

## ENTRÉES

<i>1000 Feuilles Tomates Mozzarella au Basilic &amp; Balsamique</i>	16€
<i>Salade Tomates Cerises, Avocat, Pamplemousse &amp; Coriandre</i>	15€
<i>Guacamole, Chutney de Betteraves</i>	16€
<i>Chicken Salad à la Citronnelle</i>	17€
<i>Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan</i>	15€
<i>Thon Cru Mariné au Sésame</i>	19€
<i>Duo de Tartare au couteau : Saumon &amp; Avocat</i>	19€
<i>Ceviche de Dorade Royale, au Citron vert &amp; lait de Coco</i>	19€
<i>Tataki de Saumon, Wakamé</i>	18€

## PLATS

<i>Blancs de Poulet sautés à la Diable, Purée Maison</i>	19€
<i>Tartare minute, Cru ou Poêlé, Pommes Sautées</i>	19€
<i>Magret de Canard au Miel, Purée Maison</i>	24€
<i>Noisettes d'Agneau, Ratatouille du Chef</i>	26€
<i>Entrecôte gros sel, Pommes de Terre Sautées</i>	31€
<i>Saumon mi cuit, sauce au Curry, Tagliatelles</i>	25€
<i>Filet de Dorade Royale, Légumes Sautés</i>	26€
<i>Gambas Grillées au Citron vert &amp; Gingembre, Aumônière de légumes</i>	29€
<i>Steak de Thon mi cuit, au Sésame, Accompagnement au choix</i>	29€

## PASTA

<i>Penne all'Arrabbiata</i>	15€
<i>Linguine Ail, Piment et Huile d'Olive</i>	16€
<i>Linguine aux Tomates Fraîches &amp; Basilic</i>	15€
<i>Linguine aux Gambas</i>	19€
<i>Fettuccine aux Aubergines</i>	17€

## DESSERTS

<i>Salade de Fruits Frais, Gingembre et Menthe Fraîche</i>	11€
<i>Soupe de Fraises, Graines de Chia, Coulis de Fruits Rouges</i>	12€
<i>Apple Crumble aux Myrtilles, Raisins secs, Glace Vanille</i>	11€
<i>L'incontournable Moelleux au Chocolat</i>	13€
<i>Nougat Glacé, Coulis de Framboises</i>	9€
<i>Le Colonel: Sorbet Citron Vert &amp; Vodka</i>	11€
<i>Les Crèmes Glacées et Sorbets :</i>	9€
• Vanille	• Chocolat
• Mangue	• Citron Vert
• Framboise Bio	• Café

## *MENU-CARTE*

*1000 Feuilles de Tomates Mozzarella au Basilic & Balsamique*

*Le Duo de Tartares au couteau: Saumon, Avocat*

*Thon cru mariné au Sésame*

*Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan*

• • • •

*Blancs de Poulet sautés à la Diable, Purée maison*

*Filet de Bar ou de Dorade Royale, Ratatouille*

*Magret de Canard au Miel, Purée maison*

*Linguine Tomates fraîches, Huile d'Olive & Basilic*

• • • •

*Salade de Fruits Frais, Gingembre & Menthe fraîche*

*Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges*

*Apple Crumble aux Myrtilles*

*Le Colonel : Sorbet Citron vert, Vodka*

## VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b>	75cl
CHÂTEAU de Bordes 2016	28€
CHÂTEAU MAGNEAU, Graves 2016	38€
CHÂTEAU COUCHEROY, PESSAC LEOGNAN 2018	39€
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS, MARGAUX 2011	59€
CHÂTEAU DE SALÈS, POMEROL 2006	65€
LES FIEFS DE LAGRANGE, ST JULIEN 2006	69€
CHÂTEAU LA TOUR MARBUZET, ST ESTÈPHE 2006	72€

## BEAUJOLAIS

BROUILLY	33€
----------	-----

## VINS ROSÉS

CHÂTEAU MAÏME - CÔTES DE PROVENCE	36€
SANCERRE	43€

## VINS BLANCS

BOURGOGNE CHARDONNAY	36€
SANCERRE	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€
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 - Kahlua</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</i>	
<i>Talisker - Hendrick's - Nikka - Tanqueray Ten</i>	20 €
<i>Oban - Lagavulin - Zacapa - Patron Silver</i>	24 €
<i>Le B'52 Kahlua, Cointreau, Bailey's</i>	12 €
<i>Le Jagerbomb - Patron shot</i>	12 €
<i>Le Mètre de Shots</i>	50 €
<i>Le Shot</i>	8 €

## BIÈRES

<i>Carlsberg - Corona - Asahi</i>	12 €
-----------------------------------	------

## SANS ALCOOL

<i>Red Bull (25 cl)</i>	
<i>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>	

## COCKTAILS

<i>L'ORGASM de JM Vodka, Champagne, Orange, Grenadine</i>	
<i>REDSKIN de FLO Vodka, cranberry, sucre de canne, citron</i>	
<i>MARGARITA Téquila, Triple-sec, citron</i>	
<i>GIN/VODKA FIZZ Gin/Vodka, sucre de canne, citron, badoit</i>	
<i>CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée</i>	
<i>CAÏPIROSKA Vodka, citron vert, sucre de canne, glace pilée</i>	
<i>BLOODY MARY Vodka, jus de tomates, citron, épices</i>	
<i>MOJITO Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, badoit rouge</i>	
<i>TI PUNCH Rhum agricole, citron vert, sucre de canne</i>	
<i>BLACK/WHITE RUSSIAN Vodka, Kalhua/Lait</i>	16€
<i>MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	
<i>AMERICANO Martini rouge, Campari, Badoit</i>	
<i>TEQUILA SUNRISE Téquila, Orange, grenadine</i>	
<i>COSMOPOLITAN Vodka, Cranberry, Triple-sec, citron</i>	
<i>BLUE LAGOON Vodka, Triple-sec, Curaçao, Citron</i>	
<i>SEX ON THE BEACH Vodka, Triple-sec, Cranberry, Orange, Crème de Pêche</i>	
<i>PISCINE de Champagne</i>	
<i>RED BULL- Vodka</i>	
<i>MAÏ TAÏ Rhum, Triple sec, Lime, Sirop d'Orgeat</i>	
<i>LONG ISLAND ICED TEA Téquila, Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, coca</i>	18€
<i>SPRITZ ROYAL Campari, Champagne, Sprite</i>	
<i>ROYAL MOJITO : Mojito, Champagne</i>	20€