

APÉRITIFS

Rhum, Vodka et Gin

Coloma 8 ans	4 cl	14,00 €
Belvédère	4 cl	12,00 €
Tanqueray	4 cl	12,00 €

Whisky Blended

Johnnie Walker black label 12 ans	4 cl	12,00 €
-----------------------------------	------	---------

Single malt

Lagavulin 16ans, Islay	4 cl	14,00 €
Glenkinchie 10 ans	4 cl	12,00 €
Oban 14 ans	4 cl	13,00 €

Japon whiskey

Whisky Nikka Yoichi	4 cl	14,00 €
---------------------	------	---------

Bourbon

Bulleit, Kentucky	4 cl	13,00 €
-------------------	------	---------

Mixologie

Tanqueray gin et Fever-Tree Tonic	4 cl	15,00 €
Spritz Royal	15 cl	18,00 €
Rinquiquin	15 cl	15,00 €
<i>(Liqueur de Rinquiquin, vin blanc et sirop de pêche)</i>		

Divers

Martini Rouge	6 cl	9,00 €
Martini Blanc	6 cl	9,00 €
Americano	6 cl	11,00 €
Porto	4 cl	9,00 €
Anisé	4 cl	9,00 €

Champagne

Champagne Deutz, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Mœt Rosé - 2008	15cl	19,00 €



Prix nets en TTC – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Tataki d'espadon
salade de légumes croquants
vinaigrette à l'huile de sésame



Foie gras de canard mi-cuit
chutney aux épices douces



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Plats

Gambas « Black Tiger » rôties
légumes de saison grillés
vinaigrette citron



Cabillaud cuit au four
ravioles truffées et vieux parmesan



Carré d'agneau
céleris pomme verte
jus citron et anis

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Œuf façon «île flottante»
pistache et fraise



Tarte citron meringuée



Magnum chocolat et amandes torréfiées
cappuccino caramel



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



A LA CARTE

Entrées

Assiette de légumes assortis
copeaux de jambon de Bayonne
21.00 €



Tomates de collection
sorbet fraise piquillo
19.00 €



Œuf bio cuit à basse température
fine purée de petit pois, lait d'amande
17.00 €



Gaspacho de betterave et pêche
mousse de mozzarella di Buffala
20.00 €



Plats

Daurade cuite lentement
lasagne d'aubergine, huile de basilic
36.00 €



Maigre rôti
jeunes légumes, jus de tomate verte
34.00 €



Longe de veau rôtie
purée au basilic
37.00 €



Filet de bœuf rôti
conchiglioni d'asperge verte
jus au thym et citron
35.00 €



Desserts

Pêche pochée, crémeux verveine
12.00 €



Cerises poêlées aux agrumes
glace pistache
12.00 €



Sphère chocolat mascarpone
glace vanille noisette
12 €



Millefeuille vanille framboise
12 €



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme
12 €



BOISSONS

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	4,80 €
Jus de tomate	20 cl	4,80 €
Jus de pamplemousse	20 cl	4,80 €
Jus d'ananas	20 cl	4,80 €

Sodas

Orangina	25 cl	5,00 €
Perrier	25 cl	5,00 €
Schweppes	25 cl	5,00 €
Coca-cola	33 cl	5,20 €
Coca-cola Zéro	33 cl	5,20 €

Bières

Sol	33 cl	7,00 €
Heineken	25 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €



Prix nets en TTC – Service compris



BOISSONS CHAUDES

Cafés

Colombie Excelso *Café issu du commerce équitable*
L'une des plus belles régions productives de café
pour cette tasse suave et aromatique **3,00 €**

Décaféiné

Mélange de cafés d'origines sélectionnées ayant subi
un traitement pour lui enlever 98 % de sa caféine et
cela sans altérer son goût, ni ses caractéristiques. **3,00 €**

Café gourmand

Crème brûlée, opéra, verrine ananas, sablé framboise **8,00 €**

Thés

Notre sélection de thés
Thé noir de Chine Lapsang Souchang, thé Earl
Grey, thé noir de Ceylan, thé vert Gunpowder, thé
vert à la menthe **3,00 €**

Infusions

Verveine, tilleul, camomille **3,00 €**



Prix nets en TTC – Service compris



PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002, LE RESTAURANT AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE DE TOUTES LEURS VIANDES.