

M E N U

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ 26 €

Crème au vieux parmesan, roquette et tomates séchées ●

FEUILLETÉ DE POULET FAÇON « PASTILLA » 25 €

Amande et cannelle, caramel aux dattes ●

BURRATA DE CHÈVRE 25 €

Tomates confites, olives taggiasche, pesto de pistache et basilic ● ●

RAVIOLES DE LANGOUSTINES 29 €

Algues, poireaux et crème de crevettes au paprika fumé ●

TARTARE DE HOMARD 32 €

Kaki, citron vert, concombre et gel à la mandarine ●

TATAKI DE THON 27 €

Guacamole à l'avocat épicé, sésame, ciboulette et soja ●

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs

PLATS

CABILLAUD

Poireaux fumés confits, pommes grenailles et beurre blanc au caviar Baeri ●

39 €

ENTRECÔTE SIMMENTAL

Roquette, tomates, vinaigre balsamique, parmesan et frites ●

36 €

COUCOU DE MALINES

Potimarron, riz parfumé aux épices douces et sauce aux cèpes ●

32 €

BURGER DE BLACK ANGUS

Oignons fumés, laitue, chèvre et frites ●

27 €

THON ROUGE

Mousseline de patates douces, courgettes et huile citronnée

35 €

RIGATONI

Sauce à la truffe d'hiver et parmesan ●●

32 €

ACCOMPAGNEMENTS:

Frites de pommes de terre + 3,50 €

Frites de patates douces + 3,50 €

Pommes grenailles + 4 €

Salade mixte + 5 €

Légumes de saison + 6 €

Pomme rôsti + 4,50 €

SAUCES:

Sauce au poivre + 3 €

Sauce béarnaise + 3 €

Sauce aux morilles + 4 €

Sauce aux champignons + 3€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU PRALINÉ, CROQUANT DE
NOISETTES 14€ ●●

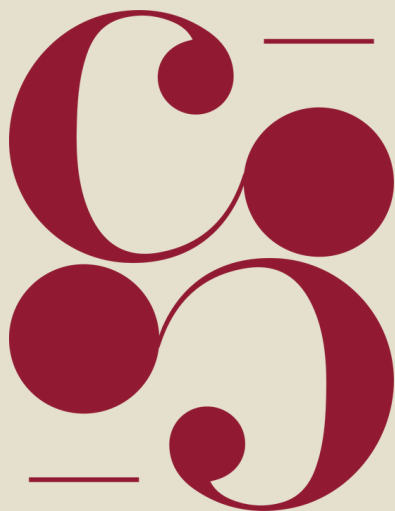
TARTELETTES À LA CRÈME DE CITRON VERT ET
CLÉMENTINE 13€ ●

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE AU
LAIT D'AMANDE 15€ ●

DAME BLANCHE 15€ ●

TIRAMISU À LA PISTACHE ET FRAMBOISES 15€ ●●

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs



DRINKS

COCKTAILS SIGNATURES

DOUX & FRUITÉS

COCO SIGNATURE

Vodka Belvedere, Liqueur de framboise, sirop de rose, champagne

ANANAS-COCO

Rhum Bacardi blanc, cachaça, liqueur de coco, sirop ananas-coco-citronnelle*

VANILLE-PASSION

Vodka Ketel One, liqueur de vanille, cordial de fruit de la passion*

FRAIS & AROMATIQUE

AGAVE-PAMPLEMOUSSE

Tequila Espolòn, sirop d'agave, jus de citron vert, soda pamplemousse

CAFÉ-NOISETTE

Vodka Ketel One, Frangelico, liqueur de café, espresso

FRAIS & VÉGÉTAL

BASILIC-CONCOMBRE

Gin Hendrick's, Chartreuse verte, cordial basilic-concombre*

VERVEINE FLEUR DE SUREAU

Pisco infusé à la verveine citronnelle*, liqueur Saint Germain, jus de citron vert, blanc d'oeuf

ÉPICÉ & FUMÉ

MANGUE-PIMENT

Tequila Espolòn, mezcal Del Maguey, liqueur de piment, cordial de mangue*

MIEL-GINGEMBRE

Scotch J.W. Black Label, Scotch Ardbeg, sirop miel-gingembre*, jus de citron jaune

MOCKTAILS

ANANAS FRÉTILLANT

Martini Floreal 0.0%, sirop ananas-coco-citronnelle*, eau pétillante

PASSION SAUVAGE

Gin Gordon 0.0%, Martini Vibrante 0.0%, cordial de fruit de la passion*

BASILIC EN FOLIE

Gin Gordon 0.0%, cordial de basilic*, tonic fleur de sureau

COCKTAILS CLASSIQUES 13€

CAÏPIRINHA

DAÏQUIRI

GIN FIZZ

MULE (JAMAÏCAN/LONDON/MOSCOW)

SOUR (AMARETTO/WHISKY)

CHANDON SPRITZ

* ingrédient fait maison

SOFTS

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Ice-Tea	5€
Jus : Orange, Pomme, Ananas, Pomme-Cerise	5€
RedBull	6€
Evian plate (33cl/75cl)	5€ 10€
Evian pétillant (33cl/75cl)	5€ 10€

Stella 0% (25cl)	5€
Kriek Bellevue (25cl)	5€
Chimay Bleu	6€
Tripel Karmelite	6€
Corona	6€
Duvel	6€

Vin maison (au verre) Rosé, Rouge, Blanc	8€
--	----

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso (espresso, lungo)	5€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Thé	5€



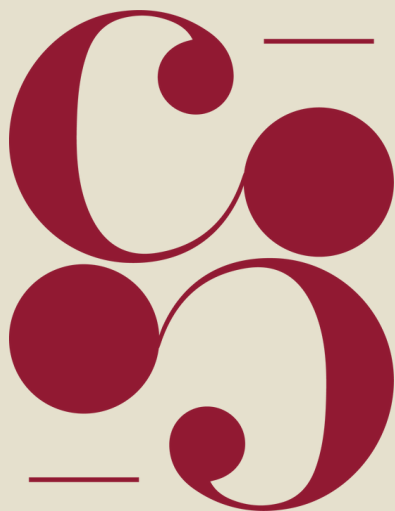
SPIRITUEUX

SOFTS INCLUS

Belvedere	15€ 175€
Hennessy VS	13€ 175€
Hennessy XO	35€ 545€
Diplomatico	15€ 155€
Eminente	16€ 195€
Tanqueray	15€ 155€
Copperhead	15€ 200€
Hendrick's	15€ 175€
Monkey 47	17€ 210€
Jack Daniel's	14€ 155€
Johnnie Walker Black Label	15€ 155€
Johnnie Walker Blue Label	35€ 545€
Maccalan Single Malt 12Y	25€ 355€
Nikka From The Barrel	15€ 200€
Chivas Regal	15€ 155€
Tequila Don Julio Blanco	11€ 175€
Tequila Don Julio 1942	35€ 545€
Tequila Clase Azul Reposado	35€ 545€
Armagnac Saint Vivant	13€ 175€

DIGESTIFS

Grappa	7€	Baileys	7€
Sambuca	7€	Amaretto	7€
Limoncello	7€		



WINE LIST

VINS BLANCS

FRANCE

LOIRE

Pouilly Fumé Les Adelins 2021, Domaine Chatelier	60€
Sancerre blanc 2022, Domaine De La Perriere	8€ 60€

CHABLIS

Petit Chablis, La Chablisienne	11€ 55€
--------------------------------	-----------

BOURGOGNE

Macon La roche vineuse 2020, Terres Secrètes	60€
Saint Aubin, Domaine Roux	75€

RHÔNES

Cotes du Rhone 2022 , Domaine Guigal	50€
--------------------------------------	-----

ESPAGNE

Muga Blanco 2022, Muga Rioja	55€
------------------------------	-----

ITALIE

Greco Di Tuffo , Vesevo Campanie	45€
----------------------------------	-----

VINS ROSÉS

Côtes de Provence Le Rouet Esterelle	38€
Château De Miraval Côtes de Provence Miraval	62€
Château De Miraval Côtes de Provence MAGNUM	138€

VINS ROUGES

FRANCE

BORDEAUX

Château Ducasse, Graves	45€
Château Palais Cardinal Grand Cru 2018, Saint Emilion	70€
Château Taillefer 2019, Pomerol	110€
Château Patache d'Aux 2016, Médoc	65€
Château le petit bocq 2017	70€
Château Phélan Ségur 2017, Saint Estephe	145€
Château du Glana 2018, Saint-Julien	99€
Merlot Mission – Terre Secrète	8€ 45€

BOURGOGNE

Pinot noir Les Cotilles, Domaine Roux	11€ 55€
Saint Aubin Les perrieres 1 ^{er} Cru, Domaine Roux	105€

LOIRE

Sancerre Rouge – Domaine La Perriere	66€
--------------------------------------	-----

ITALIE

Primitivo Di Manduria, Varvaglione Puglia	42€
---	-----

ESPAGNE

Muga Reserva , Muga Rioja	65€
---------------------------	-----

BUBBLES

Moët & Chandon NIR	150€
Veuve Clicquot Yellow Label	14€ 130€
Veuve Clicquot Yellow Label Rosé	160€
Veuve Clicquot Rich	130€
Ruinart Blanc de Blancs	180€
Ruinart Rosé	180€
Dom Pérignon	350€
Dom Pérignon Rosé	950€
Armand de Brignac Gold	750€
Cristal Roederer Brut	550€
Cristal Roederer Rosé	1250€

