

VINS BLANCS - 75cl

2024	Alsace Riesling - Le Kottabe - Josmeyer	90€
2016	Côtes du Jura - Cuvée Tradition - Domaine Grand	95€
2025	Bourgogne - Mâcon-Village - 5 Terroirs- Famille Paquet	55€
2024	Bourgogne - Chablis - Domaine Christophe	75€
2022	Bourgogne - Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu - Dom. Christophe	135€
2024	Bourgogne Tonnerre - P. Puize	90€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Gênevrières « Cuvée Baudot - Hopices de B.	295€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Charmes « Cuvée Lanlay » - Hopices de B.	315€
2022	Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint-Louis	155€
2024	Provence - Lubéron - Les Barrabans - Blanc du Collier	45€
2023	Provence - Les Baux de Provence - Domaine Dalmeran	105€
2024	Loire - Menetou-Salon - Domaine Turpin	55€
2023	Loire - Touraine - Sauvignon Masse des Pierres - X. frissant	60€
2024	Loire - Pouilly-Fumé - Les Chailloux - Domaine Chatelain	85€
2024	Loire - Sancerre - Domaine Gitton	95€
2020	Loire - Vin de France - Blanc Etc. - Domaine Dagueneau	230€
2018	Loire - Vin de France - Silex - Domaine Dagueneau	360€
2020	USA - Santa Rita Hills - Chardonnay - Sandhi Wines	85€

VINS ROUGES - 75cl

2022	Savoie Arbin - Mondeuse - F. Trosset	
2019	Vin de Savoie - Pierre Emile - Pinot Noir - T. Blard	75€
2020	Bourgogne - Maranges - Le Clos de Rois - Perrault	85€
2018	Bourgogne - Côtes de Nuits-Villages - Hoffmann-Jayer	130€
2020	Bourgogne - Gevrey-Chambertin - Domaine Sérafin	145€
2017	Bourgogne - Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru - Clos Sorbé - F. Feuillet	280€
2018	Rhône - IGP Vaucluse - Le Pigoulet - Famille Brunier	45€
2018	Rhône - Côte-Rôtie - Côtes Blondes - Vignoble de Boisseyt	250€
2020	Languedoc - VDF Cibelle - Mirmanda	50€
2018	Languedoc - Pays d'Hérault - L'Aphyllante - Vaisse	105€
2020	Corses - IGP Ile de Beauté - Mino - San Armettu - G. Seroin	95€
2017	Provence - Bellet - Clos Saint Vincent	115€
2014	Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru - Château Jean Faure	145€
2017	Loire - Anjou - La Fresnaye - Patrick Baudouin	80€
2020	Loire - Bourgueil - Les Vingt Lieux Dits - Dom Du Bel Air	75€

A U V E R R E - 1 2 c l

Champagne

2015 - Veuve-Clicquot - Vintage blanc	19€
---------------------------------------	-----

Blanc

2024 - Sancerre - Domaine Gitton	13€
2024 - Chablis - Domaine Christophe	14€

Rouge

2019 - Saumur-Champigny - Terres chaudes - T. Germain	14€
--	-----

Rosé

2025 - Côtes de Provence - Minuty Prestige	12€
---	-----

C h a m p a g n e - 7 5 c l

Blanc

2015 - Veuve-Clicquot - Vintage	120€
La Malaurie - Les Crayères - Blanc de Blancs	135€
Ruinart - Blanc de Blancs	280€

Rosé

Charles Heidsieck - Brut	145€
2015 - Veuve-Clicquot - Vintage	180€
2012 - Henriot - Millésimé brut	240€

Prestige

2010 - Deutz - Amour de Deutz	295€
2012 - Dom Pérignon	450€

Vins Rosés - 75cl

2025 - Côtes de Provence - M de Minuty	50€
2025 - Côtes de Provence - Minuty Prestige	65€

ENTRÉES / STARTERS

VIVE LES CLASSIQUES / CLASSICS

Huîtres du moment les 6 / 22€
Oysters of the moment

Tarama maison aux herbes 13€
Homemade tarama with herbs

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€
Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise

Moules gratinées au Nduja et céleri 17€
Mussels au gratin with Nduja and celery

VIVE LE CRU/ RAW

Tataki de thon, vinaigrette Kalamansi 22€
Tuna tataki with calamansi vinaigrette

Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée 20€
Salmon seared with zaatar, lemon olive oil

Sérieole maturée 7 jours, sauce ojo blanco 24€
Matured yellowtail , seven days with ojo blanco sauce

Carpaccio de gamberoni agrumes et herbes fraîches 28€
Carpaccio of king prawns with citrus fruits and fresh herbs

VIVE LE VEGETAL/ VEGGIES

Asperges blanches , vinaigrette pamplemousse rhubarbe 19€
White asparagus with a grapefruit and rhubarb vinaigrette

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonito séchée 18€
Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes

Artichaut rôti , sauce vierge , parmesan roquette 17€
Roasted artichoke, sauce vierge, Parmesan and salad

PLATS / MAIN COURSES

VIVE LE CHAUD / HOTS

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur 42€
Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice

Wok de saint jacques aux légumes (*choux , vermicelles, soja , carottes*) 35€
Wok of scallops with vegetables

Steak de thon aux 3 poivres , pommes pailles 39€
Tuna steak with 3 peppers and straw potatoes

Pasta al vongole 29€
Pasta with clams

¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée 39€/72€
¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad

SUPPLEMENTS GARNITURE/ SIDE DISHES

Patatas bravas mayo cajun / riz vapeur / sucrine grillée 9€
Cajun-style spicy potatoes with mayonnaise / Steamed rice /salad lettuce

VIVE LA DOUCEUR / SWEETNESS

Fromage Comté affinés , pousses d'épinards 18€
Cheese plate with salade

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive 16€
Intense chocolate mousse, olive oil and salt

Pavlova aux fruits exotiques 18€
Pavlova with exotic fruits

Tarte fine aux pommes , crème crue 14€
Warm apple tart with raw cream