

# 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 Thienot brut	15cl	16,00 €
Champagne Pommery Rose	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

Ceviche de daurade  
passion / pamplemousse



Huîtres d'Oléron n°2 gratinées  
fondue de poireaux légèrement truffée



Nougat de foie gras de canard  
chutney de saison



## Plats

Bar rôti, gnocchi de patate douce  
jus de coques



Cabillaud cuit au four  
pois chiches, vin d'oranges



Pot au feu de bœuf  
retour d'Asie, wok de légumes

Prix nets en TTC – Service compris



## Desserts

Ananas rôti au caramel d'épices  
glace coco



Soupe chocolat Grand Cru Guatémaltèque



Mont blanc  
potimarron à la graine de vanille



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme



# A LA CARTE

## Entrées

Velouté de potimarron  
coco / citronnelle  
17.00 €



Œuf Bio cuit à basse température  
émulsion de champignons de Paris  
19.00 €



Saumon cuit au sel  
betterave / wasabi  
20.00 €



Noix de Saint-Jacques rôties  
mousseline de panais, beurre de vanille  
21.00 €



## Plats

Poulpe à la plancha, sauce civet de seiche  
petits oignons nouveaux  
37.00 €



Agneau de 7h  
boulgour, jus d'un tajine  
34.00 €



Daurade rôtie, chorizo  
fricassée de châtaignes, poivrons brûlés  
36.00 €



Quasi de veau rôti  
grenailles et racines confites  
jus infusé de Sarawak  
35.00 €



## Desserts

Fondant caramel, glace caramel beurre salé  
12.00 €



Pruneaux d'Agen à l'armagnac  
sorbet orange épicé  
12.00 €



Millefeuille de clémentines, sauce chocolat  
12.00 €



Soufflé Calvados, pomme Tatin  
12.00 €



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme  
12.00 €



# BOISSONS

## Eaux minérales

Evian , Badoit	50 cl	4,00 €
Evian , Badoit	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

## Jus de fruits

Nectar Framboise, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
Nectar Pêche, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
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 €
Badoit rouge	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.