Déjeuner plaisir

49 €

Menu pour le mois de juin

(uniquement les midis)

Entrée

Veau, Palourde, Fenouil

Accord suggéré : Rhône, Famille Isabel Ferrando, Côtes-du-Rhône, Clos Beatus Ille, 2022

Plat

Lieu jaune, Risotto, Bisque

Accord suggéré : Provence, Domaine Clos Saint Joseph, Vilars-sur-Var, Côte de Provence, Blanc de Blancs, 2023

Dessert

Pêche, Pamplemousse, Citron noir

Accord suggéré : Corse, Domaine du Clos Signadore, Patrimonio, A Mandria di Signadore, 2023

Accord Mets & Boissons

Vins

1 verre de vin en accord · 13 € 2 verres de vin en accord · 25 €

Sans Alcool

1 mocktail en accord · 1○ € avec votre plat principal

Menu Dégustation

En 4 services / deux entrées, un plat, un dessert · 70 €
En 6 services / deux entrées, deux plats, un pré-dessert, un dessert · 95 €

Première entrée

Langoustine, Fruits des Bois, Roquette

Accord suggéré : Corse, Domaine du Clos Signadore, Patrimonio A Mandria di Sgnadore, 2020

Deuxième entrée

Boeuf, Burrata, Caviar

Accord suggéré : Jura, Domaine Fumey Chatelain, IGP Arbois, Chardonnay, 2019

Premier plat

Cabillaud, Légumes oubliés, Passion

Accord suggéré : Alsace, Domaine Vincent Fleith, L'Orange, 2022

Deuxième plat (uniquement pour le menu en 6 services)

Agneau, Menthe, Petits Pois

Accord suggéré : Rhône, Domaine de Villeuneuve, Châteauneuf-du-Papre, Les Vieilles Vignes, 2017

Création fromagère (13 € en supplément)

Pavlova, Camembert, Pommes

Pré-dessert (uniquement pour le menu en 6 services)

Chocolat, Café, Whisky

Dessert

Fraises des Bois, Vanille, Rhubarbe

Accord suggéré : Alsace, Domaine Pfister, Gewurztraminer, Lenz Demi-Sec, 2020

Accord Mets & Vins

Suggestions

Des vins vous sont directement suggérés sur la carte

3 verres · 35 € | **5 verres** · 55 €

Personnalisation

L'équipe Sommellerie sélectionne pour vous les accords selon vos goûts et préférences

3 verres · 45 € | **5 verres** · 80 €

Apéritifs

Pastis Artisanal · 20	9€	Rhum ·4 cl	
Loupé Amer · 6 cl	10€	→ RHUM BRITANNIQUE	
		Angostura 1919 · Trinidad & Tobago	14 €
Bière bouteille		Bumbo XO · Panama	15€
Beauté Fatale · 33 cl	8,5€	Mount Gay XO · Barbade	16€
	-,		10 0
Whisky · 4cl		→ RHUM HISPANNIQUE	20€
→ SINGLE MALT		Zacapa Solera 23 ans · Guatemala Zacapa XO · Guatemala	20€
Royal Brackla 21 ans · Ecosse - Highlands	25€	Facundo Eximo · Porto Rico	23€
	200	Facundo Paraiso · Porto Rico	70€
→ BLENDED	10.0	r dedition at all of the times	,00
Jameson Original · Inlande	12€	Gin · 401	
Johnnie Walker Red Label Feesse	11 €	Bombay Saphir · Royaume Uni	10 €
Johnnie Walker Black Label - Ecosse	12€	Citadelle · France	12€
Johnnie Walker Blue Label · Ecosse	30€	Saffron Infused Dry gin · Autriche	14€
→ BOURBON		Monkey 47 · Allemagne	14€
Four Roses · Etats Unis	12€	Orties Estragon · Normandie	14€
Wooddord Double · Etats Unis	14€	or ties estragori Normanaie	140
Angel's Envy · Etats Unis	18€	Tequila · 40l	
Vodka · 4cl		Patron Anejo · Mexique	19€
Vedka bia basa Vinigua Normandia	10 €	Patron El Cielo · Mexique	45€
Vodka bio base Vinique · Normandie Grey Goose · France	14€		
Softs		—— Cocktails —	
Gorts		Ocktails	
Coca · 25 cl	6€	Old Fashioned · 10 cl	12€
Zero · 25 cl	,6€	Marker Mark, Angostura, Sucre et Eau plate	
Limonade · 25 cl	6€	Elegance Florale · 14 cl	12€
Schweppes Tonic· 25 cl	6€	Jus de Pamplemousse, Sirop de Fleur de Sureau, Jus de Citron Vert et Eau pétillante	
Fuze tea · 25 cl	6€		
Perrier · 25 cl	6€	Vodka Martini · 7 cl Grey Goose et Martini Blanc	14€
Jus d'Orange· 25 cl	6€		
Jus de Citron maison · 25 ol	6€	Americano · 9 cl Martini Rouge, Campari et Noilly Prat	14€
Jus de Pomme · 25 ol	6€		
Jus de Framboise · 25 cl	6€	Negroni · 7 cl Gin, Martini Rouge et Campari	14€
Sirops · 23 cl	5€		
Fraise, Menthe, Citron, Kiwi		Présenté à la roulante · 16 cl Chambord, Jus de Framboise et Pet Nat	16€
Eaux			
Villemenfroy plate · 75 ol	10€		
Villeminfroy petillante · 75 cl	10€	Tous nos cocktails classiques sont réalisables à la demande	€

sont réalisables à la demande

La Roulante







Champagnes

Fleury · Blanc de Noirs, Brut

95€ • •

Le Cocktail du Sommelier présenté à la roulante

Chambord, Jus de Framboise et Pet Nat

Pierre Gimonnet et Fils · Rosé de Blancs

16€

Vous ne trouvez pas votre bonheur. Demandez la carte des vins et champagnes qui ne compte que 1500 références.

Boissons chaudes





Café d'exception Fully Washed Sake · Rwanda notes de Caramel et d'Amandes, sélectionné par les Torréfacteurs Normands Mariage Frères · France Maison de Thé à Paris depuis 1854

Expresso	6€	The Vert Jasmin Mandarin	8€
Allongé	6€	Thé Noir Marco Polo	8€
Noisette	6€	The Blanc et Rose	8€
Double	8€	Thế Bleu Milky Blue Absolu	8€
Crēme	8€	Infusion Camomille	8€
Cappucino	8€		

Digestifs ——

Cachaça · 4 cl		Eaux de vie ·4cl	
Leblon / Brésil	12€	Grappa	12€
		Lorrancy Framboise	12€
Cognac · 4 ol		Lorrancy Mirabelle	12€
Hennessy Very Special VS · France	14€	Vieille Prune	14€
Hennessy Original XO · France	45€		
Camus cognac XO Prestige 40 °C · France	55€	Liqueur · 6 cl	
Anmagnae 4 el		Della Riviera Limoncello	8€
Armagnac · 4 cl		Liqueur de Café	12€
Armagnac Milady Sempē · France	18€	Liquer de Menthe · Distillerie de la Seine	12€
Armagnac Sempē · France	35€	Get 27	12€
		Get 31	12€
Calvados · 4 cl		Grand Marnier	12€
Morins Hors d'Âge 15 ans	15€	Benedictine	15€
Calva de chez Pascal	18€		
Morins 25 ans d'Âge	20€		