

M E N U

ENTRÉES

CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE 22 €
Salade fraîche, calmars frits et sauce tartare maison ●

BURRATA AVOCAT BRÛLÉ HUILE DE CITRON 25 €
Burrata brûlée au chalumeau, huile de citron et citron vert ●

SAUMON GRAVLAX & HERBES FRAÎCHES 26 €
Saumon confit aux sel et sucre, grenade, herbes fraîches, agrumes ●

TATAKI DE THON ROUGE À L'ASIATIQUE 28 €
Soja, chou rouge en pickles à l'ail noir ●

TATAKI DE BŒUF À L'ASIATIQUE 28 €
Soja, chou rouge en pickles à l'ail noir

POULPE À LA GALLEGA 31 €
Crème de pommes de terre au siphon, ail, crème aux herbes ●

CARPACCIO DE SAINT JACQUES CAVIAR 31 €
Beurre blanc, caviar, herbes fraîches ●

POMME DE TERRE MOSCOVITE 42 €
Pommes grenailles, crème d'Isigny, caviar

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs

PLATS

BURGER COCO • 34 €

FILET PUR DE VEAU

Légumes de saison, crème de pomme de terre fumée, jus de veau 46 €

PICANHA DE BŒUF SAUCE CHIMICHURRI

Bœuf tranché finement, salade, frites 45 €

ÉPAULE D'AGNEAUX CONFITE À L'ORIENTALE 38 €

Semoule, légumes de saison, fruits secs

PÂTES AU CITRON & CAVIAR

Crème, zeste et jus de citron, caviar • 37 €

SAUMON & ÉPEAUTRE SAUCE À ESTRAGON ET CITRON

Épeautre, saumon grillé, légumes, sauce estragon-citron • 38 €

MAIGRE ET LÉGUMES RÔTIS

Maigre rôti, légumes de saison, crème de pomme de terre fumée, beurre blanc 36 €

TARTARE DE THON ROUGE

Mangue, crème d'Isigny, sésame 38 €

CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES

Salade fraîche, frites, sauce au choix 119 €

ACCOMPAGNEMENTS:

Frites / Frites de patates douces + 6 €

Purée + 6 €

Pommes grenailles + 6 €

Légumes de Saison + 7 €

SAUCES:

Sauce beurre blanc + 5 €

Sauce poivre + 5 €

Sauce Jus de veau truffes + 8,5 €

Sauce béarnaise + 5 €

DESSERTS

ANANAS RÔTIS & GLACE COCO 17€

Ananas rôti au rhum brun caramel beurre salé et
une glace à la noix de coco ●●

PAVLOVA REVISITÉE MATCHA FRUITS ROUGES 16€

Crème vanille meringue, crème anglaise matcha fruit rouge ●

COMME UN SNICKERS 16€

Chocolat, cacahuète, caramel beurre salé ●

TARTE TATIN 16€

Tarte tatin sorbet pomme ●

LITCHIS FRAMBOISE & CHOCOLAT BLANC 16€

Crèmeux chocolat blanc litchi framboise ●

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs

MENU GROUPE

ENTRÉES

CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE ●

Salade fraîche, calmars frits et sauce tartare maison

BURRATA AVOCAT BRÛLER HUILE DE CITRON ●

Burrata brûler aux chalumeaux huile de citron citron vert

TATAKI DE BŒUF À L'ASIATIQUE

Soja, chou rouge en pickles à l'ail noir

TATAKI DE THON ROUGE À L'ASIATIQUE ●

Soja, chou rouge en pickles à l'ail noir

PLATS

MAIGRE ET LÉGUMES RÔTIS

Maigre rôti, légumes de saison, crème de pomme de terre fumée, beurre blanc

PÂTE CITRON CAVIAR ●

Crème, zeste et jus de citron, caviar

PICANHA DE BŒUF SAUCE CHIMICHURRI

Bœuf tranchée finement, salade & frite

DESSERTS

ANANAS RÔTI RHUM BRUN GLACE COCO ● ●

Ananas rôti aux rhum brun caramel beurre salé et une glace à la noix de coco

LITCHI FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC ●

crèmeux chocolat blanc litchi framboise

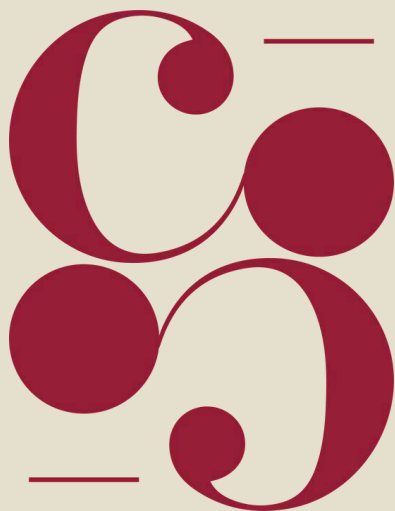
TARTE TATIN ●

tarte tatin, sorbet pomme

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 70€

À PARTIR DE 9 PERSONNES

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs



DRINKS

COCKTAILS SIGNATURE

LE LITCHI

15€

Vodka Belvedere,
fruit de la passion, litchi,
citron, fraise

LA VERVEINE

15€

Tequila Ocho infusée à la verveine,
cointreau, framboise,
citron, sel d'hibiscus

L'ANANAS

15€

Gin infusé à l'ananas,
liqueur de sureau, citron,
tonic de sureau

LA VANILLE

15€

Vodka infusée à la vanille,
fruit de la passion, citron,
liqueur de marasquin

LE BASILIC

15€

Gin infusé au basilic, miel,
citron clarifié, poivre du Sichuan

LE MELON

15€

Vodka, fruit de la passion,
citron vert, midori

LA ROSE

15€

Eau de rose, sureau, fraise,
champagne Veuve Cliquot

LE GINGEMBRE

15€

Rhum noir, coriandre,
citron, Angostura, ginger beer

LE CAFÉ

15€

Vodka infusée, liqueur de café,
shot d'expresso, sel de mer

COCKTAILS CLASSIQUES 13€

MOSCOW MULE

DRY MARTINI

MOJITO

BLOODY MARY

WHISKY SOUR

CAÏPIRINHA

AMARETTO SOUR

ESPRESSO MARTINI

CHANDON SPRITZ

CAMPARI

MOCKTAILS

LE YUZU

12€

Limonade maison, yuzu, thé vert

LE CONCOMBRE

12€

Infusion au concombre et à la menthe,
fruit de la passion, citron, ginger ale

LA NOIX DE COCO

12€

Purée d'ananas, lait de coco, jus de citron,
rhum 00%

SOFTS

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Ice-Tea	5€
Jus : Orange, Pomme, Ananas, Pomme-Cerise	5€
RedBull	6€
Evian plate (33cl/75cl)	5€ 10€
Evian pétillant (33cl/75cl)	5€ 10€

Stella au fût (25cl)	5€
Hoegarden au fût (25cl)	5€
Lefte blonde au fût (25cl)	6€
Stella zéro	5€
Karmelite	6€
Duvel	6€
Corona	6€
Kriek Belle Vue	5€
Chimay	6€

Vin maison (au verre) Rosé, Rouge, Blanc	8€
--	----

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso (expresso, lungo)	5€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Thé	5€



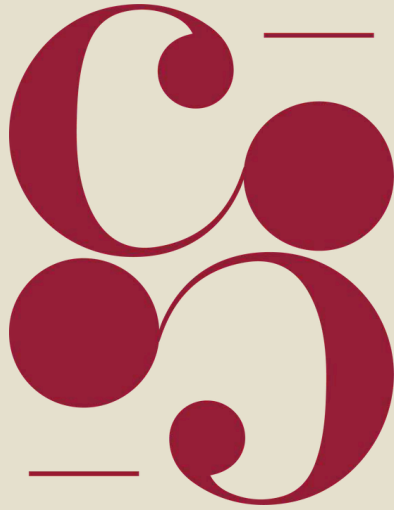
SPRITUEUX

SOFTS INCLUS

Belvedere	15€ 175€
Beluga	15€ 200€
Hennessy VS	13€ 175€
Hennessy XO	35€ 545€
Diplomatico Planas	15€ 155€
Eminente	16€ 195€
Tanqueray TEN	15€ 155€
Copperhead	15€ 200€
Hendrick's	15€ 175€
Monkey 47	17€ 210€
Jack Daniel's	14€ 155€
Johnnie Walker Black Label	15€ 155€
Johnnie Walker Blue Label	35€ 545€
Maccalan The Harmony Collection	45€ 745€
Nikka From The Barrel	15€ 200€
Chivas Regal	15€ 155€
Tequila Don Julio Blanco	11€ 175€
Tequila Don Julio 1942	35€ 545€
Tequila Clase Azul Reposado	35€ 545€
Armagnac Saint Vivant	13€ 175€

DIGESTIFS

Grappa	7€	Baileys	7€
Sambuca	7€	Amaretto	7€
Limoncello	7€		



WINE LIST

VINS BLANCS

FRANCE

LOIRE

Pouilly Fumé Les Adelins 2021, Domaine Chatelier	60€
Sancerre blanc 2022, Domaine De La Perriere	8€ 60€

CHABLIS

Petit Chablis, La Chablisienne	11€ 55€
--------------------------------	-----------

BOURGOGNE

Macon La roche vineuse 2020, Terres Secrètes	60€
Saint Aubin, Domaine Roux	75€

RHÔNES

Cotes du Rhone 2022 , Domaine Guigal	50€
--------------------------------------	-----

ESPAGNE

Muga Blanco 2022, Muga Rioja	55€
------------------------------	-----

ITALIE

Greco Di Tuffo , Vesevo Campanie	45€
----------------------------------	-----

VINS ROSÉS

Côtes de Provence Le Rouet Esterelle	38€
Château De Miraval Côtes de Provence Miraval	62€
Château De Miraval Côtes de Provence MAGNUM	138€
Château d'Esclans Whispering Angel	8€ 55€

VINS ROUGES

FRANCE

BORDEAUX

Château Ducasse, Graves	45€
Château Palais Cardinal Grand Cru 2018, Saint Emilion	70€
Château Taillefer 2019, Pomerol	110€
Château Patache d'Aux 2016, Médoc	65€
Château le petit bocq 2017	70€
Château Phélan Ségur 2017, Saint Estephe	145€
Château du Glana 2018, Saint-Julien	99€
Merlot Mission – Terre Secrète	8€ 45€

BOURGOGNE

Pinot noir Les Cotilles, Domaine Roux	11€ 55€
Saint Aubin Les perrieres 1 ^{er} Cru, Domaine Roux	105€

LOIRE

Sancerre Rouge – Domaine La Perriere	66€
--------------------------------------	-----

ITALIE

Primitivo Di Manduria, Varvaglione Puglia	42€
---	-----

ESPAGNE

Muga Reserva , Muga Rioja	65€
---------------------------	-----

BUBBLES

Moët & Chandon NIR	150€
Veuve Clicquot Yellow Label	14€ 130€
Veuve Clicquot Yellow Label Rosé	160€
Veuve Clicquot Rich	130€
Ruinart Blanc de Blancs	180€
Ruinart Rosé	180€
Dom Pérignon	350€
Dom Pérignon Rosé	950€
Armand de Brignac Gold	750€
Cristal Roederer Brut	550€
Cristal Roederer Rosé	1250€

