



EAT DRINK MEET PARTY



L'essentiel de notre carte est fait maison et à base de produits frais.  
Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Irlande, Allemagne, Angleterre et France.  
T.V.A. incluse. Prix nets en euros, service compris.

## ENTRÉES

- Burrata, trio de tomate 11 €  
Foie gras maison et sa confiture de figue 16 €  
Saumon fumé, crème à l'aneth et son blini 13 €  
(avec son shot de Vodka +3€)  
Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan 10 €  
Huitres Fine de Claire N°3 les 6 14€ les 12 22€

## SALADES

- Salade Caesar 14 €  
(poulet fermier, tomates, croûtons, parmesan, sauce Caesar)  
Salade Thaï 17 €  
(crevettes poêlées, poulet fermier, menthe, coriandre, miel,  
pousses de soja, sauce soja)  
Salade Italienne 15 €  
(gorgonzola, noix, croûtons, poire, pousses d'épinards)  
Salade Shrimps 17 €  
(Crevettes, avocat, pamplemousse et vinaigrette au citron)

## SNACKS

- Hamburger américain, frites maison 18 €  
(300g de bœuf, cheddar, bacon, oignons)

## TAGLIATELLE

Gorgonzola pecorino 15 €

(sauce crémeuse 100%)

Carbonara 16 €

(on a remplacé les lardons par du magret fumé !)

Limone 15 €

(blanc de poulet bien tendre, sauce au citron)

Italienne 17 €

(tomates cerises, mozzarella, champignon de Paris et sauce pesto.)

Bolognaise 15 €

## NOODLES

Pad Thaï 17 €

(émincé de bœuf, cacahuètes, champignons et soja)

Palawan 17 €

(crevettes fraîches et poulet fermier, lait de coco, gingembre et citronnelle)

## PLATS

Suprême de volaille aux herbes 16 €

Tartare de saumon 20 €

Tartare de bœuf Charolais, cru ou poêlé 16 €

Pavé de saumon, sauce limon 18 €

Filet de bœuf à la Thaï ou béarnaise 20 €

Accompagnement au choix:

Frites maison, Ecrasé de pommes de terre, Riz, Salade verte.

Accompagnement supplémentaire 3 €

Assiette de fromages 8 €

GOURMANDISES MAISON

Sorbets / Glaces, 3 parfums au choix 6 €

Dame Nutella 8 €

(glace Nutella, chantilly, sauce chocolat maison, amandes effilées)

Tiramisu Nutella banane 8 €

Nage de fruits frais, menthe et cardamome 8 €

Grosse profiterole, chocolat chaud 10 €

BRUNCH  
BUFFET À VOLONTÉ  
dès 11:00 le dimanche

28 €

# NOTRE CAVE

Nos vins sont soigneusement sélectionnés.  
les millésimes sont susceptibles d'être modifiés



## ROUGES

14cl 21cl Bt

Saint Estéphe 2006			<b>90 €</b>
Bordeaux – Le Chêne Grive	<b>6 €</b>	<b>8 €</b>	<b>26 €</b>
Haut Medoc 2016	<b>13 €</b>	<b>16 €</b>	<b>59 €</b>
Montagne Saint Emilion 2012	<b>9 €</b>	<b>11 €</b>	<b>35 €</b>
Brouilly	<b>7 €</b>	<b>9 €</b>	<b>30 €</b>
Côtes du Rhône 2016 – Reserve des Comtes	<b>6 €</b>	<b>8 €</b>	<b>26 €</b>

## ROSÉS

Rosé Ile de Beauté 2016 – La Sonriza			<b>26 €</b>
Côte de Provence, Château Miraval “Cuvée Brad Pitt” 2015	<b>8 €</b>	<b>11 €</b>	<b>38 €</b>

## BLANCS

Chardonnay – La Sauvage de la Brie 2016	<b>6 €</b>	<b>8 €</b>	<b>26 €</b>
Petit Chablis – Domaine Dampt 2015	<b>8 €</b>	<b>11 €</b>	<b>35 €</b>
Monbazillac – Château le Reyssac 2015	<b>8 €</b>	<b>11 €</b>	<b>33 €</b>