

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 Möet 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

Croustillant de Saint-Jacques
crème de champignon



Escalope de foie gras de canard poêlée
purée de maïs et pop-corn



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Plats

Encornet farci
concassée de tomates aux cèpes



Filet de bœuf rôti, purée de betterave
jus des premières Grives



Suprême de pintade fermière
conchiglioni farci, jus de rôti et raisin

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Mangue rôtie aux fruits exotiques
sorbet papaye



Fondant au caramel
glace cacahuète



Croustillant de figue à la sangria



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



A LA CARTE

Entrées

Soupe de potimarron, râpé de châtaigne
quenelle truffée
21.00 €



Maquereau de petit bateau
cuisiné au vin blanc et wasabi
19.00 €



Œuf bio cuit longuement
façon meurette
17.00 €



Aubergine grillée aux cèpes
à la languedocienne
20.00 €



Plats

Volaille Albufera
salsifis glacés
36.00 €



Epaule d'agneau confite 7h
côtes de blettes gratinées
34.00 €



Bar au four, purée de pois chiche
échalote au vin d'orange
37.00 €



Cabillaud en croûte de chorizo
risotto Arborio aux pistils de safran
35.00 €



Desserts

Brioche façon pain perdu
glace vanille
12.00 €



Ananas compoté au vieux rhum
sablé au sésame noir
12.00 €



Finger chocolat de République Dominicaine
noix de pécan caramélisé
12 €



Tartelette chocolat grand cru
fine nougatine
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.