

MENU DU DIMANCHE

DANS LE PARTAGE

ASSORTIMENTS D'ENTRÉES

Bulots et Crevettes

Ceviche de Thon

Tataki d'Espadon

Ceviche de Poulpe

PLAT PRINCIPAL

Jarret de Bœuf Braisé, Purée de Pommes de Terre à la Truffe*

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Gaufre, tiramisu, crèmeux citron, brownie, glace

*option végétarienne et poisson

FORMULE PAR PERSONNE : 36EUROS

MENU DU SAMEDI

ENTREES

Bouchées de Homard Comme un Sushi	15€
Ceviche de Poulpe, Crème d'Avocats	14€
Tataki de Thon aux Sésames, Sauce Vierge	14€
Œufs Pochés à la Crème de Maïs	14€
Emincé d'Espadon au Lait de Coco comme un Tataki	14€

PLATS

Linguine au Homard, Sauce Homardine	29€
Carré de Cochon Cuit Basse Température, Riz Vénéré	25€
Côte de Veau, Conchiglioni à la Crème de champignons	34€
Côte de Bœuf à Partager 1,2KG, Gratin Dauphinois et Tomates Provençales	75€
Foie de Veau en Persillade, Purée de Pommes de Terre à la Truffe	28€
Pavé de Turbot Rôti, Légumes de Saison et Pommes Fondantes	29€
Tentacule de Poulpe Braisé, Mousseline de Patates Douces	24€

DESSERTS

Assortiments de Fromages : Emmental, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie	7€
Assortiments de Bouchées Sucrées à Partager : Tiramisu, Crémeux Citron, Gaufre, Macarons	10€
Tarte Chocolat	7€

TAPAS

Saucisson Entier Médaille d'Or aux Championnats du monde 2023	15€
Saucisson à la Truffe Champion de France 2022	18€
Accras de Morue	6€
Accras de Crevettes	6€
Tarama Truffé et ses Pitas	8€
Crevettes Croustillantes et Spicy Mayo	10€
Saucisse Sèche de Foie	Demi : 10€ Entier : 18€

COCKTAILS

13€

Pear Me Up – 14cl

Cachaça (Rhum Brésilien), Jus de Poire, Concentré de Gingembre, Sirop d'Agave, Jus de Citron vert

Nude – 14cl

Vodka, Sirop de Rose, Champagne, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron jaune

Basilicus – 12cl

Gin, Italicus (Liqueur de Bergamote), Basilic frais, Jus de Citron vert

Hallebarde – 15cl

Amaretto, Bourbon, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de Citron vert, Angostura

GIN TONICS 25CL

13€

Mid Summer – Gin Fords, Purée de Pêche, Sirop de Verveine Maison, Jus de Citron jaune, Schweppes Sélection Hibiscus

Gamotier – Gin Mare, Italicus (Liqueur de Bergamote), Infusion de Thé, Schweppes Sélection Tonic

Gin l'Pink – Gin Fords, Chambord (Liqueur de Framboise), Schweppes Sélection Tonic

SPRITZ ET MULES 25CL

13€

Spritz – St Germain, Limoncello, Lillet blanc/rosé, Campari...

Mule – Jack Daniel's, Gin, Tequila, Rhum....

COCKTAILS CLASSIQUES

11€

MOCKTAILS

HAPPY HOUR
6€ le mocktail
du lundi au vendredi
de 16H À 19H

8€

Citronnade – Maison

Orient – Thé vert, Jus de Poire, Sirop de Jasmin, Jus de Citron jaune

Estival – Purée de Fruits Rouges, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de Pomme, Sirop de Concombre, Jus de Citron jaune

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Zéro – 33cl	4€
Schweppes Sélection – 20cl Ginger Beer, Hibiscus, Tonic Original	5€
Limonade – 25 cl	4€
Supplément sirop	0,5€

EAUX

	33CL	1L
Evian, Badoit	4€	7€

JUS DE FRUITS PAGO 25CL

4€

VINS BLANCS

	14CL	75CL
6 ^{ème} Sens Gérard Bertrand – Sauvignon blanc, Chrdonnay, Grenache blanc, Viognier	5€	22€
Domaine Bourdon – AOP Beaujolais blanc, Chardonnay	6€	27€
Domaine Eloy – AOP Macon, chardonnay	6€	26€
Domaine Gaël Martin « Clos La Panchette » – AOP Saint Véran, Chardonnay	8€	34€
Le Joyau de Joy – Côtes de Gascogne, Gros Maseng	6€	25€
Georges Deschamps – AOP Chablis, Chardonnay	8€	34€
Jeanne Gaillard – Vin de pays, Collines Rhodaniennes, Roussanne		27€
Orange gold Gérard Bertrand – Vin de France Chardonnay, Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette		28€
St Victor Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Chardonnay		29€
Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand – AOP Limoux, Chardonnay		35€
Tourtrelles Epinets – AOP Viré Cléssé, Chardonnay		36€
Saint Peray Jean Luc Colombo – AOP Saint Peray, Marsanne, Roussanne		39€
Maurice Guerrin – AOP Pouilly Fuissé, Chardonnay		39€
Chant des Vignes Joseph Mellot – AOP Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc		39€
Sainte Joie Riesling – Riesling		42€
Sainte Joie Gewurztraminer Vendanges Tardives – Gewurztraminer		69€

Sainte Joie Pinot Gris – Pinot Gris 69€

La Sauvageonne Gérard Bertrand – 75€
AOP Languedoc, Grenache, Roussanne, Vermentino, Vioignier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Prix nets en euros – TVA & service compris

VINS ROUGES

	14CL	75CL
6 ^{ème} Sens Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache	5€	22€
Delas Frère Cuvée Saint Esprit – AOP Côtes du Rhône, Syrah, Grenache	7€	28€
Les Collines de Laure Jean-Luc Colombo – IGP Méditerranée, Syrah	7€	28€
Domaine Belle Les Pierrelles – AOP Croze Hermitage, Syrah	8€	42€
« 100 Ciels » Jean-Luc Colombo – AOC St Joseph, Syrah	8€	39€
Jeanne Gaillard Terres de Mandrin – Vin de Pays Collines Rhodaniennes, Syrah		28€
Héritage Pic Saint Loup Gérard Bertrand – AOP Pic Saint Loup, Syrah, Mourvedre, Grenache		28€
Héritage « An 100 » Gérard Bertrand – AOP Terrasse du Larzac, Syrah, Grenache, Mourvedre		28€
Domaine de l'Estagnol Gilles Canton – AOP Terrasses du Larzac, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah		28€
Domaine des Billards – AOP Saint-Amour, Gamay		29€
Domaine Barbet – AOP Moulin A Vent, Gamay Noir à Jus Blanc		29€
Domaine Fontnobles – AOC Gigondas, Syrah, Grenache, Cinsault		30€
Clos de La Roilette – AOP Fleury, Gamay		30€
Domaine De L'aigle Gérard Bertrand – IGP Haute Vallée de l'Aude, Pinot Noir		35€
Domaine Saint Saturnin de Vergy – AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes, Pinot Noir		39€
Sainte Joie Pinot Noir – Pinot Noir		42€
Château de La Sougeole Gérard Bertrand – AOP Malepère, Cabernet Franc, Merlot, Malbec		45€

Domaine Louis Lequin Vieilles Vignes – AOP Santenay, Pinot Noir 49€

Pied La Vigne Jean Luc Colombo - 58€
AOP Cornas, Syrah

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Prix nets en euros – TVA & service compris

MAGNUMS VINS ROUGES

150CL

Pierre Gaillard – AOC St Joseph, syrah 75€

Pierre Gaillard – AOC Cornas, Syrah 110€

Pierre Gaillard – AOC Côtes Rôtie, Rose Pourpre 190€

VINS ROSÉS

14CL

75CL

6^{ème} Sens Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Grenache, Syrah 5€ 22€

Gris Blanc Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Grenache 5€ 22€

Pamploon – IGP Méditerranée, Tibouren, Cinsault, Grenache 28€

Studio By Miraval – IGP Méditerranée, Tibouren, Rolle, Grenache, Cinsault 28€

Ste Marguerite Symhonie – 38€
AOC Côtes de Provence Cru Classé, Rolle, Cinsault, Grenache

CHAMPAGNES

14CL

75CL

Crément d'Alsace Brut Rosé Sainte Joie - Pinot Noir 8€ 35€

Mumm Cordon Rouge - 12€ 90€

Crément d'Alsace Brut Nature Sainte Joie - Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc 35€

Perrier Jouet Grand Brut - 120€

Perrier Jouet Blanc de Blancs -	150€
Dom Perignon-	290€
Armand de Brignac Gold -	290€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Prix nets en euros - TVA & service compris

ALCOOLS

APÉRITIFS - 4CL

Ricard	4€
Martini Blanc / Rouge	6€
Lillet Blanc / Rouge	6€
Porto Blanc / Rouge	6€
Suze	6€
Kir	6€

DIGESTIFS - 4CL

Get 27/31	7€
Limoncello	7€
Bailey's	7€
Chartreuse Verte	10€
Chartreuse Jaune	10€

WHISKY - 4CL

Red Label	9€
Jack Daniel's n°7	10€
Tennessee Fire, Apple, Tennessee Honey	
Aberlour 10Ans	10€
Jack Daniel's Bonded	15€
Nikka Coffey Grain	16€
Lagavulin 16Ans	29€

RHUM - 4CL

Havana Club 3ans	9€
Havana Club 7 ans	11€
Diplomatico Blanc	10€
Diplomatico Ambré	12€
Santa Teresa	18€

GIN - 4CL

Fords	9€
-------	----

VODKA - 4CL

Wyborowa	9€
----------	----

Citadelle 10€

Monkey 47 10€

SUPPLÉMENT SOFT : 3€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix nets en euros - TVA & service compris

COGNAC - 4CL

Remi Landier 9€

Hennessy Very Special 14€

TEQUILA - 4CL

Casamigos Reposado 10€

Patron Silver 12€

Mezcal Del Maguey Vida 12€

BIÈRES

HAPPY HOUR
6€ la pinte
du lundi au vendredi
de 16H À 19H

	25CL	50CL
Gallia Blonde	4€	7€
Gallia Blanche	4€	7€
Gallia Ipa	4€	7€
Pellican Rouge	4€	7€

Affligem Ambrée

4€

7€

Murphy's

4€

7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Prix nets en euros - TVA & service compris