

ENTRÉES

<i>Guacamole, Chutney de Betteraves,</i>	16 €
<i>Carpaccio de Boeuf, Parmesan & Graines Germées</i>	16 €
<i>Tartare de Tomates-Chèvre, Basilic & Huile d'Olive</i>	17 €
<i>Tataki de Saumon, Wakamé</i>	18 €
<i>Tâtin d'Aubergine, en Gratin</i>	19 €
<i>Duo de Tartares au Couteau: Saumon-Avocat</i>	19 €
<i>Ceviche de Dorade au lait de Coco</i>	19 €
<i>Salade de Gambas au Curcuma</i>	23 €
<i>Saumon Fumé d'Ecosse, Crème fraîche, Shot de Vodka</i>	32 €

PLATS

<i>Grande Assiette Végétarienne</i>	18 €
<i>Blancs de Poulet Sautés à la Thaï, Noodles</i>	23 €
<i>Tartare minute maison, Cru ou Poêlé, Pommes Sautées</i>	24 €
<i>Magret de Canard, Sauce au Miel, Purée Maison</i>	27 €
<i>Dos de Saumon mi cuit, Sauce Curry, Tagliatelles</i>	26 €
<i>Filet de Dorade Grillé, Légumes Sautés.</i>	26 €
<i>Navarin d'Agneau, Taboulé de Quinoa, Petits Légumes</i>	27 €
<i>Piccata de Veau, au Marsala ou au Citron, Fettucine</i>	28 €
<i>Entrecôte Simmental Gros sel, Pommes de Terre Sautées</i>	34 €

PASTA

<i>Penne à l'Arrabiatta</i>	18 €
<i>Linguine aux Tomates Fraiches & Basilic</i>	18 €
<i>Linguine à l'Ail, Piment et Huile d'Olive</i>	19 €
<i>Fettucine au Saumon</i>	21 €
<i>Penne au Pesto & Pignons de Pin</i>	22 €
<i>Linguine aux Gambas</i>	24 €

DESSERTS

<i>Salade d'Orange à la Cannelle</i>	9 €
<i>Mousse au Chocolat Maison</i>	11 €
<i>Nougat Glacé, Coulis de Framboises</i>	10 €
<i>Crumble aux Myrtilles</i>	12 €
<i>Salade de Fruits Frais, Gingembre, Miel & Basilic.</i>	12 €
<i>Tarte au Citron Meringuée</i>	11 €
<i>L'incontournable Tiramisu de Nello.</i>	13 €

Les plats proposés sont faits Maison, élaborés sur place par notre équipe en cuisine à partir de produits frais, à l'exclusion des glaces & sorbets

MENU – CARTE : 55,00 € TTC

Incluant

Une coupe de Champagne en Apéritif

Tartare de Tomates-Chèvre, Basilic & Huile d'Olive

Guacamole, Chutney de Betterave

Tâtin d'Aubergines en Gratin

Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan

Thon cru mariné au Sésame & graines germées

Blancs de Poulet sautés à la Thai, Noodles

Filet de Dorade Royale, Légumes sautés

Magret de Canard sauce au Miel, Purée Maison

Dos de Saumon Mi-Cuit, Risotto

Penne au Pesto & Pignons de Pin

Salade de Fruits Frais, Gingembre & Menthe fraîche

Fromage Blanc au Miel, Fleurs de Lavande & Spéculoos

Apple Crumble aux Myrtilles

Nougat Glacé, Coulis de Framboises

Les plats proposés sont faits Maison, élaborés sur place par notre équipe en cuisine à partir de produits frais, à l'exclusion des glaces & sorbets

VINS ROUGES

BORDEAUX

CHATEAU de BORDES 2016	32 €
CHATEAU MAGNEAU, Graves 2016	39 €
CHATEAU COUCHEROY, PESSAC LEOGNAN 2018	42 €
CHATEAU LA TOUR DE MONS, MARGAUX 2011	59 €
CHATEAU DE SALLES, POMEROL 2006	65 €
LES FIEFS DE LAGRANGE, ST JULIEN 2006	69 €
CHATEAU LA TOUR MARBUZET, ST ESTEPHE 2006	72 €

BEAUJOLAIS

BROUILLY	36 €
----------	------

VINS ROSÉS

CHATEAU MAÏME - CÔTES DE PROVENCE	38 €
SANCERRE	43 €

VINS BLANCS

CHARDONNAY	32 €
SANCERRE	45 €
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 - 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>Zubrowska - 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 Kalhua, 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 - Isahi</i>	13 €

SANS ALCOOL

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

COCKTAILS

L'ORGASM Vodka, Champagne, Orange, Grenadine

REDSKIN 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

16 €

BLACK/WHITE RUSSIAN Vodka, Kalhua/Lait

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 18 €

SPRITZ ROYAL Campari, Champagne, Sprite

ROYAL MOJITO : Mojito, Champagne

20 €