



## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
<b>Veuve Clicquot Brut blanc</b>	<b>19€</b>	<b>99€</b>
<b>Veuve Clicquot Brut Rosé</b>	<b>24€</b>	<b>125€</b>
<b>Veuve Clicquot Blanc Millésimé 2008</b>	<b>32€</b>	<b>175€</b>
<b>Veuve Clicquot Rich rosé et son mini potager</b> avec au choix : concombre, gingembre, citron vert, pamplemousse	<b>25€</b>	<b>175€</b>
<b>Veuve Clicquot La Grande Dame 2004</b>		<b>300€</b>

## À PARTAGER

<b>Le rondin du potager (Légumes et condiments)</b>	<b>22€</b>
<b>Le rondin gourmand</b>	<b>32€</b>
<b>Les cônes assortis du bout des doigts</b>	<b>29€</b>

## APÉRITIFS

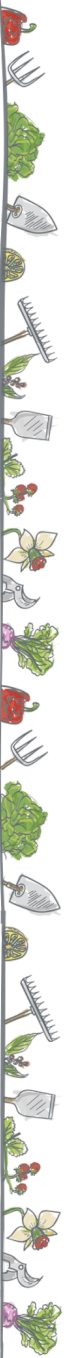
<b>Ricard, Pernod</b> 4cl	<b>14€</b>
<b>Notre sélection de Martini</b> rosso, bianco, dry 7cl	<b>14€</b>
<b>Campari, Apérol</b> 7cl	<b>14€</b>
<b>Porto Tio Pepe</b> rouge 7cl	<b>14€</b>
<b>Porto Rozes</b> rouge 20 ans 7cl	<b>22€</b>

## BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
<b>1664, Corona</b> (bouteille)		<b>10€</b>	
<b>Kronenbourg</b> sans alcool (bouteille)	<b>10€</b>		
<b>1664</b> (pression)	<b>10€</b>		<b>14€</b>

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).



## LES VINS

### BLANCS

	12cl	75cl
<b>IGP Pays d'Oc Sauvignon, Les Enfants Terribles</b>	<b>9€</b>	<b>36€</b>
<b>IGP Pays d'Oc Vioignier, Les Enfants Terribles</b>	<b>10€</b>	<b>43€</b>
<b>Chablis aoc Vieilles Vignes De la Motte</b>	<b>12€</b>	<b>52€</b>
<b>Limoux aop Chardonnay, Domaine de l'Aigle</b>	<b>12€</b>	<b>56€</b>
<b>Sancerre aoc Grande Réserve, Henri Bourgeois</b>	<b>14€</b>	<b>59€</b>

### ROSÉS

<b>IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, "Gris Blanc"</b>	<b>9€</b>	<b>36€</b>
<b>Côte de Provence aoc Les Jolies Filles</b>	<b>11€</b>	<b>48€</b>
<b>Côtes de Provence aoc Première de Figüière</b>	<b>14€</b>	<b>59€</b>
<b>Côtes de Provence aop Cuvée Prunelle</b>	<b>12€</b>	<b>52€</b>

### ROUGES

<b>Côtes du Rhône aoc Les Beaux Gosses</b>	<b>9€</b>	<b>39€</b>
<b>Brouilly aoc Colette et Léon</b>	<b>12€</b>	<b>49€</b>
<b>Bourgoigne aoc Pinot Noir</b>	<b>14€</b>	<b>59€</b>
<b>Haut Médoc aoc Diane de Belgrave</b>	<b>15€</b>	<b>72€</b>
<b>Saint-Estèphe aoc Château Tour de Marbuzet</b>		<b>82€</b>

### MAGNUM

<b>IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, "Gris Blanc"</b>	150cl	<b>72€</b>
--	-------	------------

## EAUX MINÉRALES

<b>Vittel (plate) still water 50cl</b>	<b>8€</b>
<b>San Pellegrino (gazeuse) Sparkling water 50cl</b>	<b>8€</b>
<b>Aqua Pana (plate), still water 75cl</b>	<b>9€</b>
<b>San Pellegrino (gazeuse) Sparkling water 75cl</b>	<b>9€</b>

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).







## LES ENTRÉES

<b>Les tomates anciennes</b> burrata, pistou de basilic	<b>19€</b>
<b>L'assiette de légumes en tempura</b> coulis de tomates épicé	<b>21€</b>
<b>Duo de cromesquis d'escargots</b>	<b>30€</b>
<b>Le véritable gaspacho Andalou</b>	<b>19€</b>
<b>Saumon fumé d'Écosse</b>	<b>29€</b>

## LES BOWLS

<b>White Bowl</b>	<b>26€</b>
Volaille fumée et grillée, tuile suédoise, chou fleur, radis daikon, copeaux de noix de coco, blanc de romaine, asperges blanches, oignons nouveaux, fromage blanc lait de coco, vinaigrette au lait d'amande Bio, fleurs d'ail blanche	
<b>Purple Bowl</b>	<b>25€</b>
Saumon mariné aux agrumes, figues violettes, tomates cerises, pastèque, rhubarbe, craquant de chou rouge, poivron rouge, salade rougette, pâquerettes rouges, épines vinettes, fleurs de pensées et vinaigrette safran et piment d'Espelette	
<b>Green Bowl (végétarien)</b>	<b>23€</b>
Fèves, petits pois, pois gourmands, asperges vertes, pousses de tétragone, ciboulette, tartare d'algues, citron vert, concombre, avocat, graines de chia, feuilles de capucine, huile d'olive au miel du Westin	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

