Apéritif.

Mai Tai 15.00€
Nous préparons ce classique tropical avec du citron vert, de l'orgeat, de la liqueur d'orange, du rhum ambré et du rhum overproof (63%).

Lazy Red Cheeks 14.00€
Cocktail sucré à base de vodka, framboises et sirop de violette.

Long Island Iced Tea 15.00€
Ce puissant mélange de gin, vodka, rhum blanc, tequila et triple sec devient très agréable grâce à l'ajout de citron, de sucre et de Coca-Cola.

Sailor spice 14.00€
Rhum infusé avec un mélange de cinq épices (cannelle, cassia, clou de girofle, anis étoilé et piment), sirop de noisette, citron vert et gingerbeer.

Mocktails.

Fruit de la passion, gingembre & citron vert 9.00€

Framboise & Violet 9.00€

Mockstar Martini 9.00€

Vin.

Verre - 1/2L - Bouteille

Blanc - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022 5.90€ - 20€ - 29€
FR - Bel équilibre entre le minéral et le fruité. Frais, aérien, intensité aromatique

Blanc - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto 7.90€ - 28€ - 39€
IT - Vin ludique et croquant avec des arômes fruités et une finale fraîche. Un incontournable !

Blanc - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022 8.90€ - 31€ - 44€
SA - Ample et frais avec des notes de pomme et de pêche. Beurré avec une finale raffinée.

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020 5.90€ - 20€ - 29€
FR - Arômes intenses de fruits rouges. Vin rond très harmonieux avec des tanins souples.

Rouge - Ribera Del Duero - La Planta - 2022 7.90€ - 28€ - 39€
ES - Un vin rouge agréable et plein avec des arômes de fruits noirs, de café, de cacao, d'épices et des tanins doux. Vieilli durant 6 mois en fûts de chêne Français et Américain.

Rouge - Chateau Patris - Saint Emilion Grand Cru - 2019 7.90€ - 28€ - 39€
FR -Couleur rouge cerise intense. Parfumé au nez, avec des saveurs douces et mûres de fruits imprégnés de kirsch en bouche, une touche d'épices de muscade et une finale veloutée. Un style envoûtant, sensuel et très séduisant.

Entrée.

Asperges à la flamande — 24.00€

Ris de veau laqué — 28.00€
- Graines de moutarde, artichauts, petit pois verveine et focaccia.

Saumon gravelax — 27.00€
- Asperges blanches croustillantes, légumes Pickles aneth et baies roses.

Plats

Filet d'agneau — 37.00€
- Carottes fanes aux theriaki et sésame, pomme dauphines,jus ketchup maison.

Dos de lieu noir — 32.00€
- Asperges, sucrine, écrasée de pommes de terre et sauce mousseline a l'orange.

Tagliatta de bœuf — 36.00€
- Salades d'herbes, chips de parmesans,pommes grenaille et texture de Roquefort .

Dessert.

Tarte Tatin au glace vanille — 9.00€

Nougat Glacé — 9.00€

Biscuit de pomme, caramel et amande — 9.00€