

VINS BLANCS - 75cl

2024	Menetou Salon - Domaine Turpin	50€
2024	Mâcon-Charnay-Lès-Mâcon - Domaine Pascal Renaud	65€
2025	Sancerre - Pierre P. & Fils - Domaine de Saint Pierre	70€
2022	Chablis - Drouhin Vaudon - Joseph Drouhin	80€
2025	Touraine Amboise - Le Clocher - Bonnigal-Bodet	85€
2023	Saumur - Les Perrières - Arnaud Lambert	90€
2024	Alsace Riesling - Clos des Capucins - Domaine Weinbach	95€
2016	Jura - Cuvée Tradition - Domaine Grand	95€
2023	Bourgogne Côte d'Or - Domaine Pascal Michelot	90€
2024	Vacqueyras - Un Sang Blanc - Dom le Sang des Cailloux	115€
2024	Saint Joseph - Andre Perret	120€
2024	Condrieu - Andre Perret	195€
1995	Vouvray Sec - Haut Lieu - Huet	250€
2019	Loire - Vin de France - Pur Sang - Domaine Dagueneau	260€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Gênevrières « Cuvée Baudot » Hopices de B.	295€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Charmes « Cuvée Lanlay » Hopices de B.	315€
2018	Loire - Vin de France - Silex - Domaine Dagueneau	360€

VINS ROUGES - 75cl

2019	Orleans - Clos St. Fiacre - Montigny-Piel	55€
2020	Beaujolais - Griottes - Pierre-Marie Chermette	45€
2017	Chénas - Domaine Anthony Thevenet	65€
2022	Savoie Arbin - Mondeuse - F. Trosset	60€
2020	Santa Rita Hills - Pinot Noir - Sandhi	75€
2019	Mercurey - Clos de la Marche - Domaine Mia	95€
2014	Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru - Château Jean Faure	145€
2017	Bourgogne - Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru - Clos Sorbé - F. Feuillet	280€
2018	Rhône - Côte-Rôtie - Côtes Blondes - Vignoble de Boisseyt	250€

VINS ROSES - 75cl

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

VERRES DE VINS 15CL

CHAMPAGNES

2015	Veuve-Clicquot - Vintage Brut	19€
------	-------------------------------	-----

VINS BLANCS

2025	Sancerre - Pierre P. & Fils -Domaine de Saint Pierre	14€
2022	Chablis - Drouhin Vaudon - Joseph Drouhin	16€

VINS ROUGES

2023	Orléans - Clos Saint Fiacre	11€
------	------------------------------------	-----

VINS ROSES

2025	Côtes de Provence - Minuty Prestige	14€
------	--	-----

CHAMPAGNES

Blanc

2019	Veuve Cliquot Vintage	120€
2018	Veuve Cliquot Grande Dame	380€

Rosé

2015	Veuve-Clicquot - Vintage	180€
2012	Henriot - Millésimé brut	240€
2018	Veuve Cliquot Grande Dame	360€

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, tout mettre au milieu de la table et partager, c'est comme cela que Stéphanie et David aiment recevoir.

À vous de jouer ...

6 Huîtres pleine mer n°3 vivifiées 20€

6 Open-sea oysters n°3

Tarama maison vivifié d'une huile d'estragon 13€

Homemade tarama with a tarragon oil

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€

Crispy shrimp, spicy mayo

Accras croustillants, aigre douce 16€

Crispy accras, sweet and sour sauce

Tartare de thon au shiso pourpre et concombre 23€

Tuna tartare with purple shiso and cucumber

Saint Jacques à cru, ponzu, sésame 24

Raw scallops, ponzu and sesame.

Saumon brûlé au za'atar, huile d'olive citronnée 21€

Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil

Sériole maturée, vinaigrette cassée au confit d'algues 23€

Matured yellow tail, vinaigrette and alga

Quartier de chou-fleur rôti au beurre d'algues 14€

Roasted cauliflower with seaweed butter

Eclatée de moules de bouchot aux épices thaï 15€

Thai-spiced bouchot mussels

VIVE LES PLATS/ MAINS COURSES

Escalopine de saumon, velouté d'herbes, pousse d'épinards 32€

Salmon cutlet, green herbs velouté, baby spinach leaves

Bar rôti aux girolles 42€

Roasted Sea Bass and Chanterelle mushrooms.

Aile de raie, vinaigrette soja aux légumes croquants et brocolis 32€

Skate wing with a soy vinaigrette, crunchy vegetables and broccoli

Linguine, ail, citron poutargue 28€

Linguine with garlic, lemon and bottarga

Noix de Saint Jacques pochées à la Dieppoise 35€

Poached scallops with Dieppoise sauce

VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER/

LARGE PIECES TO SHARE

Quart ou demi poulpe grillé, bouillon lié d'une douce harissa, cœur de sucrine grillée 39 / 75€

Half octopus, in a mild harissa broth, with grilled Sucrine lettuce

Turbotin meunière, beurre battu aux algues, pousses d'épinards 95€

Turbotin with whipped seaweed butter and baby spinach leaves

La pêche du jour rôtie, meunière, pousses d'épinards 13€/100g

Catch of the day with whipped seaweed butter and baby spinach leaves

VIVE LES DESSERTS/ DESSERTS

Tiramisu relevé de fève Tonka 14€

Tiramisu with a hint of Tonka bean

Clafoutis poire tiède 15€

Warm pear Clafoutis

Cookie à la casserole, praliné, glace vanille 18€

Pan-baked cookie, praliné, scoop of vanilla ice cream

Saint Marcellin fermier, mesclun 13€

Saint-Marcellin cheese, mesclun salad