

# ALCOOLS

## SPIRITUEUX

Nardini Acquadi Cedro	12
Sake Dassai 50	12
Vermouth Del Professore	12
Martini Rubinio et Ambrato	12
Dolin Dry	12
Apérol	12
Martini Bitter	12
Tio Pepe	12
Ricard Henry	12
Bardouin	12
Porto blanc et rouge	12

## LIQUEURS

Kumell extra Combier	12
Liqueur St Germain	12
Umeshu	12
Yuzu	12
Velvet Falernum	12
Get 27	12
Bénédictine	12
Cointreau	12
Bittermens citron sauvage	12
Baska snaps	12
Bailey's	12
Patron XO	12
Café	12

## VODKA

Grey Goose	16
Belvedere Unfiltred	16
Polugar Rye et Wheat	16
Stolichnaya Elit	16
Lysholm n°52	16
Aquavit	16
Tito's gluten free	14

## RHUM

Brugal 1888	14
Havana Club 3 ans	14
Plantation Pineapple	14
Neisson L'Esprit Blanc	14
Diplomatico	16
Cachaça Yaguara	18
Bailly 2005	22
Zacapa XO	25

## TEQUILA, MEZCAL, PISCO

Gran Patron	22
Macchu Pisco	14
Montelobos Mezcal	16
Ocho Blanco	14
Patron	16
Anejo	16

## EAUX-DE-VIE

Amaro Averna	12
Poire / Framboise	16
Chartreuse Verte VEP	16
Chartreuse Jaune VEP	16

## WHISKIES

Jura 10 ans	15
Knockando 10 ans	15
Dalmore 12 ans	15
Bulleit Bourbon	15
Laphroaig	17
Lagavulin 16 ans	17
Hudson Manhattan Rye	17
Jack Daniel's Gentleman Jack	17
Nikka Yoichi	25
Johnny Walker Blue Label	30

## GIN

Citadelle	14
Hendrick's	14
Bombay Sapphire East	14
Kinobi	16
Nikka Coffey Gin	18
Lord of Barbes	18
Gun Powder	18

## COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

Laubade VSOP	20
Lheraud Napoléon 10 ans	22
Christian Drouin	22
Fût de Sauternes	22
Cognac de l'Hyeuse XO	25
Rémy Martin	25



# LIMON



## VINS AU VERRE

### CHAMPAGNES AOC

Mercier Brut	16
Moët & Chandon Brut Impérial	21
Moët & Chandon Rosé	21

### VINS BLANCS

Coteaux du Giennois AOC Domaine de Montbenoit 2015	9
Alsace Bio AOC Dom. Mittnacht, Riesling Les Fossiles 2016	11
Rully AOC Domaine Belleville, La Criée 2015/16	15

### VIN ROSÉ

Côtes de Provence AOC Minuty Prestige 2016	12
--	----

### VINS ROUGES

Brouilly AOC Château des Tours 2016	9
Graves AOC Château Maderot 2014	9
Côtes du Rhône-Villages Bio AOC Les Cassagnes de la Nerthe 2014	11
Haut-Médoc AOC L'Héritage de Chasse-Spleen 2015	17

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Peroni	9.5	14
Leffe Royale	10.5	16

### BOUTEILLE

Black Isle	9
Goldfinch Session IPA sans gluten	33cl
Kyoko Beer White Yuzu Ale	33cl

## SOFTS

Coca-Cola, Light, Zéro	33cl	6
Orangina	25cl	6
Fever Tree Lemonade, Ginger Beer, Ginger Ale	25cl	6
Aromatic Tonic, Mediterranean Tonic	6	
Chari Tea Maté, Bio et équitable	6	
Alain Millat Pêche blanche, abricot, ananas, tomate	25cl	6
Jus de fruits frais Orange, pamplemousse, pomme	10	
Home made ice tea	6	

### EAUX MINÉRALES

Evian	75cl	6
Perrier	33cl	6

## VINS BLANCS

Chardonnay IGP Ardèche Louis Latour, Grand Ardèche	49
Coteaux du Giennois AOC Domaine de Montbenoit 2015	35
Alsace Bio AOC Domaine Mittnacht, Riesling Les Fossiles 2016	46
Côtes du Rhône-Villages AOC Les Cassagnes de la Nerthe 2015/16, Bio	48
Quincy AOC Domaine des Ballandors 2016	50
Saint-Peray AOC Vins de Vienne 2015	58
Sancerre AOC Alphonse Mellot, 2015/16, Bio	60
Rully AOC Domaine Belleville, La Créée, 2015/16	68
Pouilly-Fumé AOC Serge Dagueneau & Filles, Tradition 2016	70
Chablis 1er Cru Vaudevey AOC Laroche 2014/15	95
Beaune AOC Clos Saint-Désirée, Rodolphe Demougeot 2011	110
Condrieu AOC Vins de Vienne 2014	115
Meursault AOC Les Clous, Vincent Girardin 2014	180

## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES BLANCS

Mercier	85
Deutz Brut	110
Duval Leroy, Femme de Champagne 2010	110
Moët & Chandon, Brut Impérial	130
Bruno Paillard NPU	180
Dom Pérignon	435
Ruinart, Blanc de Blancs	220
Krug, Grande Cuvée	510
Cristal Roederer 2006	560

### CHAMPAGNES ROSÉS

Mumm, Brut Rosé	144
Ruinart, Brut Rosé	180

Prix nets en euros, taxes et service compris.



## VINS ROUGES

	75cl
Côte Roannaise AOC Domaine Sérol « Les Estinaudes » 2016	36
Brouilly AOC Château des Tours 2016	39
Graves AOC Château Maderot 2014	39
Chinon JM. Raffault Les Lutinières AOC Domaine Grosbois 2016	42
Menetou-Salon AOC Le Grand Cerf 2015	46
Côtes du Rhône-Villages Bio AOC Les Cassagnes de la Nerthe 2014	48
Saint-Joseph AOC Vins de Vienne 2014	63
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château du Barry 2013	67
Haut-Médoc AOC L'Héritage de Chasse-Spleen 2015	80
Côte de Nuits-Villages AOC Cœur de Roches F. Magnien 2014	87
Santenay AOC Vincent Girardin, Vieilles Vignes 2014	96
Pomerol AOC Le Carillon de Château Rouget 2010	110
Volnay 1er Cru AOC Clos des Chênes, Vincent Girardin 2011	210
Côtes du Roussillon AOC Clos des Fées 2006	300
Vosne-Romanée 1er Cru AOC Au-dessus des Malconsorts 1999	330
Rioja DOC Alvaro Palacios, La Vendimia 2015/16	45
Barbera d'Alba DOC Marchesi di Barolo, Ruvei 2015	55

## VINS ROSÉS

	75cl
Côtes de Provence Bio AOC Cru Classé M du Château Sainte-Marguerite	56
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige 2016	58
Côtes de Provence AOC magnum 150cl Magnum Minuty Prestige 2016	116

Prix nets en euros, taxes et service  
compris.

## COCKTAILS

Salon d'Esprit	16
Whisky, fève Tonka, sirop d'épices, Angostura, cannelle	
Nat's Garden Vodka, poire sauvage, concombre, coriandre, huile d'olive, Ginger Beer	15
Aqua	15
Villa Gin, Dry vermouth infusé aux agrumes	
Calm & Crack Mezcal, Tequila infusée à la camomille, citron jaune, miel, fleur d'oranger	18
Marignan Daiquiri Rhum, purée de mangue, citron vert	16
Sous les pavés... Calvados aux agrumes, crème de pêche, poivre Sichuan, Prosecco	17
Transsiberian	18
Vodka, liqueur de cacao, liqueur acidulée aux agrumes, crème	
Liquid Brunch Bayles, Absynthe, Get 31, feuilles de menthe	15

## MOCKTAILS

Sour Sunburn Fruits rouges, citron jaune, cranberry	11
Green Rehab	11
Menthe, concombre, coriandre, citron vert, gingembre	
Beetroot Urban Betterave, citron jaune, Tabasco, cranberry, thé aux fruits rouges	11

## POUR ACCOMPAGNER NOS BOISSONS

Crème de kalamata & gressins	11
Accras de cabillaud *	13
Gambas en tempura *	15
Le Manchego	15
Tarama à la truffe & gressins	17
Jambon Bellota Bellota	23
Omelette nature Bio colorée ou blanche * Avec garniture + 2€	12
Salade César *	19
Club poulet *	20
Club saumon *	22
Croque-Monsieur à la truffe *	29
Assiette de macarons 2 pièces	8
Assiette de macarons 4 pièces	16
Assiette de macarons 8 pièces	30

**\*Snacking chaud servi jusqu'à 22h30**





LIMON

## ENTRÉES

Entrée du jour	12
Oeuf parfait, shiitake, pecorino	13
Tartare de maigre, poire, yuzu	16
Romaine, sprats, olive Kalamata, citron de Menton	17
Poulpe, courgette et citron vert	18
Veau de Corrèze façon Tonnato, citron Meyer	19
Ceviche de cobia, Leche del Tigre, lime	19

LIMON

## DESSERTS

Tartelette de la Abuela aux deux citrons	12
Cheesecake aux agrumes et crumble	12
Vacherin Mandarina au basilic et à la vanille	12
Tarte chocolat, orange amère, piment d'Espelette	12

## POUR LES ENFANTS

Coquillettes de "Maxou"	12
Jambon de Lacaune, beurre Bordier, huile de truffe	
Nuggets maison de poulet fermier & frites	14

## ENTRÉE DU JOUR & PLAT DU JOUR 39€

Au déjeuner uniquement, hors week-end & fêtes

## PLATS

Plat du jour	27
Burger Pampa, frites et piment d'Espelette	27
Volaille jaune des Landes, Tangelo et trévisse	29
Paleron 48h, mandarine Mikan, légumes oubliés	29
Lieu jaune, onctueux de courge à l'orange	31
Bonite brûlée, artichauts flambés au Mezcal	32
Entrecôte d'Argentine façon Chimichurri	39

## CAFÉS & THÉS

Espresso	5
Double espresso	7
Ristretto	5
Cappuccino	7
Latte	7
Chocolat chaud maison	8
Thé, Infusion	6
Sélection Comptoirs Richard	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

