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

Noix de Saint Jacques de nos côtes 12,00
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto, jambon ibérique, vieux comté et petits pois.

Saucisse au Montlouis briochée 12,00
Mesclun.

Gnocchis aux 3 fromages 11€ en végé 12,00
Gnocchis maison et pancetta grillée.

PLATS

Bourguignon de Blonde D'Aquitaine 19,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, croquette de pomme de terre à la tomme fumée.

Courge d'automne rôtie 18,00
Chèvre frais au marrons et noisettes croquantes.

Filet de poisson du moment 19,00
Légumes de saison et sauce au curry.

Pièce de boeuf 200gr +3€ en formule 21,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, frites maison et sauce au poivre.

Jambon grillé de la maison Galland 19,00
Purée de choux au beurre, choux vapeur et sauce au jambon ibérique.

Faux-filet de bœuf Blonde d'Aquitaine
À partager - 600gr (Hors formule) 49,00
Frites maison et sauce poivre maison.

DESSERTS

Croquant nuage blanc et myrtille 8,00
Riz soufflé chocolat blanc, ganache chocolat blanc, compotée de myrtille, myrtille fraîche

Poire pochée au vin chaud 8,00
crème et pain d'épice croustillant, caramel de vin chaud,

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 sec 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.

Saint Marcellin rôti au vin chaud 12,00

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. Eabus 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 truffe noire.

Camembert rôti au vin chaud 12,00

Croustilles d'escargots (6 pièces) 11,00
Coquille en biscuit, escargots au beurre persillé.

Rillons caramélisés 13,00
Rillons de la maison Galland et sauce soja sucrée.

Beignets de gambas (6 pièces) 14,00
Sauce aigre douce maison.

Pinsa végé 14,00
Tomme fumée, confit d'oignons, champignons persillés et epinard frais.

Foie gras de canard mi-cuit (6 pièces) 16,50
Foie gras maison, gelée de vin chaud et brioche grand-mère.

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

Caviar de Sologne 30gr 65,00
Blinis maison, crème fouettée aux herbes fraîches, suprêmes de citron jaune et échalotes ciselées.

Faux-filet de bœuf Blonde d'Aquitaine À partager - 600gr 55,00
Frites maison, copeaux de parmesan, huile de truffe et sauce poivre maison.

LES TAPAS SUCRÉES

Croquant nuage blanc et myrtille 8,00
Riz soufflé chocolat blanc, ganache chocolat blanc, compotée de myrtille, myrtille fraîche

Poire pochée au vin chaud 8,00
crème et pain d'épice croustillant, caramel de vin chaud,

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 Tome de Touraine, saucisson sec 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

Scallops from our coast 12,00
Pan-seared scallops, risotto, Iberian ham, aged Comté cheese and peas.

Brioche-crusted Montlouis-style sausage 12,00
Mesclun salad.

Homemade three-cheese gnocchi 12,00
Grilled pancetta.

MAINS

Blonde d'Aquitaine Beef Bourguignon 19,00
Smoked-tomme potato croquette.

Roasted autumn squash 18,00
Fresh goat cheese with chestnuts and crunchy hazelnuts.

Fish fillet of the moment 19,00
Seasonal vegetables and curry sauce.

Beef cut (200gr) +3€ en formule 21,00
Blonde d'Aquitaine beef cut, homemade fries and pepper sauce.

Maison Galland grilled ham 19,00
Buttered cabbage puree, steamed cabbage and Iberian ham sauce.

Blonde d'Aquitaine sirloin steak
To share – 600g (excluding formula) 49,00
Homemade fries and homemade pepper sauce

DESSERTS

White cloud and blueberry crunch 8,00
White chocolate puffed rice,
white chocolate ganache, blueberry compote,
fresh blueberries

Pear poached in mulled wine 8,00
Cream and crispy gingerbread,
mulled wine caramel

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
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Galet de Loire, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

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

Saint Marcellin roasted with mulled wine 12,00

KIDS MENU

Free-range chicken tenders 12,00
OR fish of the day
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.

Camembert roasted with mulled wine 12,00

Vegetarian pinsa 14,00
Smoked tomme cheese, onion confit, parsley seasoned mushrooms, and fresh spinach.

Caramelized Rillons 14,00
Rillons from Maison Galland and sweet soy sauce.

Semi-cooked duck foie gras (6 pieces) 16,50
Homemade foie gras, mulled-wine jelly, and traditional brioche.

Snail Crisps (6 pieces) 11,00
Coquille en biscuit, escargots au beurre persillé.

Prawn fritters (6 pieces) 11,00
Biscuit shell with snails in parsley-garlic butter.

Homemade fries 11,00
Parmesan shavings and truffle oil.

Sologne Caviar – 30g 65,00
Homemade blinis, whipped cream with fresh herbs, lemon supremes, and finely chopped shallots.

Blonde d'Aquitaine sirloin steak
To share – 600g 55,00
Homemade fries, parmesan shavings, truffle oil and homemade pepper sauce.

SWEET TAPAS

White cloud and blueberry crunch 8,00
White chocolate puffed rice,
white chocolate ganache, blueberry compote, fresh blueberries

Pear poached in mulled wine 8,00
Cream and crispy gingerbread,
mulled wine caramel

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
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

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 6,50
Domaine Matignon "Clair de Lune" 2024

AOC Quincy 6,50
Domaine Lecomte 2024

AOC Vouvray 6,50
Domaine Nicolas Brunet "Fleur de Silex" 2022

BOURGOGNE

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

ALSACE

AOC Alsace 7,50
Domaine Weinbach "Les Vignes du Prêcheur" 2023

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

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

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes Beaune 7,50
Bernard et Florian Regnaudot 2022

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOC Languedoc 7,00
Domaine La Grange "Tradition Prat Bibal" 2022

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Collines Rhodanienne 6,50
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

VIN ROSÉ

IGP Atlantique 6,00
Odaïga "Atlantique" 2024

BULLES

AOC Vouvray 6,50
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" 2022

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 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

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

AOC Saumur 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

AOC Chinon 36.00
Domaine de la Marinière "Blanc bec" 2023 - 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
Chateau 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 44.00
Domaine Jousset "Premier Rendez-vous" 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 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" 2023

AOC Sancerre 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

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 34.00
Domaine Matignon "Clair de Lune" 2024

BOURGOGNE

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

AOC Chablis 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

AOC Viré-Clessé 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

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

Côtes de Beaune 64.00
Domaine Chantal Lescure,
"La Grande Châtelaine" 2022

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

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

AOP Meursault 117.00
Domaine Armand Heitz, "Gruyaches" 2020

ALSACE

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

AOC Alsace 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2024

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

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

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

AOC Saumur-Champigny 32.00
Domaine des Sanzay "Domaine" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 42.00
Domaine des Sanzay "Les Darey" 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 à venir
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023 - Bio

AOC Bourgueil 37.00
Château de Minière 2019 - Bio

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

AOC Chinon à venir
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" 2019

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" 2022

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

AOC Châteaumeillant 33.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Châteaumeillant 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 2023

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 Morgon 39.00
Laurent Gauthier "Côte du Py" 2021

AOC Juliénas 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2024 - Bio

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

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

Vin de France 40,00
Maison Stephan "Syrah" 2024 - Bio

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

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

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

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" 2023 - Bio

IGP Pays d'Oc à venir
Clos des Centenaires "Art'" 2021

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

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

PROVENCE

IGP Médtierranée 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 2018

ITALIE

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

VINS ROSÉS

IGP Atlantique 31,00
Odaïga "Atlantique" 2024

AOC Côtes de Provence 34,00
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2024

AOC Côtes de Provence 36,00
Domaines Ott "BY.OTT" 2023

AOC Côtes de Provence 37,00
Château Saint-Maur "Saint-M" Cru classé 2024

AOC Côtes de Provence MAGNUM (150cl) 72,00
Domaines Ott "BY.OTT" 2023

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

BULLES DU COIN

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

AOC Vouvray 33,00
Domaine des Aubuisières

AOC Vouvray 36,00
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'Exilé" - 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
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

Pris net TTC service compris, taxes d'alcool et dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Sangria Chez Madie - 25cl 7,00
Rouge naturel "Allegresse" du Domaine des Souriants, calvados, épices et vanille.

NOS MULES

Fresh Passion 10,00
Rhum Bacardi blanc, citron vert pressé, purée de passion Ponthier, menthe, ginger beer.

Red Polish 10,00
Vodka Grey Goose, purée de fraise Ponthier, citron vert pressé, ginger beer.

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

L'Élixir 10,00
Vodka Grey Goose infusée à l'hibiscus, vin rosé, purée de fraise Ponthier, miel, jus de pamplemousse Caraïbos, jus de citron vert pressé.

Ruby 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur Italicus, sirop de cerise Monin, verjus, jus de cranberry Caraïbos.

L'Illusioniste 11,00
Chartreuse verte, liqueur de yuzu, liqueur de banane, gin Bombay Sapphire, et jus de citron vert pressé.

Neige Brune 10,00
Rhum Botran 15 ans, liqueur de cacao, crème fraîche, noix de muscade.

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

Purple Rain 10,00
Vodka Grey Goose, Cointreau, liqueur Saint Germain, jus de citron pressé, sirop de violette, eau pétillante.

Nameless 10,00
Gin Bombay Sapphire, liqueur mandarine Napoléon, liqueur bénédictine, sirop de thym maison, jus de pomme Caraïbos.

Fire Flower 10,00
Vodka Grey Goose "La Poire", liqueur Saint Germain, tabasco, piment d'espelette, Schweppes tonic

Cléo 10,00
Cachaça Leblond, jus de cranberry Caraïbos, sirop de framboise Monin, fève de tonka, jus de citron vert pressé.

Spicy Passion 10,00
Rhum Bacardi Carta Oro, jus de fruit de la passion Caraïbos, jus de citron vert pressé, sirop de vanille Monin, piment jamaïcain.

SPRITZ

Saint Germain Spritz 8,50
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, Prosecco et eau gazeuse.

Italicus Spritz 8,50
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.

Rosso 7,00
Jus de passion Caraïbos, sirop de cerise Monin, jus de citron vert pressé, limonade.

Grapple 7,00
Jus de pamplemousse et jus de pomme Caraïbos, sirop de framboise Monin, jus de citron vert pressé, purée de passion Ponthier.

RETOUR AU MENU

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