

ENTRÉES

<i>Tartare de Tomates-Chèvre, Basilic & Huile d'Olive</i>	16€
<i>Guacamole, Chutney de Betteraves, Salade d'Endives</i>	16€
<i>Caviar d'Aubergine, Tzatziki, Toasts</i>	16€
<i>Duo de Tartares: Saumon-Avocat</i>	19€
<i>Tataki de Saumon, Wakamé</i>	17€
<i>Salade de Gambas au Curcuma</i>	21€
<i>Carpaccio de Boeuf, Parmesan & Graines Germées</i>	15€
<i>Saumon Fumé d'Ecosse, Crème fraîche, Shot de Zubrovskã</i>	29€
<i>Foie Gras de Canard mi-cuit, Verre de Sauternes</i>	34€

PLATS

<i>Grande Assiette Végétarienne</i>	18€
<i>Blancs de Poulet Sautés à la Thaï, Riz Thaï</i>	19€
<i>Tartare minute maison, Cru ou Poêlé, Pommes Sautées</i>	21€
<i>Dos de Saumon mi cuit, Sauce Curry, Tagliatelles</i>	25€
<i>Filet de Dorade Grillé, Purée Maison/Légumes Sautés</i>	27€
<i>Navarin d'Agneau, Taboulé de Quinoa, Petits Légumes</i>	25€
<i>Magret de Canard, Sauce au Miel, Purée maison</i>	24€
<i>Piccata de Veau, au Marsala ou au Citron, Féttucine</i>	26€
<i>Entrecôte Simmental Gros sel, Pommes de Terre Sautées</i>	29€

PASTA

<i>Penne à l'Arrabiatta</i>	15€
<i>Penne au Pesto & Pignons de Pin</i>	17€
<i>Linguine à l'Ail, Piment et Huile d'Olive</i>	15€
<i>Linguine aux Tomates Fraîches & Basilic</i>	15€
<i>Linguine aux Gambas</i>	19€
<i>Fettucine au Saumon</i>	18€

FROMAGES

<i>L'Assiette de 3 Fromages</i>	12€
---------------------------------	-----

DESSERTS

<i>Salade de Fruits Frais, Gingembre et Menthe Fraîche</i>	11€
<i>Tarte Fine aux Pommes</i>	10€
<i>Tarte au Citron Meringuée</i>	11€
<i>Tiramisu de Nello</i>	12€
<i>L'incontournable Moelleux au Chocolat</i>	12€
<i>Nougat Glacé, Coulis de Framboises</i>	9€
<i>Le Colonel : Sorbet Citron Vert & Vodka</i>	10€
<i>Les Crèmes Glacées et Sorbets :</i>	9€
• Vanille	• Chocolat
• Mangue	• Citron Vert
• Framboise Bio	• Café

MENU-CARTE

Tartare de Tomates Chèvre, Basilic & Huile d'Olive
Saumon Mariné à l'Aneth & aux Baies roses, Fenouil en Salade
Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan, Graines Germées
Tatin d'Aubergines en Gratin

• • • •

Blancs de Poulet Sautés à la Thaï, Riz Thaï
Filet de Dorade Royale, Légumes sautés
Magret de Canard au Miel, Purée maison
Penne à l'Arrabiatta

• • • •

Salade de Fruits Frais, Gingembre & Menthe fraîche
Fromage Blanc au Miel, Fleurs de Lavande & Spéculoos
Tarte fine aux Pommes
Nougat Glacé, Coulis de Framboises

VINS ROUGES

BORDEAUX	1/2	75cl
CHATEAU de Bordes 2015		28€
CHATEAU MAGNEAU, Graves 2016	20€	38€
CHATEAU COUCHEROY, PESSAC LEOGNAN 2017		39€
L'HERITAGE DE CHASSE SPLEEN, HAUT MÉDOC 2015		45€
CHATEAU LACOSTE BORIE, PAUILLAC 2011		62€
CHATEAU LA TOUR DE MONS, MARGAUX 2011		59€
CHATEAU DE SALES, POMEROL 2006		65€
LES FIEFS DE LAGRANGE, ST JULIEN 2014		69€
CHATEAU LA TOUR MARBUZET, ST ESTEPHE 2006		72€

BEAUJOLAIS

BROUILLY	17€	33€
----------	-----	-----

VINS ROSÉS

CHATEAU MAÏME - CÔTES DE PROVENCE	19€	36€
SANCERRE	23€	43€

VINS BLANCS

BOURGOGNE CHARDONNAY	16€	29€
SANCERRE	23€	43€
CHABLIS 1er CRU «LES FOURCHAUMES»		63€

CHAMPAGNES "DÎNER"

BESSERAT DE BELLEFON		100€
MOËT & CHANDON Brut Impérial		110€
MAGNUM MOËT & CHANDON Brut Impérial		230€
MOËT & CHANDON Brut Impérial Rosé		140€
VEUVE CLICQUOT Brut Carte Jaune		140€
RUINART BLANCS DE BLANCS, Brut		170€

ALCOOLS & LIQUEURS DU MONDE

<i>Coupe de Champagne Besserat de Bellefon</i>	
<i>Get 27- Get 31 - Sambuca - Amaretto - Kalhua</i>	
<i>Bailey's - Malibu - Cointreau- Manzana Verde</i>	13 €
<i>Pampero - Téquila - Gordon's - Cachaça</i>	
<i>Johnnie Walker Red - Four Roses - JB</i>	
<i>Johnnie Walker Black - Chivas - Jack Daniel's</i>	17 €
<i>Zubrowka - Jameson - Tanqueray - Belvedere - Hendrix's</i>	
<i>Talisker - Hendrick's - Nikka</i>	20 €
<i>Oban - Lagavulin - Zacapa - Patron Silver</i>	24 €
<i>Le B'52 Kalhua, Cointreau, Bailey's</i>	12 €
<i>Le Jagerbomb - Patron shot</i>	12 €
<i>Le Ginger shot</i>	8 €
<i>Le Mètre de Shots</i>	50 €
BIÈRES	
<i>Carlsberg - Corona</i>	12 €

SANS ALCOOL

<i>Red Bull (25 cl)</i>	
<i>Sanza de J.M: Cocktail de jus de fruits</i>	
<i>Chose : Jus de Pamplemousse, Schweppes, Grenadine</i>	
<i>Virgin Mojito: Menthe fraiche, lime, sucre, Badoit</i>	12 €
<i>Coca, Schweppes, Sprite, Badoit Rouge</i>	
<i>Jus de Fruits: Orange, Ananas, Cranberry, Tomate etc...</i>	
<i>Home made Ginger Lemonade</i>	

COKTAILS

L'ORGASM de JM Vodka, Champagne, Orange, Grenadine

REDSKIN de FLO Vodka, cranberry, sucre de canne, citron

MARGARITA Téquila, Triple-sec, citron

GIN/VODKA FIZZ Gin/Vodka, sucre de canne, citron, badoit

CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

CAÏPIROVSKA Vodka, citron vert, sucre de canne, glace pilée

BLOODY MARY Vodka, jus de tomates, citron, épices

MOJITO Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, badoit rouge

TI PUNCH Rhum agricole, citron vert, sucre de canne

BLACK/WHITE RUSSIAN Vodka, Kalhua/Lait

16€

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime

AMERICANO Martini rouge, Campari, Badoit

TEQUILA SUNRISE Téquila, Orange, grenadine

COSMOPOLITAN Vodka, Cranberry, Triple-sec, citron

BLUE LAGOON Vodka, Triple-sec, Curaçao, Citron

SEX ON THE BEACH Vodka, Triple-sec, Cranberry, Orange, Crème de Pêche

PISCINE de Champagne

RED BULL- Vodka

MAÏ TAÏ Rhum, Triple sec, Lime, Sirop d'Orgeat

LONG ISLAND ICED TEA Téquila, Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, coca

SPRITZ ROYAL Campari, Champagne, Sprite

18€

GREEN DOOB'S: Gin, Téquila, Curaçao, Red Bull, Amaretto

ROYAL MOJITO : Mojito, Champagne

JACK MINT : Jack Daniel's, Menthe fraîche, sucre de canne, Cranberry

20€