

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 DECOUVERTE

Entrée plat dessert à 51,00 €

Entrée plat ou plat dessert à 40,00 €

Entrées

Œuf bio cuit à basse température
fine purée de petit pois, lait d'amande



Gaspacho de betterave et pêche
mousse de mozzarella di Buffala



Tomates de collection
sorbet fraise piquillo



Plats

Daurade cuite lentement
lasagne d'aubergine, huile de basilic



Colin en chaud froid
mayo basilic, caponata



Pintade fermière
conchiglioni d'asperge verte
jus au thym et citron



Desserts

Soupe glacée fraise tomate



Panna cotta vanille
comptée de rhubarbe



Palet crémeux chocolat framboise



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Tataki d'espadon
salade de légumes croquants
vinaigrette à l'huile de sésame



Foie gras de canard mi-cuit
chutney aux épices douces



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Plats

Gambas « Black Tiger » rôties
légumes de saison grillés
vinaigrette citron



Cabillaud cuit au four
ravioles truffées et vieux parmesan



Carré d'agneau
céleris pomme verte
jus citron et anis

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Œuf façon «île flottante»
pistache et fraise



Tarte citron meringuée



Magnum chocolat et amandes torréfiées
cappuccino caramel



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



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.