

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl G.H Mumm Brut Cordon Rouge	16€
KIR ROYAL 12cl Mumm Brut Cordon Rouge	16€
APEROL SPRITZ 15cl	15€
PASTIS, RICARD 4cl	8€
AMÉRICANO 12cl	10€
MARTINI BLANC, ROUGE 6cl	8€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
HEINEKEN	5€	7€
BOUTEILLE		
DESPERADOS 33cl	8€	
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC OU WITTE LAMBIC 37,5cl	8€	
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33cl	7€	

ALCOOLS

	70cl	4cl
SCOTCH WHISKY BALLANTINE'S FINEST	150€	12€
SCOTCH WHISKY BALLANTINE'S FINEST 17 ANS		20€
BULLEIT BOURBON		16€
GIN PLYMOUTH NAVY STRENGHT	180€	16€
VODKA WYBOROWA		12€
VODKA GREY GOOSE	180€	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	150€	12€
RHUM HAVANA CLUB 7 ANS	180€	16€
COGNAC MARTELL CORDON BLEU		25€
CALVADOS MÉMOIRE		18€
CALVADOS VSOP PÈRE MAGLOIRE		12€
BAILEY'S		12€
GET 27, GET 31		12€
SHOT : VODKA, GET 27 2cl		6€
EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
VITTEL, SAN PELLEGRINO	5€	7,50€
EVIAN, BADOIT	5€	7.50€

BOISSONS

SODAS

- FINLEY** 25cl
citron-fleur de Sureau, pamplemousse-orange sanguine, tonic
- COCA COLA** 33cl
- COCA COLA ZÉRO** 33cl
- ICE TEA PÊCHE** 25cl
- PERRIER** 33cl

JUS & NECTARS DE FRUITS

- JUS DE FRUITS GRANINI** 25cl 5€
orange, pomme, pamplemousse, tomate
- NECTARS DE FRUITS GRANINI** 25cl 5€
abricot, fraise, ananas

BOISSONS CHAUDES

- 6€ **EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ** 3,20€
- 6€ **CAFÉ CRÈME** 4,20€
- 6€ **SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR** 5€
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin
- 6€ **SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR** 5€
Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio
- CAFÉ ALLONGÉ** 4€

BOISSONS

ROUGES

BORDELAIS

AOC PAUILLAC

Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

12€

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY

Château la Chaize

8€

ROSÉS

PROVENCE

IGP PAYS D'OC

Gris Blanc, Gérard Bertrand

9€

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

12€

BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC SANCERRE

La Gravelière, Joseph Mellot

11€

ALSACE

AOC RIESLING

Gustave Lorentz AOC

7€

BOURGOGNE

AOC CHABLIS SAINT MARTIN

Domaine Laroche

12€

VINS AU VERRE - 15CL

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 15cl

Aperol, Prosecco, soda, orange fraîche

CAÍPIRINHA 15cl

cachaça, citron vert, sirop de sucre

MOJITO 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda

SEX ON THE BEACH 20cl

vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pastèque

MOJITO ROYAL 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, Champagne Mumm Cordon Rouge, sucre de canne

15€

15€

15€

15€

17€

SANS ALCOOL

STRESS BUSTER (SANS ALCOOL) 20cl

jus d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

12€

À PARTAGER

PLANCHETTE

Chorizo, Lomo, Paletta Ibérique et pan con tomato

21€

PLANCHETTE NORMANDE

Camembert, Pont-L'Évêque et Livarot

21€

LA BOUÉE

sardines, rillettes de maquereaux et crevettes grises

24€

CAGETTE YAFO

houmous, taboulé vert et pain pita

19€

ENTRÉES

LES HUÎTRES D'ISIGNY N°3

6 pièces

20€

9 pièces

27€

LA BURRATINA

salade de tomates au pluriel, olives gordal et huile fruité d'Alexis Munoz

21€

CARPACCIO DE BAR

aux légumes du soleil et basilic

25€

LE TATAKI DE THON

bouquet de mizuna, légumes croquants, gingembre et coriandre

24€

PETITES SARDINES DE CHEZ RAMON PENA

baguette et beurre demi sel d'Isigny

17€

SALADES

SALADE CEASAR

anchois de Colliour et nuggets de volaille

24€

SALADE CEASAR

anchois de Colliour et nuggets de saumon bio

24€

SHAKER DE QUINOA

et sa récolte du maraîcher

24€

À PARTAGER, ENTRÉES ET SALADES

PÂTES, RISOTTO

SPAGHETTI AU BASILIC ET SAUCE À L'ARRABIATA	19€
RISOTTO ARBORIO À LA PRIMAVERA	22€

POISSONS

FISH & CHIPS DE CABILLAUD légèrement fumé, sauce tartare et frites	28€
BURGER AU SAUMON panier de frites et salade verte	25€
FILET DE BAR poêlée d'encornets, péquillos et sa purée de pommes de terre au persil plat	31€
TRONÇON DE SOLE À LA GRENOBLOISE tombée de poireaux et haricots de mer	35€
HOMARD GRATINÉ À L'AMÉRICAIN polenta blanche et estragon	49€

VIANDES

BURGER DE BŒUF "DRY AGED" panier de frites et salade verte	25€
CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE légumes grillés comme dans une churascaria	34€
SUPRÊME DE VOLAILLE rôti aux herbes et légumes à la provençale	28€
CARRÉ D'AGNEAU rôti en croûte d'herbes et caviar et tempura d'aubergine	35€
TARTARE DE BŒUF "FOLIE DOUCE" panier de frites et salade verte	24€

PLATS

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES "FOLIE DOUCE"
crème glacée au caramel beurre salé

ENVOLÉE DE MASCARPONE
glace au café et gelée d'Amaretto

TARTE AU CITRON MERINGUÉE
et son sorbet

TRADITIONNEL PARIS-BREST
et sa glace chocolat

LE CHOCOLAT
et ses éclats de noisettes caramélisées

LA COUPE DE MUMM
framboise et citron vert

LES DESSERTS A PARTAGER

SURPRISE DE FRUITS À PARTAGER POUR 2
et sorbet en pousse-pousse

ICE BOWL AU YOAURT À PARTAGER POUR 2
sa soupe de fruits rouges et ses cornets

15€

12€

15€

15€

14€

16€

24€

24€

GLACES & SORBETS

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 3€

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX 5.50€

3 BOULES DE GLACE AU CHOIX 8€

NOS PARFUMS

Glaces : chocolat noir de cacao, café de l'arbre à café,
Pistache de Brontë, vanille de Madagascar, caramel au beurre
salé, Spéculoos Belge

Sorbets : citron jaune, fraise, mangue, noix de coco, framboise,
fruits de la passion

MENU ENFANT

MENU ENFANT 22€

fish and chips ou steak haché

frites ou ratatouille

glace 2 boules au choix ou tiramisu

Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl

DESSERTS

CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM CORDON ROUGE

SALMANAZAR 900cl	1 350€
MATHUSALEM 600cl	680€
JÉROBOAM 300cl	350€
MAGNUM 150cl	180€
BOUTEILLE 75cl	92€

G.H. MUMM CORDON ROSÉ

MAGNUM 150cl	280€
BOUTEILLE 75cl	150€

GRANDES CUVÉES DE DOM PÉRIGNON

MAGNUM 150cl	560€
BOUTEILLE 75cl	290€

G.H. MUMM GRAND CORDON

MATHUSALEM 600cl	1 200€
BOUTEILLE 75cl	150€

VINS ROUGES

37,5cl 75cl

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET
Olivier Leflaive

78€

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY
Château la Chaize

22€ 40€

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC SANCERRE
Le Connétable, Joseph Mellot

50€

VINS ROUGES

37,5cl 75cl

BORDELAIS

AOC PAUILLAC
Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

59€

AOC POMEROL
La Fugue de Nenin

95€

AOC SAINT-EMILION
Dourthe, Croix des Menuts

44€

VINS

VINS BLANCS

37,5cl 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC POUILLY FUMÉ

Le Tronsec, Joseph Mellor

23€ 45€

AOC SANCERRE

La Gravelière, Joseph Mellor

26€ 48€

BOURGOGNE

AOC CHABLIS SAINT MARTIN

Domaine Laroche

30€ 55€

AOC SAINT-VÉРАН

Domaine Chanson

49€

ALSACE

AOC GEWURZTRAMINER

Cuvée particulière

25€ 46€

AOC RIESLING

Gustave Lorentz

16€ 29€

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE 600cl

Château Minury, Cuvée Or, Cru Classé

440€

AOC CÔTES DE PROVENCE 300cl

Château Minury, Cuvée Or, Cru Classé

220€

AOC CÔTES DE PROVENCE 150cl

Château Minury, Cuvée Or, Cru Classé

110€

IGP PAYS D'OC 150cl

Gris Blanc, Gérard Bertrand

80€

IGP PAYS D'OC 75cl

Gris Blanc, Gérard Bertrand

40€

AOC CÔTES DE PROVENCE 75cl

Château Minury, Cuvée Or, Cru Classé

55€

VINS

