

## APÉRITIFS

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

## BIÈRES

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

## ALCOOLS

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

## 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

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

## POISSONS

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

## VIANDES

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

## 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€

## CHAMPAGNES



## 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

