

Apéritif.

Mai Tai 13.00€
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%).

Pornstar Martini 14.00€
La combinaison de l'arôme doux de vanille avec la saveur des fruits de la passion tropicaux.

Long Island Iced Tea 13.00€
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.

Mocktails.

Fruit de la passion, gingembre & citron vert 9.00€

Framboise & canneberge 9.00€

Mandarin & citron vert 9.00€

Vin.

Verre - 1/2L - Bouteille

Blanc - Château 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 - Montepulciano Belena - 2023 7.90€ - 28€ - 39€
AUS - Des arômes séduisants de cassis et de cerises noires sont combinés avec des notes de clou de girofle et de cacao noir.



Entrée.

Pissaladière aux oignons des Cévennes

- Moules frites et sauce aïoli.

16.00€

Toast aux champignons des bois

- Céleri-rave, fromage frais et estragon.

19.00€

Plats.

Crête d'Ardenne à la tartufatta

- Cuisson en basse température et risotto aux champignons de saison

28.00€

Lieu noir snackée en croûte de betterave

- Fregola, artichaut en tempura et beurre blanc au champagne.

29.50€

Dessert.

Galette croquante aux figue et des prunes rôties

- Pistaches torréfiées, chocolat noir légèrement amer et glace à la vanille Bourbon.

11.00€

Carrotcake

11.00€

Tarte citron meringue

11.00€

