



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 Thai 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 Thai ou béarnaise 20 €

Boeuf mijoté façon bourguignon 18€

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

ROSÉS

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

BLANCS

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