

## Vin au verre

### Bulles 12,5cl

CHÂTEAU BAROUILLET, *Vin de France*, « *Splash* », *Sud-Ouest*, NM — 7  
LOUIS NICAISE, *Champagne Premier Cru Brut Réserve*, NM — 14

### Blancs 12,5cl

DOMAINE CASTÈRA, *Jurançon Sec*, *Sud-Ouest*, 2017 — 6  
DOMAINE DES BÉRIOLES, *Saint-Pourçain*, « *Aurence* », *Loire*, 2018 — 7  
ARMAND HEITZ, *Bourgogne Aligoté*, « *Ostinato Rigore* », 2017 — 8  
DOMAINE LA CABOTTE, *Côtes du Rhône Villages*, 2017 — 8  
ADRIEN BERLIOZ, *Roussette de Savoie Altesse*, « *Zulime* », *Savoie*, 2017 — 11  
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, *Bourgogne*, 2017 (3L) — 14

### Rouges 12,5cl

LA FOLIE LUCÉ, *Saumur-Champigny*, « *Encore* », *Loire* 2016 — 6  
FABRIZIO IULI, *Monferrato Rosso Berbera*, « *Umberta* », *Italie*, 2017 — 8  
VALENTIN ZUSSLIN, *Alsace Pinot noir*, « *Orphys* », 2016 — 9  
DOM. DE LA MEUNERIE, *Côtes-du-Roussillon*, « *Réminiscence* », 2017 — 11  
DOMAINE LES 4 VENTS, *Crozes-Hermitage*, *Rhône*, 2017 — 11  
DOMAINE OLIVIER GUYOT, *Marsannay*, « *la Montagne* », 2014 — 12

### Doux 8cl

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD, *Bordeaux Supérieurs*, « *Le 5* », 2017 — 9

### Bières 33cl

PANAME BREWING COMPANY, *Saison*, « *Casque d'or* » — 7  
PANAME BREWING COMPANY, *Pale Ale*, « *Ceil de biche* » — 7

## Rosé Blanc Rouge

### BAR À VINS

Everything  
I want to eat  
Everything

## *small*

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli — 11

FOIE GRAS, Orange sanguine & celeri — 14

BURRATA, Pesto ail des ours, croustons & noix — 13

CHOU FLEUR RÔTI, Yoghurt fumé, Vadouvan & graines — 12

ASPERGE, Parmesan, condiment jaune d'œuf & noisette du Piémont — 17

\* NUGGETS DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTS, Sauce grêliche — 14

MOULES DE GALICE, Artichaut à la barigoule, bouillabaisse & chorizo — 13

SEICHE GRILLÉE, Carotte, olive de Kalamata & pignons de pin — 13

AGNOLOTTI, Anguille fumée, ricotta & bouillon dashi — 16

TAGLIOLINI, Truffe noire et parmesan — 24

CROQUE MADAME, Brillat-savarin, jambon de Paris & truffe noire — 28

\* Extra Truffe Noire du Périgord (2 grammes) — 15

Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier

## *meat & fish*

MERLAN, Navet, Cavolo Nero, beurre blanc & citron — 24

CANARD DE CHALLANS, Kumquat, graines de moutarde & jus — 32

\* PITHIVIERS, Foie gras, & betterave fumée — 34

## *cheese*

FROMAGES BRITANNIQUES de Neal's Yard Dairy

10 / 12 / 14 / 16

Dorstone, lait chèvre non pasteurisé, Straffordshire, UK

Wigmore, lait de brebis non pasteurisé, Berkshire, UK

Lincolnshire Poacher Cheddar, lait de vache non pasteurisé, UK

Colston Bassett Stilton, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK

## *dessert*

OMELETTE NORVÉGIENNE, Citron Meyer & vanille — 10

BANOFFEE — 9

PARIS-BREST, Fraises des bois & glace noisette du Piémont — 12

Prix euros nets TTC