

M E N U

# ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ</b> ●	28 €
Crème au vieux parmesan, roquette et tomates séchées Old parmesan cream, arugula, and sun-dried tomatoes	
<b>FEUILLETÉ DE POULET FAÇON « PASTILLA »</b> ●	25 €
Amande et cannelle, caramel aux dattes Almond and cinnamon, date caramel	
<b>BURRATA DE CHÈVRE</b> ● ●	27 €
Tomates confites, olives taggiasche, pesto de pistache et basilic Confit tomatoes, Taggiasca olives, pistachio pesto, and basil	
<b>RAVIOLES DE LANGOUSTINES</b> ●	31 €
Algues, poireaux et crème de crevettes au paprika fumé Seaweed, leeks, and smoked paprika shrimp cream	
<b>TARTARE DE HOMARD</b> ●	34 €
Kaki, citron vert, concombre et gel à la mandarine Persimmon, lime, cucumber, and mandarin gel	
<b>TATAKI DE THON</b> ●	29 €
Guacamole à l'avocat épicé, sésame, ciboulette et soja Spicy avocado guacamole, sesame, chives, and soy	

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs

# PLATS

## CABILLAUD •

Poireaux fumés confits, pommes grenailles et beurre blanc au caviar Baeri  
Confitured smoked leeks, baby potatoes, and beurre blanc with Baeri caviar

39 €

## ENTRECÔTE SIMMENTAL •

Roquette, tomates, vinaigre balsamique, parmesan et frites  
Arugula, tomatoes, balsamic vinegar, parmesan, and fries

41 €

## COUCOU DE MALINES •

Potimarron, riz parfumé aux épices douces et sauce aux cèpes  
Red kuri squash, spiced aromatic rice, and porcini mushroom sauce

34 €

## BURGER DE BLACK ANGUS •

Oignons fumés, laitue, chèvre et frites  
Smoked onions, lettuce, goat cheese, and fries

29 €

## THON ROUGE

Mousseline de patates douces, courgettes et huile citronnée  
Sweet potato mousseline, zucchini, and lemon-infused oil

37 €

## RIGATONI • •

Sauce à la truffe d'hiver et parmesan  
Winter truffle sauce and parmesan

33 €

### ACCOMPAGNEMENTS:

Frites de pommes de terre + 3,50 €  
Frites de patates douces + 3,50 €  
Pommes grenailles + 4 €  
Salade mixte + 5 €  
Légumes de saison + 6 €  
Pomme rôsti + 4,50 €

### SAUCES:

Sauce au poivre + 3 €  
Sauce béarnaise + 3 €  
Sauce aux morilles + 4 €  
Sauce aux champignons + 3 €

# DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU PRALINÉ, CROQUANT DE  
NOISETTES 14€ ●●

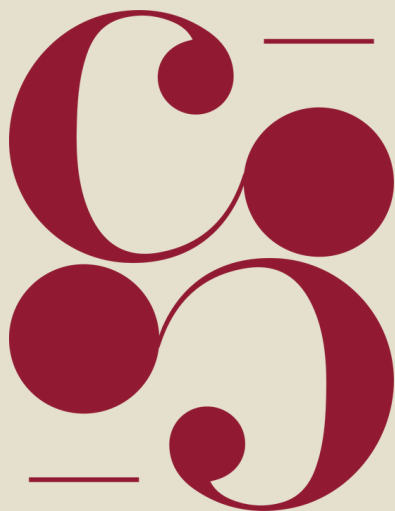
TARTELETTES À LA CRÈME DE CITRON VERT ET  
CLÉMENTINE 13€ ●

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE AU  
LAIT D'AMANDE 15€ ●

DAME BLANCHE 15€ ●

TIRAMISU À LA PISTACHE ET FRAMBOISES 15€ ●●

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs



**DRINKS**

# COCKTAILS SIGNATURES

## TROPICAL ET EXOTIQUE

### LITCHI TIME

Vodka Belvedere, jus de passion, purée de fruits rouges, sirop de litchi, citron frais

15€

### LE PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut infusée à la vanille, liqueur de fruit de la passion, jus de passion, sirop de vanille, citron frais, champagne

17€

## INTEMPORELLE

### LA MARGARITA

Don Julio Blanco Tequila, triple sec, citron vert frais

15€

### ESPRESSO MARTINI

Vodka Belvedere, liqueur de café, espresso

15€

## FRAIS & PÉTILLANT

### LA ROSE

Liqueur de fleur de sureau, purée de fruits rouges, champagne

17€

### GINGER STORMY

Kraken Black Spiced Rum, Fever Tree Ginger Beer, citron frais

15€

## GOURMAND

### LA MADELEINE

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, citron frais

15€

### LE BASILIC

Gin Hendrick's, citron frais, sucre de canne, blanc d'œuf

15€

# MOCKTAILS

### LE NOIX DE COCO

Jus d'ananas, crème de coco, lait de coco, miel, citron frais

12€

### LA VANILLE

Jus de passion, purée de passion, sirop de vanille, citron frais

12€

### LE GINGEMBRE

Jus d'ananas, sirop de gingembre, sucre de canne, citron frais, ginger beer

12€

### VIRGIN MOJITO

Classique / Passion / Fraise

12€

# COCKTAILS CLASSIQUES 13€

CAÏPIRINHA

MULE (JAMAÏCAIN / LONDON / MOSCOW)

SOUR (AMARETTO / WHISKY)

CHANDON SPRITZ

SAINT GERMAIN SPRITZ

MOJITO (CLASSIQUE / FRAISE / PASSION)

## 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 0% (25cl)	5€
Kriek Bellevue (25cl)	5€
Chimay Bleu	6€
Tripel Karmelite	6€
Corona	6€
Duvel	6€

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

## BOISSONS CHAUDES

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



# SPIRITUEUX

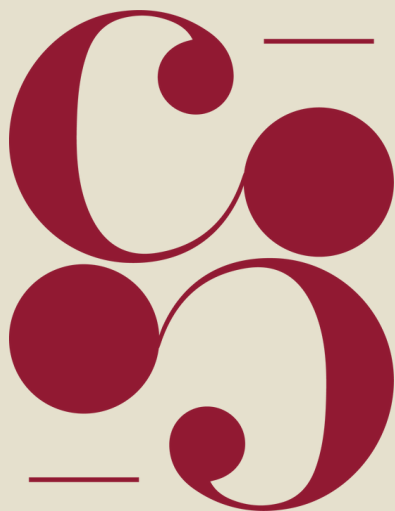
SOFTS INCLUS

Belvedere	15€   175€
Hennessy VS	13€   175€
Hennessy XO	35€   545€
Diplomatico	15€   155€
Eminente	16€   195€
Tanqueray	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 Single Malt 12Y	25€   355€
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€

# 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 <sup>er</sup> 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€

