



Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h00 à 14h30 et de 19h à 21h30  
WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU FROM 12:00 PM TO 2:00 PM AND FROM 7:00 PM TO 9:30:00 PM

## LE MENU DU CHEF

Laissez-vous guider par une entrée, un plat et un dessert au choix de notre Chef uniquement le soir  
*LET YOURSELF BE GUIDED BY A STARTER, A MAIN COURSE AND A DESSERT OF OUR CHEF'S CHOICE ONLY IN THE EVENING*  
79€

### POUR COMMENCER...

<b>Foie gras de canard</b> Mariné au vin doux, chutney ananas cannelle <i>MARINATED DUCK FOIE GRAS IN SWEET WINE, PINEAPPLE &amp; CINNAMON CHUTNEY</i>	35€
<b>Le poulpe</b> Poulpe en carpaccio, crémeux d'avocat, radis et vinaigrette aux agrumes <i>LOCAL OCTOPUS CARPACCIO WITH AVOCADO CREAM, RADISH &amp; CITRUS VINAIGRETTE</i>	32€
<b>Les gambas</b> Tempura de gambas, sauce tartare <i>PRAWNS TEMPURA, SERVED WITH TARTARE SAUCE</i>	26€
<b>L'œuf de poule</b> Œuf parfait, crème de butternut <i>HEN EGG, SLOW COOKED BUTTERNUT CREAM</i>	23€

### DE LA TERRE...

<b>Entrecôte d'Argentine</b> Rôtie au sautoir <i>ROASTED ARGENTINIAN BEEF RIB EYE</i>	58€
<b>Le filet de volaille fermière</b> Volaille fermière, crème d'oignons caramélisés, jus corsé <i>FARM POULTRY FILET WITH CARAMELIZED ONION CREAM, CHICKEN STOCK</i>	35€

### DE LA MER...

<b>Filet de loup</b> Filet à la plancha à l'huile de basilic, soupe de poisson <i>SEABASS FILET GRILLED WITH BASIL OIL, FISH SOUP JUICE</i>	39€
<b>La St-Jacques</b> Noix de St Jacques poêlées, risotto champignons <i>PAN-FRIED SCALLOPS SERVED WITH MUSHROOM RISOTTO</i>	45€

Prix nets service inclus





### **Choix de garniture en supplément ...**

9€

Légumes de saison – *SEASONAL VEGETABLES*

Risotto au parmesan – *PARMESAN RISOTTO*

Mousseline de pomme de terre – *MASHED POTATOES*

### **Assortiment de Fromages**

17€

Assiette de fromages

Reblochon, Comté, chèvre cendré

*SELECTION OF CHEESES*

### **La note sucrée ...**

18€

Les desserts sont à commander en début de repas

Pavlova exotique

Meringue, crème fermière vanille, sorbet passion

*MERINGUE, VANILLA COTTAGE CREAM, PASSION FRUIT SORBET*

Cheesecake yuzu

Crème cheesecake, sorbet citron, ganache yuzu

*CHEESECAKE CREAM, LEMON SORBET, YUZU GANACHE*

Chocolat intense

Ganache chocolat, biscuit chocolat noir, crémeux tonka

*CHOCOLATE GANACHE, DARK CHOCOLATE BISCUIT, TONKA CREAM*

Poissons entiers sur commande

19€ / 100GR

Nous vous invitons à pré-commander votre poisson 24h à l'avance auprès de nos équipes

*WE INVITE YOU TO PRE-ORDER YOUR FISH 24 HOURS IN ADVANCE WITH OUR TEAM*

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.

*A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.*

Prix nets service inclus





## NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut			110€	190€
Louis Roederer Rosé			145€	
Veuve Clicquot			145€	
Roederer blanc de blanc			195€	
Cristal Roederer			349€	
Dom Pérignon			450€	

## LES VINS BLANCS

### La Provence

Figuière Première			52€	
Château Rasque blanc de blanc		40€	60€	125€
Château Saint Maur « l'excellence »			75€	
Minuty Blanc et Or			79€	
Domaine Ott « Clos Mireille »			89€	

### La Vallée du Rhône

Condrieu « Christophe Pichon »	55€		109€	
--------------------------------	-----	--	------	--

### La Loire

Sancerre « la Poussie »			69€	
Pouilly Fumé « la Doucette »			75€	

### La Bourgogne

Chablis « Grand Régnard »	48€		85€	169€
Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes »			139€	
Meursault « Terres Blanches »			159€	

## LES VINS ROSES

### La Provence

Figuière Première			52€	
Château Rasque « Cuvée Alexandra »		40€	60€	125€
Château Saint Maur « l'excellence »			75€	
Minuty Rose et Or			79€	
Domaine Ott « Château de Selle »			89€	

## LES VINS ROUGES

### La Provence

Figuière Première			60€	
Château Rasque « Pièce Noble »		45€	65€	130€
Château Saint Maur « l'excellence »			75€	
Domaine Ott «Château de Selle »			89€	

### Vallée du Rhône

Côte rôtie « Christophe Pichon »	55€		109€	
----------------------------------	-----	--	------	--

### La Loire

Sancerre « la Poussie »			69€	
-------------------------	--	--	-----	--

### La Bourgogne

Pinot Noir « Régnard »			55€	
Santenay 1 <sup>er</sup> cru			140€	

### Le Bordelais

Haut Médoc « Clément Pichon »			79€	
Saint-Estèphe « Château de Pèze »			110€	
Saint Emilion « Château la Dominique »			195€	

Prix nets service inclus



### **NOS APERITIFS**

Henri Bardouin – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 6cl	10€
Campari, Suze – 6cl	10€
Porto Ramos Pinto 10ans – 6cl	16€

### **LES VINS AU VERRE**

<i>COTES-DE-PROVENCE</i> blanc, rosé ou rouge – 15cl	12€
<i>SELECTION DU MOMENT</i> blanc ou rouge – 15cl	14€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut – 15cl	22€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut rosé – 15cl	24€

### **NOS BIERES**

Bière 83, Heineken, Pietra, Corona – 33cl	10€
---	-----

### **COCKTAILS AVEC ALCOOL**

<i>MOJITO</i> Havana Club 3 ans, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	18€
<i>PINA COLADA</i> Havana club 3 ans, Ananas frais, Noix de coco – 12cl	18€
<i>CAÏPIRIHNA</i> Cachaça, Citron vert, Sucre de canne – 7cl	18€
<i>BLOODY MARY</i> Jus de tomate, Vodka, Citron, Sel de céleri, Tabasco – 12cl	18€
<i>ESPRESSO MARTINI</i> Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Espresso – 7cl	18€

### **COCKTAILS SANS ALCOOL**

<i>VIRGIN COLADA</i> Ananas frais, Noix de coco, Jus d'ananas – 12cl	12€
<i>VIRGIN MOJITO</i> Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	12€
<i>RASBERRY COOLER</i> Ginger beer, Citron, Framboise – 12cl	12€

### **NOS BOISSONS SANS ALCOOL**

#### Sodas

Perrier, Coca, Coca Zero – 33cl	8€
Schweppes Agrumes, Orangina – 25cl	8€
Limonade, Red Bull – 20cl	8€

#### Fever Three

Ginger beer, Ginger Ale, Tonic	8€
--------------------------------	----

#### Alain Millat

Infusion glacée (pêche verveine, framboise menthe)	8€
Citronnade citron gingembre	8€
Jus (tomate, ananas, pomme, mangue, fraise) – 25cl	8€

### **LES EAUX**

Badoit, San Pelegrino, Evian – 75cl	10€
-------------------------------------	-----

Prix nets service inclus



## **ALCOOLS & SPIRITUEUX 4CL**

### **Vodka**

Absolut	15€
Belvédère	18€

### **Gin**

Bombay Sapphire	16€
Tanqueray Ten	17€
Hendricks	18€

### **Téquila**

Don Julio Reposado	
Don Julio Blanco	16€

### **Rhum**

Havana Club 7ans	17€
Diplomatico	18€
Don Papa	18€
Zacapa 23 ans	23€

### **Whisky**

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black	15€
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans	17€
Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans	19€
Jack Daniel's	15€
Maker's Mark	18€
Bushmill's 10 ans	15€
Nikka (whisky japonais)	23€

## **LIQUEURS**

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Grappa	12€
---	-----

## **EAUX DE VIES**

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune	14€
--	-----

## **NOS DIGESTIFS**

Calvados Groult 8ans	18€
Calvados Groult doyen d'âge	30€
Cognac Hennessy XO	36€

## **SELECTION DE BOISSONS CHAUDES**

Expresso, Café noisette	5€
Double expresso, Cappuccino, Latté macchiato, Chocolat chaud	7€
Thé (Vert à la menthe, Vert GunPowder, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan)	6€
Infusion (Camomille, Verveine, Tilleul)	6€

Prix nets service inclus