

## 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€
2021	Bourgogne Chablis 1 <sup>er</sup> Cu Mont de Milieu - <b>Christophe et fils</b>	135€
2022	Bourgogne - Rully - <b>Domaines Rois Mages</b>	90€
2020	Meursault 1 <sup>er</sup> Cru - Gènevrières « Cuvée Baudot » <b>Hopices de B.</b>	295€
2020	Meursault 1 <sup>er</sup> Cru - Charmes « Cuvée Lanlay » <b>Hopices de B.</b>	315€
2023	Provence - Les Baux de Provence - <b>Domaine Dalmeran</b>	105€
2023	Loire -Reuilly - <b>Mabilot</b>	50€
2020	Loire - Vin de France - Blanc Etc. - <b>Domaine Dagueneau</b>	230€
2018	Loire - Vin de France - Silex - <b>Domaine Dagueneau</b>	360€
2024	Rhône- Crozes-Hermitages- Perles Ivoires - <b>Domaines Esprit</b>	75€
2024	Rhône - Condrieu - Les Grandes Chaillées- <b>Stéphane Montez</b>	130€

## 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>Minuty Prestige</b>	65€
------	--	-----

## VERRES DE VINS 12CL

### CHAMPAGNES

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

### VINS BLANCS

2024	Sancerre - <b>Domaine Gitton</b>	14€
2025	Chablis Village- <b>Domaine Christophe</b>	14€

### VINS ROUGES

2020	Saumur-Champigny - Roches Neuves - <b>T. Germain</b>	14€
------	--	-----

### VINS ROSES

2025	Côtes de Provence - <b>Minuty Prestige</b>	14€
------	--	-----

### CHAMPAGNES

#### *Blanc*

2015	Veuve-Clicquot - Vintage	120€
	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 framboises <i>Carpaccio of king prawns with ponzu and raspberries 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>Baby spinach salad with ponzu and bonito</i>	19€
Ravioles de homard bouillon lait de coco citron vert <i>Lobster ravioli in a coconut and lime broth</i>	28€

## VIVE LES PLATS/ MAINS 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 et pomme purée <i>roasted sea bass, XO sauce and mashed potatoes</i>	42€
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 A PARTAGER/ BIG PIECES TO SHARE

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 LES DESSERTS/ DESSERTS

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€
Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive et sobacha <i>Rich chocolate mousse with fleur de sel and olive oil</i>	16€