

## VINS BLANCS - 75cl

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

## VINS ROUGES - 75cl

2022	Savoie Arbin - Mondeuse - <b>F. Trosset</b>	60€
2019	Vin de Savoie - Pierre Emile - Pinot Noir - <b>T. Blard</b>	75€
2018	Bourgogne - Côtes de Nuits-Villages - <b>Hoffmann-Jayer</b>	130€
2020	Bourgogne - Gevrey-Chambertin - <b>Domaine Sérafin</b>	145€
2017	Bourgogne - Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru - Clos Sorbé - <b>F. Feuillet</b>	280€
2018	Rhône - IGP Vaucluse - Le Pigoulet - <b>Famille Brunier</b>	45€
2018	Rhône - Côte-Rôtie - Côtes Blondes - <b>Vignoble de Boisseyt</b>	250€
2020	Languedoc - VDF Cibelle - <b>Mirmanda</b>	50€
2018	Languedoc - Pays d'Hérault - L'Aphyllante - <b>Vaisse</b>	105€
2020	Corses - IGP Ile de Beauté - Mino - <b>San Armettu - G. Seroin</b>	95€
2017	Provence - Bellet - <b>Clos Saint Vincent</b>	115€
2014	Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru - <b>Château Jean Faure</b>	145€
2017	Loire - Anjou - La Fresnaye - <b>Patrick Baudouin</b>	80€
2020	Loire - Bourgueil - Les Vingt Lieux Dits - <b>Dom Du Bel Air</b>	75€

## VINS ROSES - 75cl

2025	Côtes de Provence - <b>M de Minuty</b>	50€
2025	Côtes de Provence - <b>Minuty Prestige</b>	65€

## VERRES DE VINS 12CL

### CHAMPAGNES

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

### VINS BLANCS

2024	Sancerre - <b>Domaine Gitton</b>	13€
2024	Chablis - <b>Domaine Christophe</b>	14€

### VINS ROUGES

2019	Saumur-Champigny - Terres Chaudes - <b>T. Germain</b>	14€
------	---	-----

### VINS ROSES

2025	Côtes de Provence - <b>Minuty Prestige</b>	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€

## ENTRÉES / STARTERS

### 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 Ky's <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 fines tranches imbibées , vinaigrette tomate olives noires <i>Thin slices of tuna marinated in vinegar, with a tomato and black olive dressing</i>	23€
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>	24€
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€
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€

## PLATS / MAIN COURSES

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€
½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrose grillée ½ octopus, in a mild harissa broth, with grilled Sucrose lettuce	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 pimenté , riz vapeur <i>Shrimp, seared and served plain, chilli oil, steamed rice</i>	85€
Belle pièces rôties ( selon arrivage ) <i>Fine cuts of roast meat (subject to availability)</i>	€

## DESSERT/ SWEETNESS

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€