

FACE À NEW YORK

Sea Club

À PARTAGER

PETITE ou GRANDE PLANCHE Jambon blanc truffé, pâté en croûte, rillettes de volaille, jambon serrano, coppa, jambon cuit aux herbes, fromages de vache et de chèvre, pickles.	PETITE 16 GRANDE 26
TAPAS • Calamars frits • Friture d'éperlan • Assiette de saumon gravlax • Beignets de crevette, sauce Anghang Banana	15 15 15 16

LES ENTRÉES

Tartare de Dorade "Sea Club", Avocat, citron vert, herbes fraîches, huile d'olive	17
Crab Cake "Brooklyn" & salade grecque Vinaigrette citronnée	17
Accras de morue "Océan Indien" Sauce piment doux maison	15
Foie gras à la truffe & Cognac, brioche toastée, Chutney du moment	18
Burrata, tomates anciennes, & pesto	17
Carpaccio de bœuf, parmesan & noix Roquette, citron, huile d'olive	17
Tataki de thon snacké, sauce soja	17

POISSONS

Filet de bar rôti, purée de patate douce, beurre blanc aux agrumes	25
Poulpe grillé, sauce chimichurri, risotto au citron confit	32
Ravioles du moment	24
Pavé de turbot, légumes d'été grillés, sauce crustacés	32
Linguines au pavé de saumon, curry rouge au lait de coco, légumes grillés	27



THE GRILL

Châteaubriand, filet de bœuf à partager - 800 grs Os à moelle à la fleur de sel, sélection de légumes, pommes de terre grenaille et sauce béarnaise	84
Côte de veau, crème de morille & gratin de pâtes au parfum de truffe	32
New-York steak à la plancha, émincé minute, sauce New-York, frites au parmesan	28
Tataki de bœuf, caramélisé au teriyaki, mayo wasabi, nouilles asiatiques	26
Crousti-fondant de bœuf, cuit 12 heures, sauce façon ravigote, escalope de foie gras, légumes du moment	26
Mignon de porc laqué, miel de fleur & soja, purée de patates douces	26
Beef burger, crispy bacon, cheddar maturé, frites au parmesan	SINGLE 20 DOUBLE 25

THE NOMAD

MAMA CARLUCCI Poulet croustillant, linguini à la tomate rôtie, ricotta, pesto de noix, jambon de Parme	24
STEPHEN FRY Gyoza poulet et gambas tempura, légumes croquants au ponzu yuzu, sweet chili sauce	24
JACKY CHAN Tartare de bœuf, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, moutarde à l'ancienne, Worcestershire, tomato relish maison, frites parmesan	24
BEN HUR Caesar salad, piccata de poulet, avocat, œuf frit, bacon croustillant, copeaux de parmesan, sauce Caesar	19
TOM CRUISE Poké Bowl saumon, soja-sésame, riz vinaigré, avocat, mangue, légumes croquants, Wakamé, gingembre, spicy mayo, cacahuètes concassées, et oignons frits	20
GREEN GARDEN Poké Bowl vegan, riz thaï rouge, falafels, houmous citron, avocat, légumes frais, pickles d'oignons rouges, sauce tahini	19
NOUILLES SOBA SAUTÉES, légumes croquants & sauce haricot rouge	19



BRUNCH LES SAMEDIS & DIMANCHES

BAMBINO

Aiguillettes de poulet aux corn flakes ou cheeseburger ou steak haché, frites, glace	15
--	-----------

LES DESSERTS

Cheesecake, à la mangue et fruit de la passion	12
Tiramisu au parfum de pistache crème mascarpone, croquant chocolat	12
Tartelette aux framboises et zeste de citron vert	12
Riz au lait de coco, caramel au Tamarin et fruits frais	12
Coulant au chocolat, glace vanille, caramel maison et tuiles au sésame	12
Café gourmand ou Thé gourmand (+1€) sélection de douceurs du moment	12
Colonel (+1€) sorbet citron & vodka	12
Midnight Mint (+1€) Glace menthe-chocolat, Get27	12
Sélection de fromages du moment (+3€)	12

ALLERGÈNES

Gluten	Fruit à coque	Soja
Crustacés	Moutarde	Lait
Oeufs	Sésame	Mollusques
Poisson	Sulfite	Céleri



BREAKFAST AT TIFFANY'S

Tous les matins de 8h30 à 11h30

Baguette, viennoiserie et cake maison, confiture et pâte à tartiner, fromage blanc, salade de fruits de saison, jus d'orange, café/thé / chocolat chaud	14
Panier de 5 viennoiseries	7
Panier de pain de mie grillé, beurre & confiture ou pâte à tartiner	7
Demi baguette, beurre & confiture ou pâte à tartiner	7

LES EAUX

Perrier 33cl / 4	San Pellegrino 75cl / 6.5
Vittel 25cl / 4 - 75cl / 6.5	Châteldon 75cl / 9

SODAS BIO & LOCAUX

Énergisant Thym, Menthe-Poivrée et Citron	Detox Sauge, Sureau et Pomme
Relax Verveine, lavande et cerise	33cl / 6

SMOOTH OPERATORS

Fraise - Framboise - Mûre Papaye - Mangue - Ananas Ananas - Pêche Banane - Lait de coco - Spiruline Pomme verte - Kiwi - Avocat - Épinard - Menthe Citronnade poire Citronnade pastèque	9
--	----------

JUS DE FRUITS

Granini 20cl / 4.6 (Abricot, Ananas, Pomme, Tomato, Orange)	Fruits pressés / 6 (Orange, citron, pamplemousse +0.50 €)
---	---



BOISSONS CHAUDES

Café / 2 Grand café / 4 Café allongé / 2 Ristretto / 2 Déca / 2 Grand déca / 4 Noisette / 2.2 Café crème / 4.2 Chocolat chaud / 4.8 Supplément saveur cookie, pain d'épices ou coco +0.5€ Chocolat viennois / 6 Supplément saveur cookie, pain d'épices ou coco +0.5€	Latte macchiato / 6 (Noisette grillée, vanille, caramel, pain d'épices, choco cookies, chocolat ou pop corn) Cappuccino / 4.6 Décappuccino / 4.6 Thé / 4.6 Infusion / 4.6 Irish coffee / 10 (Whisky, café, sucre de canne, crème fouettée) Café Charentais / 10 (Cognac, café, sucre de canne, crème fouettée)
--	---



BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau (Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron jaune, citron acide, orgeat, cassis, mangue, violette, pamplemousse rose, framboise, hibiscus) Diabolo Coca-Cola / Coca-Cola Zéro London Essence (Pêche blanche et jasmin) Orangina Limonade artisanale (Pulpe d'agrumes) Schweppes Tonic ou Agrumes Ice Tea Ice Tea maison	33 cl / 3 33 cl / 4.20 - 50 cl / 6 33 cl / 4.20 20 cl / 4.5 25 cl / 4.20 25 cl / 6 33 cl / 4.20 25 cl / 4.20 33 cl / 5.5
---	---

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
1664 Blonde (5.5°)	/ 4	/ 8
Grimbergen BLONDE (6.7°)	/ 4.8	/ 8.8
1664 Blanche (5°)	/ 4.8	/ 8.8
Panaché	/ 4	/ 8

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados (5.9°)	33 cl / 4
Brooklyn IPA (5.5°)	33 cl / 5.8
Corona (4.5°)	33 cl / 5.7
Grimbergen Rouge (5.5°)	33 cl / 5.7
Magners Irish Cider (4.5°)	33 cl / 5.7

THE WHISKEY BAR



LES ÉCOSSAIS Ballantine's Cardhu Amber Rock 12 ans Chivas Regal Haig Club J.W. Black Label Jameson Knockando 12 ans Singleton Dufftown Sunray Dufftown Single Malt	4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 10
LES AMÉRICAINS Jack Daniel's Woodford Reserve Rye Woodford Bourbon	4 cl / 8 4 cl / 14 4 cl / 14
LES JAPONAIS Nikka Barrel	4 cl / 10

ALCOOLS



COGNACS Hennessy XO Hennessy VS	4 cl / 24 4 cl / 10
RHUMS Diplomatico Zacapa 23	4 cl / 12 4 cl / 12
GINs Bombay Sapphire G'vine Hendrick's Tanqueray Ten	4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 10
VODKAS Absolut Belvédère Grey Goose	4 cl / 10 4 cl / 10 4 cl / 11

DIGESTIFS

Amaretto Baileys Cointreau Anisette Armagnac Calvados Get 27 / Get 31 Mirabelle Poire William Limoncello	4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8 4 cl / 8
---	---

APÉRITIFS

Kir Royal (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise) Coupe de champagne Kir (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise) Pineau rouge ou blanc Porto rouge ou blanc Martini rouge / extra dry ou blanc Suze Campari Ricard	12 cl / 14 12 cl / 14 12 cl / 7 7 cl / 7 7 cl / 7 5 cl / 7 5 cl / 7 5 cl / 7 4 cl / 6
---	--

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Playa (Sirop de grenadine, jus de cranberry, jus d'ananas)	8
Virgin Central Park (Purée de pomme, jus de citron, limonade, menthe fraîche)	8
Virgin Hibiscus Paloma (Sirop d'hibiscus, jus de pamplemousse, eau gazeuse)	8
Virgin Framboisin (Sirop de framboise, citron vert, vanille, tonic)	8
Virgin Mojito fruité Parfum au choix (Fruits rouges, passion, yuzu, kiwi, framboise, myrtille, rhubarbe)	9

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Rhubarb Iced Tea (Vodka, Purée de rhubarbe, thé glacé, jus de citron)	10
Hibiscus Paloma (Tequila, sirop d'hibiscus, jus de pamplemousse, eau gazeuse)	10
Coconut Berry (Rhum, Purée de framboise, jus de coco)	10
Ponta Sunset (Cachaça, purée de passion, citron vert, jus de poire)	10
Berry Sunset (Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry)	10
Spritz, parfum au choix Aperol, Limoncello, Hugo (Liqueur de fleur de sureau) +2€, Cognac +2€, Campari +2€, Italicus (+2€)	10
Americano maison	10
Mojito	10
Mojito fruité Parfum au choix (Fruits rouges, passion, yuzu, kiwi, framboise, myrtille, rhubarbe)	11
Framboigin Gin, sirop de framboise, citron vert, vanille, tonic	10
Cocktail du moment	10