

TAPAS

Caillette provençale 15

Provençal «caillette»

Planche de charcuterie 18

Assortiment of french charcuterie

Camembert rôti au miel et fruits secs 18

Roasted camembert with honey and dried fruits

ENTRÉE

Salade d'agrumes, et jeunes pousses de betteraves et saumon gravlax 24

Citrus salad, young beet sprouts and gravlax salmon

Potage Dubarry et lard croustillant 19

Dubarry soup and crispy bacon

Tartelette aux poireaux, chèvre et noix 18

Leek tart with goat cheese and walnut

Frisée fine aux gésiers confits et œuf poché 21

Curly salad with candied gizzards & poached egg

Nougat de chèvre, salade de mâche 17

Goat cheese nougat, lamb's lettuce

PLAT

*Garniture au choix/ side of your choice

Pavé de cabillaud, jus de crustacés 27*

Cod steak, crustaceans juice

Noix de Saint-Jacques rôties, jus aux agrumes 34*

Roasted scallops, citrus sauce

Tagliatelles à la truffe noire 36

Black truffle Tagliatelle

Suprême de volaille, sauce forestière 25*

Chicken supreme, forest sauce

Souris d'agneau confite au miel et thym 36*

Candied lamb shank with honey and thyme

Filet de bœuf français, sauce vigneronne 39*

(supp. foie gras 12€)
French beef fillet, red wine sauce (extra foie gras 12€)

Croque campagne à la truffe noire, jambon et raclette 29

Croque monsieur with black truffle, ham & raclette cheese

COCKTAIL

Espresso Martini 12

Bloody Mary 12

Margarita 12

Moscow, London
ou Mexican Mule 12

APÉRITIF

Piscine tropézienne 8
Pastis 12-12, jus de citron jaune,
ginger beer

Aperol Spritz 10

Negroni 12

Chandon Garden Spritz 12

Martini blanc ou rouge 6

Suze 6

Porto 6

Campari 7

Americano 9

Kir 7

Kir Royal 13

MOJITO & CAÏPI

Mojito 12

Mojito Fruits 15

mangue-passion ou fruits rouges

Caïpirinha 12

Caïpiroska 12

Caïpi Fruits 15

mangue-passion ou fruits rouges



PASTIS

Pastis 12-12 3,5

Ricard 3

Pastis 51 3

Ricard plantes fraîches 3,5

Henri Bardouin 5

SANGRIA JUG. PARTAGER

Rouge 28

Vin rouge, liqueur de mûre, liqueur
de cassis, fruits rouges, top limonade

Blanche 28

Vin blanc, liqueur de pêche,
agrumes, top limonade

Pétillante 28

Prosecco, liqueur de pêche, agrumes,
top limonade

GARNITURE

Frites fraîches Fresh fries 8

Salade verte Green salad 8

Riz pilaf Pilaf rice 8

Endives braisées Braised endive 8

Épinards Spinach 8

Purée de pommes de terre 8

(supp. à la truffe noire 12€)

Mashed potatoes 8 (extra black truffle 12€)

MENU ENFANT

Steak haché frites
ou Coquillettes jambon
Steak and French fries or pasta shells with ham

Dessert
une boule de glace an ice cream scoop

14

DESSERT

Crème brûlée aux marrons 12

Chestnuts crème brûlée

Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé 14

Sticky bread pudding, vanilla ice cream
& salted butter caramel

Crumble aux pommes 13

Apple crumble

Tarte bourdaloue 13

Bourdaloue tart

Salade de fruits frais 13

Fresh fruits salad

DIGESTIF

Chartreuse

Jaune ou verte 12

Verte V.E.P 30

Liqueur Metté 12

Menthe, pêche

ou eau de vie de Poire

Williams

Grappa Sarpa

Di Poli 12

Hennessy

VSOP 15

X.O 30

Irish Coffee 12

Armagnac 13

Baileys 11

Amaretto 11

Get 27 ou Get 31 11

Calçados 11

Mirabelle 11

Prune 11

Limoncello 11