

# APÉRITIFS

## Rhum, Vodka et Gin

Coloma 8 ans	4 cl	14,00 €
Belvédère	4 cl	12,00 €
Tanqueray	4 cl	12,00 €

## Whisky Blended

Johnnie Walker black label 12 ans	4 cl	12,00 €
-----------------------------------	------	---------

## Single malt

Lagavulin 16ans, Islay	4 cl	14,00 €
Glenkinchie 10 ans	4 cl	12,00 €
Oban 14 ans	4 cl	13,00 €

## Japon whiskey

Whisky Nikka Yoichi	4 cl	14,00 €
---------------------	------	---------

## Bourbon

Bulleit, Kentucky	4 cl	13,00 €
-------------------	------	---------

## Mixologie

Tanqueray gin et Fever-Tree Tonic	4 cl	15,00 €
Spritz Royal	15 cl	18,00 €
Rinquiquin	15 cl	15,00 €
<i>(Liqueur de Rinquiquin, vin blanc et sirop de pêche)</i>		

## Divers

Martini Rouge	6 cl	9,00 €
Martini Blanc	6 cl	9,00 €
Americano	6 cl	11,00 €
Porto	4 cl	9,00 €
Anisé	4 cl	9,00 €

## Champagne

Champagne Deutz, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Mœt Rosé - 2008	15cl	19,00 €



Prix nets en TTC – Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

## Entrées

Maquereau de petit bateau  
cuisiné au vin blanc et wasabi



Carpaccio de noix de Saint-Jacques  
vinaigrette mandarine



Foie gras poêlé, purée de maïs  
émulsion pop-corn



## Plats

Cabillaud en croûte de chorizo  
risotto Arborio aux pistils de safran



Filet de bœuf rôti en croûte de poivre  
pommes darphin



Pièce de veau et ris rôtis  
beurre battu au citron et céleri

Prix nets en TTC – Service compris



## Desserts

Poire Conférence pochée  
glace sésame noir



Tarte citron version 2018



Soufflé mandarine marron glacé



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme



# A LA CARTE

## Entrées

Tataki d'espadon  
salade de légumes croquants  
20.00 €



Œuf cuit longuement  
gnocchis de potiron au beurre de truffe  
19.00 €



Velouté de maïs des Andes  
comté millésimé  
17.00 €



Ceviche de daurade  
guacamole d'avocat brûlé  
21.00 €



## Plats

Maigre rôti, poireau crayon  
émulsion « black truffle »  
37.00 €



Magret et civet de canard  
déclinaison betteraves  
34.00 €



Filet de bar rôti  
chou pak choï à la sauce jalapeños  
36.00 €



Pot au feu de picaña  
carotte gingembre  
35.00 €



## Desserts

Mousse de riz au lait à la graine de vanille  
12.00 €



Ile flottante crème aux pralines roses  
croustillant aux amandes  
12.00 €



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme  
12 €



Moelleux chocolat Guatemala  
noix de pécan, glace maïs caramélisé  
12 €



Ceviche de fruits exotiques  
sorbet caïpirinha  
12 €



# BOISSONS

## Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

## Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	4,80 €
Jus de tomate	20 cl	4,80 €
Jus de pamplemousse	20 cl	4,80 €
Jus d'ananas	20 cl	4,80 €

## Sodas

Orangina	25 cl	5,00 €
Perrier	25 cl	5,00 €
Schweppes	25 cl	5,00 €
Coca-cola	33 cl	5,20 €
Coca-cola Zéro	33 cl	5,20 €

## Bières

Sol	33 cl	7,00 €
Heineken	25 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €



Prix nets en TTC – Service compris



# BOISSONS CHAUDES

## Cafés

**Colombie Excelso** *Café issu du commerce équitable*  
L'une des plus belles régions productives de café  
pour cette tasse suave et aromatique **3,00 €**

## Décaféiné

Mélange de cafés d'origines sélectionnées ayant subi  
un traitement pour lui enlever 98 % de sa caféine et  
cela sans altérer son goût, ni ses caractéristiques. **3,00 €**

## Café gourmand

Crème brûlée, opéra, verrine ananas, sablé framboise **8,00 €**

## Thés

Notre sélection de thés  
Thé noir de Chine Lapsang Souchang, thé Earl  
Grey, thé noir de Ceylan, thé vert Gunpowder, thé  
vert à la menthe **3,00 €**

## Infusions

Verveine, tilleul, camomille **3,00 €**



Prix nets en TTC – Service compris



PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002, LE RESTAURANT AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE DE TOUTES LEURS VIANDES.