



# DRINKS

## 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

Rinquinquin, 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

Jas d'Esclans, Rosé 2018 Agriculture Biologique

Domaine La Dona Tigana, Cassis, Agriculture Biologique

Jas d'Esclans, Rouge 2018 Agriculture Biologique

15cl / 75cl

7€ / 35€

9€ / 45€

9€ / 45€

Blanc:

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits, Domaine des Perdrix 2018

AOC Pouilly Fumé, Alphonse Mellot 2018

13€ / 65€

13€ / 65€

Rouge:

AOC Pessac Léognan,

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2016

AOC Mercurey, Château de Chamirey 2016

15€ / 75€

13€ / 65€



# 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, Huile de Coriandre Citronnée <i>Vegetable Spring Roll, Lemon Coriander Oil</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€