



## ENTRÉES

<b>Duo de gyoza *</b>	11
<b>Salade du moment</b>	11 / 22 (GRANDE)
<b>Duo de saumon</b> Sashimi, saumon gravlax	18
<b>Soupe froide de saison *</b>	12
<b>Poke bowl de saumon</b> Légumes croquants, quinoa	14

## PLATS

<b>Club sandwich</b> Saumon, frites maison	23
<b>Poke bowl de saumon</b> Légumes croquants, quinoa	24
<b>Wok du moment *</b> Selon la poésie du Chef	21
<b>Le chicken burger Club 13</b> Cheddar mûré, sauce cocktail, guacamole Poulet crispy origine France, frites maison	23
<b>Filet de daurade et aubergine</b> Rôtie au miel et son caviar, roquette	27
<b>Tartare de bœuf au couteau *</b> Piment d'Espelette, frites maison et salade <i>Origine France, Limousin</i>	25

## FORMULE

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**  
au choix dans les \*  
28 euros

## DESSERTS

### Desserts du jour

9 euros

ou

### Café / Thé gourmand

11 euros

## VIN AU VERRE 12cl

● <b>Mouton Cadet</b> - Réserve Bordeaux AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	7
● <b>Sancerre</b> - La Vivandière 2018	10
● <b>Mouton Cadet</b> - Réserve Graves AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	7
● <b>Chablis AOP</b> - La Chablisienne « Le Finage » 2020	10
● <b>Château Saint-Maur « L'Excellence »</b> 1 <sup>er</sup> cru classé AOP 2018	10

## VIN ROUGE 75cl

<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> - Domaine Audebert et fils AOP 2018	33
<b>Mouton Cadet</b> - Réserve Bordeaux AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	46
<b>Sancerre</b> - La Vivandière 2018	55
<b>Mouton Cadet</b> - Réserve Saint-Emilion AOP 2015 Baron Philippe de Rothschild	65
<b>Mouton Cadet</b> - Réserve Pauillac AOP 2014 Baron Philippe de Rothschild	72
<b>Margaux</b> - Grand vin du « Baron de Brane » Château Brane Cantenac AOP 2012	88
<b>Saint-Julien</b> - Le petit Lion du marquis de las Cases AOP 2012	140
<b>Volnay 1<sup>er</sup> cru</b> - Les Chanlin - Domaine Henri et Gilles Buisson AOC 2014	155
<b>Château d'Armailhac</b> - Grand Cru classé AOP Pauillac 2007	220

## VIN BLANC 75cl

<b>Mouton Cadet</b> - Bordeaux 2018 AOP Baron Philippe de Rothschild	35
<b>Mouton Cadet</b> - Réserve Graves 2017 AOP Baron Philippe de Rothschild	55
<b>Chablis AOP</b> - La Chablisienne « Le Finage » 2020	60
<b>Pouilly-Fumé</b> - Le Tronsec - Joseph Mellot AOC 2016	68
<b>Mouton Cadet</b> - Réserve Sauternes 2014 AOP Baron Philippe de Rothschild	78
<b>Pouilly-Fuissé</b> - Château de Beauregard Joseph Burrier AOP 2014	85
<b>Meursault</b> - Domaine Bouchard Père & Fils AOP 2015	115
<b>Aile d'Argent</b> - Château Mouton Rothschild AOC 2017	225

## VIN ROSÉ 75cl

<b>Château Saint-Maur « L'Excellence »</b> 1 <sup>er</sup> cru classé AOP 2018	42
<b>Château Peyrassol</b> AOP 2018	52

## CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<b>Piper-Heidsieck</b> brut	17	100
<b>Piper-Heidsieck</b> Cuvée essentiel		120
<b>Piper-Heidsieck</b> Millesime Vintage 2006		135
<b>Piper-Heidsieck</b> Rosé sauvage	22	125
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs		200
<b>Rare</b> millésime 2002		280
<b>Dom Pérignon</b>		320

## APÉRITIF ET DIGESTIF 4cl

<b>Ricard, Porto, Bailey's,</b> <b>Jägermeister, Sambuca</b>	6
<b>Martini Rubino, Ambratto</b>	8
<b>Grey Goose (vodka), Bombay sapphire (gin), Bacardi Ocho (rhum), Patrón Silver/Café (téquila)</b>	12
<b>Get 27/Get 31, Amaretto</b>	10
<b>Chartreuse</b> vert	8
<b>Cognac Otard</b> VS	7
<b>Cognac Otard</b> XO	35
<b>Calvados Le Pommeray</b> 10 ans	7
<b>Bas Armagnac</b> Duc de Loussac XO	6
<b>Poire Williams</b> Duchesse	6

## BIÈRE

<b>Corona 35,5cl, Budweiser 33cl, Leffe 33cl</b>	7
--	---

## SOFT ET JUS

<b>Evian, Badoit, Chateldon</b> 75cl	9
<b>Evian, Badoit</b> 50cl	6
<b>Orange/citron pressé</b>	7
<b>Jus orange, pomme, ananas, tomate, abricot</b> 25cl	5
<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero</b> 33cl	6
<b>Perrier</b> 33cl	6

## BOISSON CHAUDE

<b>Café / déca</b>	3
<b>Café allongé</b>	3
<b>Chocolat chaud</b>	5,5
<b>Capuccino</b>	5,5
<b>Thé ou Infusion « Kusmi tea »</b>	6
<i>Anastasia, Earl Grey, Prince Wladimir, Thé quatre fruits rouges, BB Detox, Thé vert au jasmin, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe nanah, Thé vert gingembre-citron, Verveine, Camomille</i>	