

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€
2025	Bourgogne - Chablis - Christophe et Fils	95€
2022	Bourgogne - Rully - Roi Mages	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€
2025	Loire - Sancerre - Domaine Jean Guitton	95€
2019	Loire - Vin de France - Pur Sang - Domaine Daguenau	260€
2018	Loire - Vin de France - Silex - Domaine Daguenau	360€
2024	Rhône - Condrieu - Les Grandes Chaillées- Stéphane Montez	130€

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€
2014	Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru - Château Jean Faure	145€
2017	Loire - Anjou - La Fresnaye - Patrick Baudouin	80€

VINS ROSES - 75cl

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

VERRES DE VINS 12CL

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

2024	Sancerre - Domaine Guitton	14€
2025	Chablis Village- Domaine Christophe	14€

VINS ROUGES

2020	Saumur-Champigny - Roches Neuves - T. Germain	14€
------	--	-----

VINS ROSES

2025	Côtes de Provence - Minuty Prestige	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 les 6 / 22€
Oysters of the moment

Tarama vivifié d'une huile de citron 13€
Homemade tarama with herbs and olive

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

Thon en fines tranches imbibées , vinaigrette tomate olives noires 23€
Thin slices of tuna marinated in vinegar, with a tomato and black olive dressing

Saumon brulé au zaatar , huile d'olive citronnée 21€
Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil

Séριοle maturée baignée d'un lait d'amande comme un ajo blanco 23€
Matured seriole bathed in almond milk, like an ajo blanco

Gaspacho de tomates , buratta 13€
Tomato gazpacho with burrata

Mêlée de mange tout et haricots verts amandes , huile d'argan 15€
Mixed snow peas and green beans with almonds and argan oil

Pousses d'épinards en salade , ponzu et bonito 19€
Baby spinach salad with ponzu and bonito

Raviole de langoustines bouillon lait de coco citron vert 28€
Langoustine ravioli in a coconut and lime broth

VIVE LES PLATS/ *MAINS COURSES*

¼ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée 39€
¼ Golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad

Maquereau grillé , salade de légumes croquants ,vinaigrette soja 29€
Grilled mackerel, vegetable salad with soya vinaigrette

Bar rôti , sauce XO et pomme purée 42€
roasted sea bass, XO sauce and mashed potatoes

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

Hot Vitello Tonnato 35€
Hot Veal with Tuna Sauce

VIVE LES BELLES PIECES /*BIG PIECES TO SHARE*

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

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

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

VIVE LES DESSERTS/ *DESSERTS*

Fin copeaux de cantal entre deux , condiment 14€
Thin shavings of Cantal cheese sandwiched between two slices,

Mêlée de fraises marinées , sureau chantilly muscovado meringue 16€
A medley of marinated strawberries, elderflower, muscovado cream

Riz au lait crémeux , caramel beurre salé , riz soufflé 13€
Creamy rice pudding, salted caramel, puffed rice

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

Coupe glacée Milky Way glace vanille & chocolat 16€
Milky Way ice cream sundae with vanilla and chocolate ice cream