



RESTAURANT CARTE

LES ENTRÉES

L'Entrée du Jour	🍴	18€
La Suggestion du Moment	🍴	18€
Escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	par 6	10€
	par 12	14€
Foie gras de Canard à sa confiture de figues		23€
L'assiette de Saumon fumé		20€
Salade de Gambas et avocat	🍴	20€
Tomate burrata et son pesto		18€
Potage du Moment		14€
Salade composée classique	🍴	15€ ou la XL 20€
Au choix 5 ingrédients salade, poivron, tomate, cœur de palmier, maïs, concombre, olives, avocat, haricots verts, thon, jambon, emmental, œuf, supplément saumon fumé ou Gambas +9€		

LES DESSERTS

Assiette de fromages		12€
Salade de fruits frais	selon la saison	12€
Dessert du Moment		10€
Panna cotta au fruit du Moment		10€
Glaces et Sorbets	1 boule 6€ 2 boules 10€ 3 boules 12€	
(Pistache, Chocolat, Café, Vanille, Noix de Coco, Citron, Fraise, Mangue)		
Supplément 2€ : Chantilly		

🍴 Fait maison

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes au personnel de salle.



RESTAURANT CARTE

LES PLATS -음

Le Plat du Jour	24€
La Suggestion du Moment	24€
Entrecôte (250gr), garniture et sauce au choix	24€
Epaule d'agneau confite au miel et à la moutarde à l'ancienne	24€
Cheese Burger, pommes allumettes	15€
Saumon Poêlé et sa garniture au choix	24€
Pêche du Moment, garniture et sauce au choix	24€
Rigatoni sauce forestière à la Truffe d'été	18€

SAUCES -음

Beurre blanc au Noilly Prat
Sauce au poivre vert
Sauce miel Moutarde
Sauce forestière à la Truffe d'été

GARNITURE AU CHOIX -음

Supplément 3€

Pommes Allumettes fraîches
Mesclun
Haricots verts
Pommes purée
Légumes façon niçoise
Riz blanc
Rigatoni forestière

-음 Fait maison

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes au personnel de salle.



RESTAURANT CARTE

LES PIZZAS

3 fromages	13€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic	
Margherita	13€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic	
Régina	15€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic	
Orientale	16€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez Halal, poivron et basilic	
All Pollo	16€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincé de poulet rôti Halal, sauce BBQ	

LES PLATS ASIATIQUES

Nems au poulet	10€
Assiette de Pankos	10€
Soupe Vietnamienne « PHÔ » 𠝹	15€
Soupe de raviolis crevettes 𠝹	15€
Soupe de crevettes 𠝹	15€
Soupe « Saïgonnaise » 𠝹	15€
Bœuf lôc lac 𠝹	15€
Crevettes sautées poivre et sel 𠝹	24€

𠝹 Fait maison

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes au personnel de salle.



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

LANGUEDOC

FAUGERES « LA CLOSERAIIE » A.O.C, Abbaye de la Sylva Plana (2016-2017)

Bouteille (75 cl) 34€ Verre (12 cl) 10€

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY « CLOS CHAPIN » A.O.P (2018)

Bouteille (75 cl) 36€ Verre (12 cl) 10€

BOURGOGNE

ALOXE CORTON « Vieilles Vignes » A.O.C, Domaine Ravaut (2017)

Bouteille (75 cl) 100€ Verre (12 cl) 15€

POMMARD « Les Noizons » A.O.C, Domaine Denis Carré (2017-2019)

Bouteille (75 cl) 84€

CHAMBOLLE - MUSIGNY A.O.C, Domaine Pacalet (2015)

Bouteille (75 cl) 200€

CORTON GRAND CRU A.O.C, Pierre Ravaut (2017)

Bouteille (75 cl) 220€

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE « LES HIRONDELLES » A.O.C, Domaine de Pradelle (2019)

Bouteille (75 cl) 68€

CÔTE RÔTIE A.O.C, Domaine Bernard Burgaud (2021)

Bouteille (75 cl) 130€



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

BORDEAUX

BORDEAUX A.O.C, Dourthe N°1 (2022)

Bouteille (75 cl) **32€** **Verre** (12 cl) **10€**

PESSAC-LEOGNAN A.O.C, Château Carbonnieux (2018-2019)

Bouteille (75 cl) **120€**

POMEROL A.O.C, Château Le Carillon Rouget (2020)

Bouteille (75 cl) **52€** **Verre** (12 cl) **13€**

HAUT MEDOC A.O.C, Château Clément-Pichon (2015)

Bouteille (75 cl) **80€**

MARGAUX A.O.C, Château Brio de Cantenac Brown (2017)

Bouteille (75 cl) **100€**

MARGAUX A.O.C, Blason D'Issan (2016)

Bouteille (75 cl) **100€**

PAUILLAC A.O.C, La Fleur de Pédesclaux (2022)

Bouteille (75 cl) **70€** **Verre** (12 cl) **15€**

PAUILLAC GRAND CRU CLASSE A.O.C, Château Pontet-Canet (2017)

Bouteille (75 cl) **320€**

SAINT-EMILION 1^{er} GRAND CRU CLASSE A, A.O.C, Château Angelus (2014)

Bouteille (75 cl) **800€**



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUME « LE CHANT DES VIGNES » A.O.C (2022-2023)

Bouteille (75 cl) **45€** **Verre** (12 cl) **12€**

BOURGOGNE CHABLIS, MÂCONNAIS

CHABLIS A.O.C (2023)

Bouteille (75 cl) **50€** **Verre** (12 cl) **12€**

POUILLY-FUISSE A.O.C, Château de Beauregard (2020)

Bouteille (75 cl) **60€** **Verre** (12 cl) **13€**

PULIGNY-MONTRACHET A.O.C, « LES CORVÉES DES VIGNES » (2015)

Domaine Philippe Chavy

Bouteille (75 cl) **90€**

MEURSAULT 1^{er} CRU « LES CHARMES » A.O.C (2014), Domaine Philippe Chavy

Bouteille (75 cl) **120€**

MEURSAULT 1^{er} CRU « LES CHARMES » A.O.C (2017), Domaine Pacalet

Bouteille (75 cl) **250€**



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU « LES TERRASSES DE L'EMPIRE » A.O.C, Domaine Georges Vernay (2013), Bio
Bouteille (75 cl) 130€

BORDEAUX

PESSAC-LEOGNAN « LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION » A.O.C (2013)
Bouteille (75 cl) 55€

SAUTERNES A.O.C, L'Ouest de Lamothe-Guignard (2010)
Bouteille (75 cl) 68€ Verre (12 cl) 12€

VINS ROSÉS

VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE Whispering Angel, A.O.P (2024)
Bouteille (75 cl) 50€ Verre (12 cl) 12€

BORDEAUX VIN CASHIER

MARGAUX A.O.C, Château Haut Breton Larigaudière (2016)
Bouteille (75 cl) 75€



BAR LOUNGE CARTE

DIGESTIFS (4cl)

Amaretto Disaronno	12€
Grappa (jaune)	12€
Grappa (blanche)	12€
Get « 27 »	9€
Bailey's	10€
Eau de vie de Prune	12€
Eau de vie de Poire	14€
Chartreuse Verte	10€
Licit Absinthe (shot)	7€
Boukha	10€
Calvados	11€
Armagnac	11€
Cointreau	12€
Jägermeister	14€

COGNAC (4cl)

Rémy Martin VSOP	15€
Hennessy XO	25€

WHISKIES (4cl)

J&B	10€
Jack Daniel's	14€
Johnnie Walker Red	12€
Johnnie Walker Black	16€
Johnnie Walker Blue Label	27€
Talisker 10 ans	16€
Lagavulin 16 ans	17€
Chivas	18€

VODKAS (4cl)

Absolut	12€
Grey Goose	16€

GIN (4cl)

Bombay Sapphire	14€
Hendrick's	15€
Tanqueray	16€

TEQUILAS (4cl)

San José Silver	12€
Patron Silver	16€
Don Julio Reposado	18€

RHUMS (4cl)

Bacardi Carta Blanca	12€
Havana 7 ans	16€
Zacapa XO	25€
Cachaça	14€

COCKTAILS

Kir Royal	18€
Mojito Royal	18€
Moscow Mule	15€
Spritz	15€
Mojito	15€
Cosmopolitan	15€
Daïquiri	15€
Tom Collins	15€
Cocktails sans alcool	8€

AUTRES ALCOOLS

Ricard (2 cl)	7€
Porto TAWNY (6 cl)	7€
Soho (4cl)	7€

VERMOUTH (4cl)

Campari	7€
Martini rouge	7€
Martini Bianco	7€
Martini Dry	7€

BABY (2cl)

J&B	6€
Jack Daniel's	8€
Johnnie Walker Red	7€
Johnnie Walker Black	9€

CHAMPAGNES

Marie Stuart	
Cuvée de la Reine	
Bouteille (75 cl)	70€
Verre (12 cl)	14€
Roederer Brut	
Bouteille (75 cl)	95€
Verre (12 cl)	16€
Roederer Rosé 2013	
Bouteille (75 cl)	110€
Verre (12 cl)	18€
Cristal Roederer 2012/2014	
Bouteille (75 cl)	325€
Dom Pérignon 2012	
Bouteille (75 cl)	325€

Saké, Dassai 23 Junmai	
Daiginjo	
Bouteille (72 cl)	150€
Verre	18€

BIÈRES (Btle)

Corona (33cl)	7€
Bière « 1664 » (25cl)	5€
Heineken (33cl)	6€
Heineken ss alcool (33cl)	5€

BIÈRES PRESSION

Heineken (25cl)	5€
Panaché (25cl)	6€
Monaco (25cl)	6€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2.5€
Double Expresso	3€
Café crème	3€
Lait chaud	3€
Chocolat chaud	3€
Café viennois	3.5€
Cappuccino	3€
Thé	3€

(Jasmin, menthe, vert, vanille, Earl Grey, Darjeeling)
Infusion 3€
 (Camomille, verveine, tilleul)

JUS DE FRUITS (25cl)

Jus d'oranges pressées	3.5€
Jus de fruits	3.5€
(Orange, pamplemousse, multi fruits, tomate, abricot, cranberry)	

EAUX

Evian (33cl)	3€
Evian / Vittel (50cl)	3.5€
Perrier (33cl)	3.5€
Perrier fines bulles (50cl)	3.5€
San Pellegrino (50cl)	3.5€

SODAS

Coca-Cola (33cl)	3.5€
Coca-Cola Zéro (33cl)	3.5€
Schweppes (25cl)	3.5€
Orangina (33cl)	3.5€
Red Bull (25cl)	3.5€
Ginger Beer (20cl)	3.5€
Limonade (20cl)	3.5€
Ice Tea (25cl)	3.5€
Supplément Sirop	0.5€