

Apéritif.

Moscow Mule

Vodka, citron vert et gingembre.

14.00€

Lazy Red Cheeks

Cocktail sucré à base de vodka, framboises et sirop de violette.

14.00€

Long Island Iced Tea

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.

15.00€

Sailor spice

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

14.00€

Mocktails.

Fruit de la passion, gingembre & citron vert

9.00€

Framboise & Violet

9.00€

Mockstar Martini

11.00€

Vin.

Blanc - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Bel équilibre entre le minéral et le fruité. Frais, aérien, intensité aromatique

Verre - 1/2L - Bouteille

5.90€ - 20€ - 29€

Blanc - Paco García El Yergo Tempranillo Blanco 2023

ES - Nez fruité avec des arômes d'ananas et de banane, accompagnés de notes florales de fleur d'oranger et de citron.

9.90€ - 32€ - 45€

Blanc - Grüner Veltliner Michael Auer

AUT - Agrumes frais, pomme et herbes fraîches. Un vrai passe-partout à l'apéritif, avec des salades fraîches, du poisson ou des asperges : succès garanti!

8.90€ - 31€ - 44€

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Arômes intenses de fruits rouges. Vin rond très harmonieux avec des tanins souples.

5.90€ - 20€ - 29€

Rouge - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

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.

7.90€ - 28€ - 39€

Rouge - Creation Syrah - Grenache

ZA - Des tanins souples et mûrs, avec une belle acidité et une belle finale.

7.90€ - 28€ - 39€

Entrée.

Burrata, tomates Roma

- Focaccia frottée à l'ail des ours et mousse de basilic.

19.00€

Ris de veau laqué

- Teriyaki, asperges blanches frites, crème de radis rouges au raifort.

28.00€

Carpaccio de saumon et Saint-Jacques

- Salade de wakamé et légumes croquants.

23.50€

Plats

Gambas rôties

- Pastèque et pamplemousse, ris thaï parfumée au curry vert et feuilles de kéfir

29.00€

Noix de Saint-Jacques

- Conchiglioni ricotta épinards gratinés mousseline de poivrons piquillos.

29.50€

Filet pur de porc Pata Negra

- Gâteau de pommes de terre à la fleur de thym et sauce garrigue aux pickles.

35.00€

Moules. Zélande - Jumbo

Nature

29.00€

Vin Blanc

32.00€

Ail & crème ou ail

32.00€

Dessert.

Tarte Tatin au glace vanille

9.00€

Nougat Glacé

9.00€

Biscuit de pomme, caramel et amande

9.00€