

LES COCKTAILS 14€

APEROL SPRITZ

Apero, prosecco, soda

MOSCOW MULE

Vodka, Citrton Vert, Ginger Beer

SEA BREEZE

Vodka, Jus de Cranberry, Jus de Pamplemousse

MOJITO ACIDULÉ

Rhum, Sucre, Menthe, Saveur acidulée, Soda

MAÏ TAÏ THAÏ

Rhum blanc, Rhum brun, Cointreau, Citron vert,
Orange, Ananas, Grenadine

LES COCKTAILS 10€

LILLET TONIC

Lillet Blanc, Tonic, Concombre

JÄGER BOMB

Jägermeister, Red Bull

LES COCKTAILS CHAMPAGNE 16€

BULLE DE PECHE

Rinquiquin, Champagne, Menthe Fraiche

FRENCH 75

Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Saint-Germain, Champagne, Soda

PIMM'S CUP

Pimm's, Ginger ale, Champagne, Fruits de saison

COCKTAILS SANS ALCOOL SELON VOTRE DÉSIR 9€ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS AS YOU DESIRE

LES VINS AU VERRE / GLASS WINES

AOC Côtes de Provence « Sainte-Victoire » Agriculture Biologique	15cl / 75cl
Château Grand Boise, Rosé 2019	7€ / 35€
Château Grand Boise, Rouge 2017	9€ / 45€
AOC Côtes de Provence Agriculture Biologique	
Château Grand Boise, Blanc 2019	9€ / 45€
Blanc:	
AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits, Domaine des Perdrix 2018	13€ / 65€
AOC Fiefs-Vendéens, Agriculture Biologique Domaine Saint Nicolas, « Le Clous » 2018	10€ / 50€
Rouge:	
AOC Pessac Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2016	15€ / 75€
Mercurey 1er Cru Château de Chamirey « La Mission » 2014	14€ / 70€



EAT

CUISINE OUVERTE DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H30 ET DE 18H À 22H30

L'EN-CAS / FAST PLATTERS

Assiette de charcuteries Italienne <i>Selection Italian charcuterie</i>	15€
Planche de fromages de nos régions <i>Selection of Cheese platter</i>	17€
Assiette de Melon, Jambon Cru <i>Plate of Melon, Raw Ham</i>	13€
Carpaccio de Tomates et Burrata au Basilic <i>Tomato and Burrata Carpaccio with Basil</i>	15€
Supplément frites <i>Fries supplement</i>	6€
Supplément mesclun <i>Supplement Mesclun</i>	5€

TAPAS

Croque-Monsieur aux Jambons et à l'huile de truffe. <i>Croque-Monsieur with Ham and Truffle oil</i>	12€
Gambas en Tempura, Sauce Barbecue <i>Prawns Tempura, Barbecue Sauce</i>	15€
Rouleau de Printemps Végétale, Sauce Nuoc-Mâm <i>Vegetable Spring Roll, Nuoc-Mâm Sauce</i>	10€
Saumon Gravlax, Concombre Mentholé <i>Gravlax Salmon, Cucumber with Coconut Milk and Green Curry</i>	13€

LES DESSERTS / SWEETS

Royal Pignonnet <i>Chocolate dessert</i>	9€
Coupe de Fraises <i>Fresh strawberries</i>	9€