

Coupe de champagne : Chassenay d’Arce Blanc de Blancs : 18 Taittinger rosé : 18

Dim : 14

Gin Hendrick’s, Liqueur de Vanille, Sirop Hibiscus, Jus de citron, Ginger Ale

Audacieux : 14

Tequila Patron Silver, Jus de Citron vert, Jus de Pomme, Jus d’Aloé vera

Mapple Wood’s : 12

Whisky Woodford, Sirop d’érable, Bitter Chocolat

Mojito La Maison : 14

Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, fruit de la passion, sirop de vanille, Perrier

Sweety Breeze : 15

Vodka Grey Goose Poire, Sirop de Pain d’épice, Amaretto, Jus de Poire

Pornstar Martini : 15

Vodka Grey Goose vanille, sucre vanillé, fruit de la passion, Passoa, shot de champagne

M : 9

Cranberry, fraise, passion, ananas, vanille, citron

Sweety : 9

Jus de Poire, Sirop Amaretto, Jus de Citron vert, Cannelle

Eaux Minérales 75 cl :

Acqua Panna 6,80 San Pellegrino : 6,80 Chateldon : 8,80

Jambon Cebo Ibérico affiné 30 mois	22	
Nems crevettes et poulet, sauce Thaï	15	
Gyozas frits aux légumes et sauce ponzu	14	
Cœur de saumon fumé, blinis et crème citronnée	19	
Tomates anciennes et Burrata de Pouilles	17	
Caesar salade, volaille et bacon	17	
Tartare de thon, mayonnaise au Wasabi et riz croustillant	18	
Belle tranche de pâté en croûte maison, volaille et girolles	14	
Caviar Baeri Royal Kaviari 20 g (blinis et crème citronnée)	59	
Rigatoni aux truffes	32	
Linguine beurre blanc citronné et caviar (20 g de Baeri Royal)	59	
Cabillaud Miso caramélisé et Pak-choï	29	
Steak de Thon rouge de ligne de Méditerranée grillé, réduction de poivron et miel (Pêche de Damien Muller, Saint Florent, Corse)	34	
Belle Sole Meunière ou Grillée	60	
Filet de bœuf Charolais grillé sauce béarnaise	32	
Côte de veau en croûte de Parmesan, jus au thym	30	
Véritable Steak au Poivre (dans le cœur du filet de boeuf)	38	
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22	
Tigre qui pleure	32	
Côtelettes d'agneau, sauce Chimichurri à la menthe	29	
Suprême de volaille, jus au thym	ou	vierge de printemps 26
GARNITURES AU CHOIX :		
Haricots verts / Riz Thaï Jasmin / Gratin de macaronis / Pomme Purée / Légumes de saison		
Purée Truffée	10	Frites à la truffe et parmesan 8 Garniture supplémentaire 6
1/2 Saint marcelin « La Mère Richard »	6.50	Comté 18 mois d'affinage 7.5
Faisselle Nature	6	Coulis de fruits rouges 7
Intensément chocolats	12	
La belle Anna Pavlova	10	
Tarte au citron meringuée, jus de basilic, sorbet citron maison	11	
Coupe de fruits rouges	11	Façon Cardinal 14
Profiteroles, glace vanille maison	12	
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	14	
Café des Gourmands	11	
Coupe deux boules, glace ou sorbet	9	supp Chantilly maison 3
Merveilleux Cookie pistache, Chantilly maison, confit de fraises et fraises fraîches (à partager... ou pas)		30
Esnresso Martini des Gourmands	18	