartare maison.

Salade de foie gras du Sud-Ouest et magret fumé de la ferme de Beauregard 19,00
Vinaigrette framboise, œufs de cailles et pommes de terres sautées.

DESSERTS

Pêche rôtie au sirop de thym 8,00
Biscuit et glace amande.

Chou craquelin 8,00
Ganache chocolat, caramel et cacahuètes caramélisées.

Tiramisu abricot 8,00
Biscuit maison, abricots rôtis et coulis abricot.

Café gourmand +2€ en formule 9,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

Thé gourmand +3€ en formule 10,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

À PARTAGER

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Galet de Loire, saucisson et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

Crottins de chèvre rôti 12,50
Miel et figues fraiches.

ENFANT

Tenders de poulet fermier 12,00
OU poisson du moment
Frites maison.

Une boule vanille, fraise ou chocolat
Sirop à l'eau au choix

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. Eaux d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

TAPAS

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

Disponible à partir de 18h.

LES TAPAS SALÉES

Croq'Truffe (6 pièces) 11,00
Croque-Monsieur jambon torchon, mascarpone au parmigiano reggiano et crème de truffe noire.

Crottins de chèvre rôti 12,50
Miel et figues fraiches.

Burrata et tomates du maraîcher 16,00
Vinaigrette basilic, tomates confites et citron vert, tuiles de sarrasin.

Pinsa de jambon ibérique 14,50
Cream cheese, tomates cerises et roquette

Rillettes aux 2 saumons (frais et fumé) 12,00
Focaccia maison et confit de citron.

Poitrine de porc français confites 13,50
Sauce barbecue maison.

Tataki de boeuf Charolais 13,00
Boeuf Charolais, pesto vert copeaux de parmesan.

Frites maison 11,00
Copeaux de parmesan et huile de truffe.

LES TAPAS SUCRÉES

Tiramisu abricot 8,00
Biscuit maison, abricots rôtis et coulis abricot.

Pêche rôtie au sirop de thym 8,00
Biscuit et glace amande.

Chou craquelin 8,00
Ganache chocolat, caramel et cacahuètes caramélisées.

LES PLANCHES

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes, jambon blanc aux herbes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Galet de Loire, saucisson et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

ALLERGÈNES

- Poisson
- Sésame
- Mollusques
- Lait
- Arachide
- Oeuf
- Sulfites
- Fruits à coques
- Soja
- Moutarde
- Céleri
- Crustacés
- Gluten
- Lupin

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LUNCH

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

From 6 PM, please refer to our tapas menu.

EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

Starter + Main
or
Main + Dessert
24,00

Starter + Main + Dessert
29,00

STARTERS

Feta in phyllo pastry 10,00
Cold ratatouille and homemade arugula pesto.

Dual-salmon ravioli 12,00
Zesty zucchini tartare and salmon roe.

Melon carpaccio and ibérique ham 11,00
House-made breadsticks.

MAINS

Paëlla style risotto +2€ with set menu 20,00
Free-range chicken, chorizo, king prawns, mussels.

Smoked salmon club sandwich 19,00
Homemade tartar sauce, market-fresh lettuce and tomato, pickled red onions.

Burrata and heirloom tomatoes 17,00
Basil, confit tomato, and lime vinaigrette; buckwheat tuiles.

Beef tataki +3€ en formule 21,00
Charolais beef, homemade pesto, fries and tartare sauce.

South-West foie gras and Beauregard Farm smoked duck breast salad 19,00
Raspberry vinaigrette, quail eggs, and pan-fried potatoes.

DESSERTS

Roasted peach with thyme syrup 8,00
Almond sponge cake and almond ice cream.

Craquelin chou pastry 8,00
Chocolate, caramel, and caramelized peanut ganache.

Apricot tiramisu 8,00
Homemade sponge, roasted apricots, and apricot coulis.

Gourmet coffee +2€ with set menu 9,00
Selection of 4 homemade mini treats.

Gourmet Tea +3€ with set menu 10,00
Selection of 4 homemade mini treats.

TO SHARE

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/person
Assortment of charcuterie from the Pierre Orteiza house: Kinota 24 month ham, chorizo and black pork sausage from Aldudes.

Cheese platter 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

Mixed local platter 8,00/person
Verneuil goat cheese, goat cheese log and Loire pebble, Maison Galland dry sausage and Maison Galland rilletes.

Vegetarian platter 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

Roasted goat cheese rounds 12,50
Honey and fresh figs.

KIDS MENU

Free-range chicken tenders OR fish of the day 12,00
Served with homemade fries.

One scoop of ice cream
Vanilla, strawberry or chocolate.

Flavored syrup with water – your choice

BACK TO MENU

Net price including VAT and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; please drink responsibly.

TAPAS

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

Available from 6 PM.

SAVOURY TAPAS

Truffle'Croq (6 pieces) 11,00

Ham croque-monsieur with mascarpone, Parmigiano Reggiano and black truffle cream.

Roasted goat cheese rounds 12,50

Honey and fresh figs.

Burrata and heirloom tomatoes 16,00

Basil, confit tomato, and lime vinaigrette; buckwheat tuiles.

Iberico ham pinsa 14,50

Cream cheese, cherry tomatoes, and arugula

Charolais beef tataki 13,00

Charolais beef, green pesto, Parmesan shavings.

Dual-salmon rillettes (fresh and smoked) 12,00

Homemade focaccia and lemon confit.

Confit French pork belly 13,50

Homemade barbecue sauce.

Homemade fries 11,00

Parmesan shavings and truffle oil.

SWEET TAPAS

Roasted peach with thyme syrup 8,00

Almond sponge cake and almond ice cream.

Craquelin chou pastry 8,00

Chocolate, caramel, and caramelized peanut ganache.

Apricot tiramisu 8,00

Homemade sponge, roasted apricots, and apricot coulis.

PLATTERS

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/person

Assortment of charcuterie from the Pierre Orteiza house: Kinota 24 month ham, chorizo and black pork sausage from Aldudes, white ham with herbs.

Cheese platter 8,50€/person

Selection of 5 matured cheeses from “France Fromages” at Les Halles de Tours.

Local platter 8,00/person

Verneuil goat cheese, goat cheese log and Loire pebble, Maison Galland dry sausage and Maison Galland rilletes.

Vegetarian platter 7,50€/person

Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

ALLERGENS

- Fish
- Sesame
- Molluscs
- Milk
- Arachides
- Egg
- Sulphites
- Nuts
- Soy
- Mustard
- Célery
- Crustaceans
- Gluten
- Lupin

BACK TO MENU

Net price including VAT and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; please drink responsibly.

VINS

AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Coteaux du Layon MOELLEUX 6,50
Château de la Roulerie "La Roulerie" 2025 - Bio

AOC Quincy 6,50
Domaine Lecomte 2024

AOC Saumur 6,50
Domaine de Sanzay "Les Bazilles" 2025 - Bio

BOURGOGNE

AOC Chablis 7,50
La Chablisienne “Dame Nature” 2022 - Bio

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône 6,50
Famille Perrin “Réserve” 2025

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Chinon 6,50
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2023

AOC Sancerre 6,50
Domaine Jérôme Godon “Élégance” 2024

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes 7,50
Domaine Lafage "Moutou" 2024

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de France 6,00
Les Vins de Vienne "Réméage" 2024

VIN ROSÉ

IGP Côtes Catalanes 6,00
Famille Lafage "Miraflors" 2025

BULLES

AOC Vouvray 6,00
Domaine des Aubuisières

À LA DEMI-QUILLE (37,5cl)

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Quincy - Blanc 18,50
Domaine Lecomte 2024

AOP Saint Nicolas de Bourgeuil - Rouge 18,50
Domaine de la Rodaie "La Taille" 2024

AOC Côtes de Provence 18,50
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2023

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS (75cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Domaine Perrault Jadaud "Bestiaire" 2023 - Bio

Vin de France 34.00
Domaine de la Presle "Chardonnay" 2023

Vin de France 36.00
Domaine le Clos des Treilles "Attention Chenin Méchant", Nicolas Reau 2024 - Vin Nature

AOC Muscadet Sèvre et Maine 34.00
Clos de la Février "Orthogneiss" 2022 - Bio

AOC Anjou 36.00
Château de la Roulerie "Chenin blanc" 2025 - Bio

AOC Anjou 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

AOC Saumur 33.00
Domaine Vade "Fer Aigu" 2024 - Bio

AOC Saumur 35.00
Domaine de Sanzay "Les Bazilles" 2025 - Bio

AOC Saumur 39.00
Domaine de Sanzay "Les Coincons" 2023 - Bio

AOC Saumur 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

AOC Chinon 34.00
Domaine de L'Arpenty 2024 - Bio

AOC Chinon 61.00
Domaine de Pallus "Le Coq de Pallus" 2023

AOC Vouvray 33.00
Domaine Nicolas Brunet "Fleur de Silex" 2022

AOC Vouvray 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Fauves" 2022 - Bio - Demi-sec

AOC Vouvray 38.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2023 - Bio

AOC Vouvray 38.00
Château Gaudrelle "Les Gués d'Amand" 2023 - Bio

AOC Vouvray 44.00
Vincent Carême "Le Peu Morier" 2023 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 38.00
Franck Breton "Les Caillasses" 2023

Vin de France 58.00
Domaine Jousset "Version Longue" 2020

AOC Touraine 39.00
Henry Marionnet "Vinifera" 2022 - Bio - Vignes Françaises non greffées

AOC Cheverny 32.00
Domaine Le Portail "Passionément" 2025

AOC Quincy 33.00
Domaine Lecomte 2024

AOC Quincy MAGNUM (150CL) 66.00
Domaine Lecomte 2024

AOC Menetou-Salon 38.00
Domaine La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2023 - Bio

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2024

AOC Sancerre 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2023

AOC Sancerre MAGNUM (150CL) 125.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2020

AOC Pouilly Fumé 46.00
Domaine de Ladoucette 2023

AOC Pouilly Fumé 97.00
Domaine de Ladoucette "Baron de L" 2019

AOC Coteaux du Layon 36.00
Château de la Roulerie "La Roulerie" 2025 - Bio

BOURGOGNE

AOC Chablis 44.00
La Chablisienne "Dame Nature" 2022 - Bio

AOC Chablis 46.00
Domaine Laroche "La Jouchère" 2023

AOC Chablis 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

AOC Chablis MAGNUM (150CL) 94.00
Domaine Long-Depaquit 2025 - Bio

AOC Viré-Clessé 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2023 - Bio

AOC Pouilly-Fuissé 63.00
Maison Régnard "Le Pavillon" 2023

Côtes de Beaune 64.00
Domaine Chantal Lescure, "La Grande Châteleine" 2022 - Bio

AOC Mâcon Cruzille 78.00
Julien Guillot "Aragonite" 2022 - Bio

AOP Chassagne Montrachet 112.00
Au pied du Mont Chauve "En Pimont" 2019

AOP Meursault 117.00
Domaine Armand Heitz, "Gruyaches" 2020

ALSACE

AOC Alsace 43.00
Domaine Weinbach "Les Vignes du Pécheur" 2023

AOC Alsace 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône 31.00
Famille Perrin "Réserve" 2025

AOC Crozes-Hermitage 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2023

AOC Condrieu 64.00
Domaine Yves Cuilleron, "Petite Côte" 2023

SAVOIE

Vin de Savoie 52.00
Domaine de Chevillard, Roussettes de Savoie, "Altesse" 2018 - Bio

PROVENCE

IGP Méditerranée 32.00
Viognier 2024

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Languedoc 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant blanc" 2023 - Bio

SUISSE

AOC La Côte 44.00
Domaine de Mont-le-Vieux "Chardonnay La Côte" 2024

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Maison Rousseau "Tera Evêna" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 32.00
Domaine de Sanzay "Domaine" 2024 - Bio

AOC Saumur-Champigny 33.00
Domaine Vade "Frezelieres" 2024 - Bio

AOC Saumur-Champigny 42.00
Domaine des Sanzay "Les Dares" 2022 - Bio

AOC Saumur-Champigny 140.00
Clos Rougeard "Le Clos" 2018

AOC Saumur 47.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 34.00
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023 - Bio

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 37.00
Y. Amirault "La Mine" 2024 - Bio

AOC Bourgueil 40.00
Château de Minière 2020 - Bio

AOC Bourgueil 59.00
Domaine de la butte, Jacky Blot, "Mi-pente" 2021

AOC Chinon 33.00
Domaine Grosbois "Cuisine de ma mère" 2024

AOC Chinon 43.00
Domaine Grosbois "Gabare" 2021 - Bio

AOC Chinon 36.00
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2023

AOC Chinon 46.00
Domaine de Pallus "Les pensées de Pallus" 2020

AOC Chinon MAGNUM (150CL) 72.00
Domaine de Pallus "Messanges rouge" 2018

AOC Chinon 62.00
Domaine de Pallus "Le Clos de Pallus" 2019

AOC Chinon 112.00
Domaine de Pallus "La Croix Boissée" 2019

AOC Chinon 149.00
Domaine de Pallus "La Rougerie" 2019

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2024

AOC Sancerre 59.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2023

AOC Sancerre MAGNUM (150CL) 127.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Châteauneuillant 33.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Châteauneuillant MAGNUM (150CL) 68.00
Domaine Lecomte 2021

AOC Menetou-Salon 42.00
Domaines Minchin "Pommerais" 2023 - Bio

ALSACE

AOC Alsace 72.00
Domaine Weinbach "Clos des Capucins" Pinot Noir 2023 - Bio

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes Beaune 44.00
Bernard et Florian Regnaudot 2024

AOP Santenay 49.00
Domaine Long-Depaquit "Les Charmes" 2025

AOC Pommard 89.00
Domaine Chantal Lescure "Les Vignots" 2021

AOP Chassagne-Montrachet 91.00
Famille Picard "Au pied du Mont Chauve" 2018

AOC Nuits Saint Georges 114.00
Domaine Chantal Lescure 2022

AOC Vosne Romanée 1er cru 196.00
Domaine Chantal Lescure "Les Suchots" 2020

BEAUJOLAIS

AOC Juliénas 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2023 - Bio

AOC Saint-Amour 44.00
Domaine Burrier "Côte de Besset" 2023 - Bio

AOC Moulin-à-Vent 40.00
Domaine X&N Barbet "Héritiers Loron" 2022

AOC Morgon 44.00
Domaine Burrier "Grand Cras" 2023 - Bio

AOC Brouilly 44.00
Jean Claude Lapalu "Côtes de Brouilly" 2021

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de France 30,00
Les Vins de Vienne "Réméage" 2024

AOC Côteaux du Lyonnais 35,00
Domaine Clusel Roch "Traboules" 2023 - Bio

IGP Collines Rhodanienne 35,00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2024

IGP Collines Rhodanienne MAGNUM (150CL) 74,00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

AOP Côtes du Rhone Villages 39,00
Domaine Guy Mousset "Les Garrigues" 2021 - Bio

AOP Crozes-Hermitage 40,00
Domaine des Remizières "Cuvée particulière" 2024

AOP Crozes-Hermitage 41,00
Yves Cuilleron "Labaya" 2022

AOC Cornas 72,00
Domaine des Remizières "Les Reynards" 2024

AOP Saint-Joseph 43,00
Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches" 2023

AOC Châteauneuf du Pape 69,00
Clos Saint-Michel "Tradition" 2021 - Bio

AOC Châteauneuf du Pape 78,00
Léonce Amouroux "L'Oratoire des Papes" 2023

AOP Côte-Rôtie 86,00
Domaine Clusel Roch "Les Schistes" 2022 - Bio

AOP Côte-Rôtie 89,00
Yves Cuilleron "Madinière" 2022

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Landonne" 2019

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Turque" 2019

AOC Côte-Rôtie 640,00
E.GUIGAL "La Mouline" 2019

LANGUEDOC ROUSSILLON

Vin de France 39,00
Domaine La Grande Sieste "Crapuleuse" 2022

AOP Pic Saint Loup 38,00
Domaine des Rocs, "Sancto Lupo" 2024 - Bio

IGP Pays d'Oc 59,00
Clos des Centenaires "Art"" 2022

AOC Languedoc 33,00
Domaine La Grange "Tradition Prat Bibal" 2022

AOP Languedoc 39,00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant rouge" 2023 - Bio

AOC Languedoc 41,00
Domaine Mas Combarèla "Des Si et des Mi" 2022

AOC Terrasses du Larzac 49,00
Domaine Mas Combarèla "Ode aux Ignorant" 2021

AOP Faugères 37,00
Domaine Ollier Taillefer "Grande réserve" 2020 - Bio

AOP Faugères 72,00
Domaine de Fenouillet "Le Père la Minute" 2023

IGP Côtes Catalanes 41,00
Domaine Lafage "Moutou" 2024

IGP Côtes Catalanes 42,00
Domaine Roc des Anges "Segna de cor" 2022

IGP Pays d'Hérault 49,00
Philippe Chesnelong "Les Creisses" 2023

PROVENCE

IGP Méditerranée 51,00
Domaine de la Bégude "Thyrsus" 2020 - Bio
élevé en Amphores

BORDEAUX

AOC Saint-Émilion 40,00
Pierrick Lavau "Baies de Bernateau" 2022 - Bio

AOC Margaux 52,00
Château de la Bessane 2017

AOC Saint-Émilion Grand Cru 74,00
Pierrick Lavau "Château Tour Peyronneau" 2016 - Bio

SUD-OUEST

AOC Cahors 42,00
Clos Triguedina Jean-Luc Baldes 2019

ITALIE

IGP Toscana 39,00
Domaine La Guardiola "Orlando" 2018

VINS ROSÉS

AOC Saumur 30,00
Domaine de Sanzay 2025 - Bio

IGP Méditerranée 30,00
Figuière 2025

IGP Côtes Catalanes 32,00
Famille Lafage "Miraflors" 2025

AOC Côtes de Provence 39,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2024

AOC Côtes de Provence MAGNUM (150CL) 74,00
Château Saint-Maur, Cru classé "Saint-M" 2024

BULLES DU COIN

AOC Saumur Brut 33,00
Domaine des Sanzay "400"

AOC Vouvray 33,00
Domaine des Aubuisières

AOC Vouvray 38,00
Domaine Perrault Jadaud "Haut les cœurs" 2022 - Bio

AOC Vouvray 38,00
Château Gaudrelle "Notre méthode" 2022 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 38,00
Franck Breton "Cuvée Louane"

AOC Montlouis-sur-Loire 42,00
Domaine Jousset « Bubulle » 2020 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 44,00
Domaine de La Taille aux Loups, Jacky & J.P. Blot "Triple Zéro" - Vin Nature

Vin de France pétillant 36,00
Domaine Jousset "L'Éxilé" - Vin Nature

Vin de France pétillant moelleux 33,00
"Ze Bulle" - Vin Nature

Vin de France pétillant - Rosé 34,00
Domaine Perrault Jadaud "Charivari" 2021

Vin de France pétillant - Rosé 38,00
Domaine Jousset "Rose à Lies" - Vin Nature

CHAMPAGNES

Foissy-Joly Brut 49,00
Foissy-Joly Brut Rosé 55,00
Foissy-Joly "Coup de coeur" 65,00
Deutz Brut classic 74,00
Collery Grand Cru Brut "Blanc de blancs" 82,00
Billecart-Salmon Brut réserve 89,00
Billecart-Salmon Brut réserve (150cl) 178,00
Billecart-Salmon Rosé 110,00
Billecart-Salmon Brut "Sous Bois" 125,00
Billecart-Salmon Brut "Blanc de blancs" 145,00
Louis Roederer "Collection 246" (37,5cl) 44,00
Louis Roederer "Collection 243" 78,00
Louis Roederer "Cristal" 2016 315,00
Dom Pérignon "Vintage 2012" 280,00

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris (alles d'abord et dangereux pour le vertu à consommer avec modération)

COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Punch de Chez Madie - 25cl 8,50
Rhum ambré, rhum agricole, jus de goyave, jus d'orange, jus de passion, vanille fraîche.

NOS MULES

Blue Mule 10,00
Vodka Grey Goose, purée de myrtille, jus de citron vert frais, bitter vanille, ginger beer.

Red Mule 10,00
Rhum Bacardi blanca, sirop de fleur de sureau Monin, purée de fraise Ponthier, jus de citron vert frais ginger beer.

Green 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de thym maison, basilic frais, jus de citron vert pressé, ginger beer, Angostura bitter.

White Mule 10,00
Gin Bombay Sapphire, purée de pêche Ponthier, sirop de romarin maison, citron vert pressé, ginger beer.

Davycot Mule 10,00
Rhum Bacardi Oro, purée d'abricot Ponthier, jus de citron vert frais , ginger beer.

Hyde Park 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de romarin maison, purée de fraise Ponthier, jus de cranberry Caraïbos, jus de citron vert pressé.

Sweet Lili 10,00
Gin Bombay Sapphire, liqueur de mandarine Napoléon, jus de citronjaune frais, sirop de noisette Monin, bitter orange, blanc d'oeuf.

Peach Fizz 10,00
Gin Bombay Sapphire, Aperol, purée de pêche Ponthier, sirop de sucre de canne, de jus de citron vert frais Schweppes tonic.

Pornstar Martini 11,00
Vodka Grey Goose, liqueur de passion, sirop de vanille Monin, purée de passion Ponthier, jus de passion Caraibos, blanc d'oeuf et shooter de Prosecco.

Mokatini 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de chocolat Mozart, double espresso, sirop de sucre.

Spicy Margarita 10,00
Tequila infusée aux piments Jalapeños, Cointreau, jus de citron,liqueur de passion, sirop de sucre de canne.

French Sour 11,00
Whisky français «La Ferté», sirop de sucre, jus de citron vert pressé et blanc d'oeuf.

Apple Island 10,00
Bacardi Blanca, sirop de vanille Monin, sirop de falernum Monin, jus de citron vert pressé, jus de pomme.

Berry Sour 10,00
Bacardi Blanca, sirop de fleur de sureau Giffard, purée de myrtille Ponthier, jus de citron vert pressé, blanc d'oeuf.

SPRITZ

Saint Germain Spritz 9,00
Liqueur Saint Germain (infusion de fleurs de Sureau), Prosecco et eau gazeuse.

Apérol Spritz 8,00
Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

Limoncello Spritz 8,00
Limoncello maison, Prosecco et eau gazeuse.

Italicus Spritz 9,00
Liqueur Italicus, Prosecco et eau gazeuse.

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito, Caïpirinha, Old Fashioned, Gin Tonic, Ti-Punch, Cuba Libre, Margarita, Negroni…

Nos barmans réalisent tous les cocktails classiques sur demande.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 7,00
Citron vert, cassonade, menthe, fraîche jus de pomme Caraïbos, eau pétillante.

Yu No Tonic 7,00
Gin sans alccol Yu No infusé au Yuzu, tonic.

White Green 7,00
Verveine glacée, purée de pêche blanche, jus de citron, sirop d'orgeat et menthe fraîche.

Virgin Saint Germain Spritz 7,00
Liqueur de Saint Germain Giffard 0%, eau gazeuse, Schweppes tonic et jus de citron vert frais.

Virgin Sex on the Beach 7,00
Jus d'ananas et jus de cranberry Caraïbos, sirop de pêche, jus de citron vert frais.

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.