

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€
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€
2020	Loire - Vin de France - Blanc Etc. - Domaine Dagueneau	230€
2018	Loire - Vin de France - Silex - Domaine Dagueneau	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 12 CL

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

2024	Sancerre - Domaine Gitton	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 <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€
Raviole de langoustines bouillon lait de coco citron vert <i>Langoustine ravioli in a coconut and lime broth</i>	28€

VIVE LES PLATS/ MAINS COURSES

¼ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrose grillée <i>¼ Golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad</i>	39€
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 , sucrose grillée <i>Half octopus, in a mild harissa broth, with grilled Sucrose 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€