

# Desserts

## **LA PISTACHE FRAMBOISE**

Ganache montée pistache, crème de fromage blanc à la framboise, gel de framboise, praline chocolat au lait pistache et chios de feuilles de brik

35

## **LE CHOCOLAT NOIR PECHE**

Crèmeux chocolat noir pêche et crumble noisette

28

## **LE TIRAMISU**

Crème de Mascarpone, biscuit café, gel de café et cacao en poudre

29

## **LE CITRON**

Ganache montée citron, glaçage chocolat blanc, pote sucrée fine et gel de citron

23

## **LE CARPACCIO DE FRUITS**

Fruits de saison coupes en carpaccio

30

## **LE FONDANT AU CHOCOLAT**

Le Fondant au chocolat noir et sa crème de caramel au beurre salé.

22

## **ZRIGA REVISITÉE**

Crème montée à leau de géranium, éclats de feuilles de brik et noisettes grillées

29

## **LE CHOCOLAT BLANC ANANAS CORIANDRE**

Ganache chocolat blanc. ananas à la coriandre et éclat de chocolat blanc

32

# Tapas

## **PISSALADIERE :28**

Pate légère a huile d'olive oignon caramélisée

## **FLAT BREAD TRUFFÉ PARMESAN :29**

pate fine créma de truffe champignon et parmesan

## **LE HOUMOUS ET BOEUF HACHE EPICE : 36**

Bœuf en EMINCE œuf brulé et pain foccacia grillée

## **LES NEMS :23**

Nems à la viande et sa sauce-aigre douce (10 pièces)

## **L'OEUF MIMOSA TRUFFÉ :39**

Blanc d'oeuf dur au pains crémeux et champignon poêlé el foccacia grille

## **POULET A LASIATIQUE :32**

Pop corn de poulet sauté a fastatigue citron

## **LE GUACAMOLE SAUMON :39**

GUACAMOLE d'avocat tartare de saumon

## **CALAMAR CREME DE CHORIZO ET BOUTARGUE RÂPÉE :48**

## **CREVETTE PANKO :49**

Crevettes frites et sa sauce tortore maison( 8 pièces)

## **COMME UNE KEFTA DE POISSON : 25**

(6 pieces)

## **PLANCHE DE FROMAGES :75**

Comte Tomme de chèvre tomme truite

## **entrées**

### **LAVOCAT CREVETTE**

Remoulade de crevette et avocat moyonnaise a laneth, pain tocos frit crevettes panniées ou kayel, poret d'avocat et gel de citon : 47

### **SALADE AUX SAVEURS ORIENTALES**

Mesclun de salade, vino grette dux saveurs orientales tohino el ail shawarma de poulet foile mason, crovstiliant de pain libangis: pickles doignon et citron confit : 39

### **TOMATE BURRATA**

Tomate en deux testures, carpaccio grillé ou chalumeau el fondue de forate creme burrata montee, pesto el focaccia grill :37

### **CARPACCIO DE SAUMON**

Marinade asiatique, cremeux wasabi conandre toccacia grilles el graine de sésame :52

### **SAUMON GRAVLAX**

Graviar de saumon a laneth, beurre a lail now et alive, gel de citron el aneth el focaccia grillée :52

### **SEICHE CONFITE SERVIE TIEDE**

Seiche confite a lail et ou thym, pomme pave int, sauce mierge et cremeux de poiron rouge : 52

### **CEVICHE DE DAURADE**

Conondre fraiche, gingembre,jus de citron huile d'olive et fruits frais de saison : 49

### **L'OEUF MIMOSA TRUFFÉ**

Blanc d'œuf dur au panko crémeux de jaune d'œuf dur à la truffe champignon poêle et focaccia grillée :39

### **LE VITELLO TONATO**

Noix de bœuf cuite à basse température. Sauce vitello tonato citron confit . crémeux baste et copeaux de parmesan :42

### **LE TARTARE DE BOEUF**

Légèrement trutté, pain brioche maison a la crème de frutti et pomme aulnettes crémeux d'œuf dur : 49

## **Eaux, Sedas & jus**

EAU MINERALE : 8

EAU GAZEIFIEE : 8

SODAS (Coca cola, Coca cola zéro, Boga Lim, Schweppes) :9

CELESTIA 0% : 8

JUS D'ORANGE :10

BOISSON ÉNERGÉTIQUE (25 CL) :12

## **Brissons chaudes.**

ESPRESSO :10

DOUBLE ESPRESSO :12

AMERICAIN :10

DÉCAFÉINÉ :10

THÉ INFUSION :10

## **mocktails**

**VIRGIN MOJITO : 20**

Eau gazéifiée, sucre, jus de citron, menthe

**VIRGIN PIÑA COLADA :20**

Crème de coco, jus d'ananas

**DETOX LA MAISON 30**

Selon notre primeur

## **Vins locaux**

### **rouge**

**Vieux magon :75**

**SOLTANE : 75**

**EMPREINTE :75**

**SHADRAPA :65**

**GIOIA GRANDE :75**

**SELIAN RÉSERVE :95**

**BOUGÈNE EMOTION (ÉTIQUETTE NOIRE) :80**

**KURUBIS :80**

**DIDONA RÉSERVE : 110**

**DEMI SOLTANE : 40**

**PHENICIA : 70**

**KAPRICE : 95**

## **BLANC**

**JOUR & NUIT : 70**

**CLIPÉA CHARDONNAY : 70**

**SELIAN :75**

**MAGNIFIQUE :75**

**SOLTANE :75**

**SHADRAPA : 80**

**GIOIA GRANDE : 75**

**PHENICIA :80**

**MUSCAT DE KÉLIBIA : 70**

**KURUBIS :80**

**DEMI JOUR & NUIT : 40**

## **ROSÉ**

**PÉTALE DE ROSE : 70**

**DÉSIR : 70**

**SOLTANE : 75**

**GIOIA GRANDE :75**

**CRAZY : 120**

**DEMI SOLTANE OU DEMI JOUR & NUIT :40**

## **VINS SERVIS AU VERRE**

**PHENICIA ROUGE : 20**

**SOLTANE BLANC : 20**

**FLÜTE KISS BLANC : 30**

## **VINS MOUSSEUX**

**CHOPIN ICE : 110**

**KISS BLANC : 90**

**PROSECCO MARTINI : 300**

**PROSECCO SERENA : 320**

## **Vins etrangers**

### **Rouge**

**SAINT-CHINIAN, Gerard Bertrand Vin du sud : 130**

**CHIANTI SANTA CRISTINA, Toscone : 170**

**CIGALUS GERARD BERTRAND, vin du Sud :180**

**CORTON LES BRESSANDES GRAND CRU, Bourgogne : 230**

**LES SENS DE LEDA, Bordeaux : 160**

### **BLANC**

**IL POGGIONE, Bare de Torzone Chardonnay :130**

**MACON MILLY LAMARTINE, Bourgogne : 140**

**PETITS CHABLIS, Bourgogne : 150**

**DOMAINE DE LAIGLE : 160**

**CHABLIS, Bourgogne :170**

**SANCERRE : 170**

**POUILLY FUME, Sauvignon : 180**

### **Rosé**

**COTE DES ROSES, Sud de la France : 130**

**STUDIO BY MIRAVAL :130**

**M DE MINUTY, Provence : 150**

**MINUTY PRESTIGE, Provence :170**

**MAGNUM. MINUTY PRESTIGE : 300**

# Apéritifs

## 4cl /bouteille

JOHNNIE WALKER RED : **25 /320**

JOHNNIE WALKER BLACK :**35/550**

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK : 40/650

JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE :45/650

JOHNNIE WALKER BLUE : 75/990

WHISKY JGB :25/330

WHISKY JAMESON :30/330

CHNAST YEARS :36/550

JACK DANIELS :35/500

SINGLE MALT ABEROOR : 35/550

SINGLE MALT HEBKI :75

WHISKY MASON :80

COGNAC MARTELL VS :32

COGNAC MARTELL VSOP :40

VODKA BELVEDERE : 35/600

VODKA GREY GOOSE : 36/600

VODKA ABSOLUT : 30/350

ALAOK LABEL 50 CL : 300

CHUAS DE YEAR 50 CL : 300

VODKA ABSOLUT 50 CL :200

VODKA RUSSIN STANDARD :350

VODKA CIROC : 600

VODKA ROBERTO CAILLU :650

VODKA BELUGA :650

GIN GORDONS :25/

GIN BOMBAY SAPPURE : 35/450

GIN TANQUERAY :35/400

MARTINI BLANC :25

RACARO :20

PASTIS : 20

MARTIN ROUGE : 25

MALIBU : 30

RHUM LA MAISON : 20

GIN LA MAISON : 35/450

## **DIGESTIFS**

THBARINE : 20

GRAND MARNIER CORDON ROUGE :20

GET 27 : 20

LIMONCELLO : 20

AMARETTO :20

COINTREAU :50

BALEYS :25

SUMBUCA : 25

SHOOTER LA MASON : 20

## **Champagnes**

MOETS CHANDON BRUT : 650/1100

VEUVE CUCQUOT ERIT : 700/1250

MOETE CHANDON ROSE : 640

GHMM BAUT :600

## **Entrees.**

### **LAVOCAT CREVETTE :47**

Avocal cope en fartore, crevertes curtes parlumnees a lanetn el citron, couls dovdc al el cremeus citron

### **SALADE LA MAISON :42**

Mesclun de solade. vinaigrette au pesto , mazzoreline, parmesan

fruits de saison, amandes effilées, figues séchées et tomates cerises

### **LE VITELLO TONATO :45**



**LE SAUMON CUIT SERVI CHAUD :55**

Saumon cuit a basse température, sauce iodée aux huitres crumble aux multi-grains

**CREVETTES PANKO :48**

Crevettes trites et sa sauce tartare maison

**COCOTTES AUX FRUITS DE MER :48****POLPETTE AL SUGO :35**

Boulettes de bœuf cutes en sauce tomate épicée grainée a la mozzarella

**Plats****LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER :55**

Suprême de volaille force légèrement truffée. escargot en persillade et jus de volaille crème

**LE JARRET DE BŒUF :70**

Jarret de boeuf confit servi avec son risotto de mharnsa safranée et champignons

**RISOTTO VERDE CREVETTES :56****SPAGHETTI A L'ENCRE DE SEICHE :58****RIGATONI SAUCE TOMATE PIQUANTE POULPES CALAMARS :58**

Riagatone a la souce piquante aux poupes et calamars

**LE MÉROU : 80**

En croûte viennoise au charbon alimentaire riz vénère au vin rouge Façon risotto et boutargue râpée