

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 - Gènevrières « 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€
2023	Loire - Touraine - Sauvignon Masse des Pierres - X. Frissant	60€
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	60€
2019	Vin de Savoie - Pierre Emile - Pinot Noir - T. Blard	75€
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€

VINS ROSES - 75cl

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

VERRES DE VINS 12CL

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS ROSES

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

CHAMPAGNES

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€

VIVE LE PARTAGE/ TO SHARE

Voilà l'esprit de la maison , il faut tout goûter mettre au milieu de la table et partager , c'est comme cela que Stéphanie et David aiment recevoir . A vous de jouer ...

Huîtres du moment <i>Oysters of the moment</i>	les 6 / 22€
Tarama vivifié d'une huile de citron <i>Homemade tarama with herbs and olive</i>	13€
Crevettes croustillantes, spicy mayo <i>Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise</i>	19€
Thon en fines tranches imbibées , vinaigrette tomate olives noires <i>Thin slices of tuna marinated in vinegar, with a tomato and black olive dressing</i>	23€
Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée <i>Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil</i>	21€
Sériole maturée baignée d'un lait d'amande comme un ajo blanco <i>Matured seriole bathed in almond milk, like an ajo blanco</i>	23€
Carpaccio de gamberoni , ponzu et agrumes <i>Carpaccio of king prawns with ponzu and citrus fruits</i>	26€
Bulots « quatre épices » black mayo <i>Whelks with four-spice seasoning and black mayo</i>	13€
Mêlée de mange tout et haricots verts amandes , huile d'argan <i>Mixed snow peas and green beans with almonds and argan oil</i>	15€
Pousses d'épinards en salade , ponzu et bonito <i>Mixed snow peas and green beans with almonds and argan oil</i>	19€
Ravioles de langoustines bouillon lait de coco citron vert <i>Prawn ravioli in a coconut and lime broth</i>	28€
Eclatée de coques flambées au gin , tagette <i>Clams flambéed with gin and tarragon</i>	18€

Feuille à feuille de seiche et artichaut , beurre N'duja <i>Cuttlefish and artichoke leaves, with N'duja butter</i>	29€
--	-----

Bar rôti, sauce XO maison , pommes purée <i>Roast sea bass with homemade XO sauce and mashed potatoes</i>	38€
--	-----

Haddock poché , vierge de légumes croquant et fenouil <i>Poached haddock with a bed of crisp vegetables and fennel</i>	35€
---	-----

Hot Vitello Tonnato <i>Hot Veal with Tuna Sauce</i>	35€
--	-----

VIVE LES BELLES PIECES

Demi Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée <i>Half octopus, in a mild harissa broth, with grilled Sucrine lettuce</i>	75€
---	-----

Turbotin meunière beurre battu aux algues, pousses d'épinards <i>Turbotin with seaweed-infused whipped butter and baby spinach leaves</i>	95€
--	-----

Gambons sauvages flashés au naturel, huile pimentée , courgettes <i>Shrimp, seared and served plain, chilli oil, steamed zucchini</i>	85€
--	-----

VIVE LE DESSERT

Fin copeaux de cantal entre deux , condiment <i>Thin shavings of Cantal cheese sandwiched between two slices,</i>	14€
--	-----

Mêlée de fraises marinées , sureau chantilly muscovado meringue <i>A medley of marinated strawberries, elderflower, muscovado cream</i>	16€
--	-----

Riz au lait crémeux , caramel beurre salé , riz soufflé <i>Creamy rice pudding, salted caramel, puffed rice</i>	13€
--	-----

Coupe glacée Milky glace vanille sorbet cacao brownie chantilly Sauce chocolat , praliné et copeaux de chocolat <i>Milky ice cream sundae: vanilla ice cream, chocolate sorbet, brownie,</i>	16€
--	-----