

VIN

	BULLE	12 cl/75 cl	
NM	Moët & Chandon – Brut Imperial	12/72	
NM	Veuve Clicquot – Rich Rosé	16/96	
	BLANC	15 cl/75 cl	
2019	Chablis – Garnier & Fils	10/50	
2020	Sancerre – La Mercy-Dieu Domaine Bailly-Reverdy	9/45	
	ROUGE	15 cl/75 cl	
2020	Bourgogne Pinot Noir – Horizon – Bichot	8/40	
2020	Crozes-Hermitage Aléofane – Natacha Chave	10/50	

BULLE

	HYDROMEL EXTRA BRUT	27,5 cl	
	Bulles de Ruches – Fleurs de lavande	12	
	BIÈRE	33 cl	
	Blonde – D Pilsne – Deck & Donohue	8	
	Blonde – Indigo IPA – Deck & Donohue	9	

SANS ALCOOL

	EQU	50/100 cl	
	Gazeuse – San Pelligrino	4/8	
	Plate – Vittel	4/8	
	Gazeuse – Perrier	33 cl 5	
	JUS & NECTAR	25 cl	
	Orange – pomme – tomate – abricot	7	
	THÉ & INFUSION		
	Thé vert, noir, blanc et Earl Grey	7	
	Infusion verveine, camomille et be cool bio		

CAFÉ & CHOCOLAT

Toutes nos boissons à base de café et de chocolat sont faites avec les produits de nos manufactures

	CAFÉ		
	Expresso	3	
	Décaféiné	3	
	Noisette	4	
	Café Viennois	5	
	Cappuccino	5	
	CHOCOLAT		
	Chocolat chaud	12	
	Chocolat frappé	9	

Prix nets en euro, taxes et service compris.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire,
merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Hiver 2022



SALE

Betterave fumée, raifort et shiso rouge glace yaourt fermenté	15
Lentilles, oignons rouges et citron caviar, sorbet citron	15
Haddock, topinambour et grué de cacao sorbet Madagascar 75%	18
Maquereau à la flamme, puntarelle et stracciatella, sorbet herbes fraîches	18
Chou-fleur rôti, cascara de café granité cascara / citron	15
Courge au four, condiment graine, miso et coriandre, sorbet herbes fraîches	15
Ceviche de dorade, avocat et basilic sorbet pomme verte / basilic / citron vert	18

SUCRÉ

Soufflé au chocolat origine Pérou 75% soufflé au chocolat, ganache, glace Pérou	16
Elixir ananas carpaccio d'ananas grillé, crémeux ananas, thé vert jasmin, sorbet ananas / poivre de Sichuan	15
Tout agrumes yaourt grec, agrumes confits et crus, condiment datte-yuzu, granola, sorbet clémentine/yuzu	15
Mousse au chocolat Madagascar 75%	12

GLACÉ

Chocolat liégeois glace chocolat, Chantilly, grué caramélisé, sauce chocolat	14
Colonel sorbet citron, citron confit, crème légère citron vert, vodka	15
Glace vanille 'noyée' de café praliné noisette, glace vanille, crème légère, expresso	13
Très vanille glace trois vanilles, Chantilly, crème brûlée, gaufrette	13



VIN

	BULLE	12 cl/75 cl
NM	Moët & Chandon – Brut Imperial	12/72
NM	Veuve Clicquot – Rich Rosé	16/96

	BLANC	15 cl/75 cl
2019	Chablis – Garnier & Fils	10/50
2020	Sancerre – La Mercy-Dieu	9/45
	Domaine Bailly-Reverdy	

	ROUGE	15 cl/75 cl
2020	Bourgogne Pinot Noir – Horizon – Bichot	8/40
2020	Crozes-Hermitage	10/50
	Aléofane – Natacha Chave	

BULLE

	HYDROMEL EXTRA BRUT	27,5 cl
	Bulles de Ruches – Fleurs de lavande	12

	BIÈRE	33 cl
	Blonde – D Pilsne – Deck & Donohue	8
	Blonde – Indigo IPA – Deck & Donohue	9

SANS ALCOOL

	EQU	50/100 cl
	Gazeuse – San Pelligrino	4/8
	Plate – Vittel	4/8
	Gazeuse – Perrier	5

	JUS & NECTAR	25 cl
	Orange – pomme – tomate – abricot	7

	THÉ & INFUSION	
	Thé vert, noir, blanc et Earl Grey	7
	Infusion verveine, camomille et be cool bio	

CAFÉ & CHOCOLAT

Toutes nos boissons à base de café et de chocolat sont faites avec les produits de nos manufactures

	CAFÉ	
	Expresso	3
	Décaféiné	3
	Noisette	4
	Café Viennois	5
	Cappuccino	5

	CHOCOLAT	
	Chocolat chaud	12
	Chocolat frappé	9

Prix nets en euro, taxes et service compris.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire,
merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Hiver 2022



GOÛTER

Chocolat chaud et madeleine	15
Ceci n'est pas une tarte au citron !	15
Mousse au chocolat Madagascar 75%	12
Soufflé au chocolat origine Pérou 75% soufflé au chocolat, ganache, glace Pérou	16
Assortiment de bonbons au chocolat 4/8/12 pièces	8/16/24

GLACÉ

Chocolat liégeois glace chocolat, Chantilly, grué caramélisé, sauce chocolat	14
Colonel sorbet citron, citron confit, crème légère citron vert, vodka	15
Glace vanille 'noyée' de café praliné noisette, glace vanille, crème légère, espresso	13
Très vanille glace trois vanilles, Chantilly, crème brûlée, gaufrette	13

AFTERNOON TEA

36€

Boisson chaude au choix
1 salé froid
1 salé chaud
Soufflé au chocolat origine Pérou 75%





VIN

	BULLE	12 cl/75 cl
NM	Moët & Chandon – Brut Imperial	12/72
NM	Veuve Clicquot – Rich Rosé	16/96

	BLANC	15 cl/75 cl
2019	Chablis – Garnier & Fils	10/50
2020	Sancerre – La Mercy-Dieu	9/45
	Domaine Bailly-Reverdy	

	ROUGE	15 cl/75 cl
2020	Bourgogne Pinot Noir – Horizon – Bichot	8/40
2020	Crozes-Hermitage	10/50
	Aléofane – Natacha Chave	

BULLE

	HYDROMEL EXTRA BRUT	27,5 cl
	Bulles de Ruches – Fleurs de lavande	12

	BIÈRE	33 cl
	Blonde – D Pilsne – Deck & Donohue	8
	Blonde – Indigo IPA – Deck & Donohue	9

SANS ALCOOL

	EQU	50/100 cl
	Gazeuse – San Pelligrino	4/8
	Plate – Vittel	4/8
		33 cl
	Gazeuse – Perrier	5

	JUS & NECTAR	25 cl
	Orange – pomme – tomate – abricot	7

	THÉ & INFUSION	
	Thé vert, noir, blanc et Earl Grey	7
	Infusion verveine, camomille et be cool bio	

CAFÉ & CHOCOLAT

Toutes nos boissons à base de café et de chocolat sont faites avec les produits de nos manufactures

	CAFÉ	
	Expresso	3
	Décafeiné	3
	Noisette	4
	Café Viennois	5
	Cappuccino	5

	CHOCOLAT	
	Chocolat chaud	12
	Chocolat frappé	9

BRUNCH

65€

BOISSON

Eau rafraîchissante agrumes / herbes

Jus énergisant
pomme, fenouil, concombre, gingembre et coriandre

Boisson chaude au choix

Coupe de Champagne

SALÉ

Lentilles, oignons rouges et citron caviar,
chips de socca

Gravlax de saumon au grué de cacao, raifort

Chou-fleur rôti, cascara de café
granité cascara / citron

Œuf poché, avocat, grenade et basilic

SUCRÉ

Tarte au chocolat ou tarte aux agrumes

Mini madeleines

Pain vapeur au grué de cacao
pâte à tartiner noisette
confiture pomme, coing et vanille

GLACÉ

Glace vanille 'noyée' de café
praliné noisette, glace vanille, crème légère, espresso





COCKTAIL

CORDIAL ROYAL	15 cl
Champagne – cordial de clou de girofle racine de citronnelle	16
CENT TRENTE	15 cl
Suze – Chartreuse jaune – crème de pêche jus de citron – eau pétillante	15
MAHOGANY	14 cl
Gin – réduction de bitters aromatiques – tonic	15
HERBORISTE	9 cl
Gin – Fernet Branca – Campari – Noilly Prat extra dry	15
MADININA	15 cl
Rhum – sirop simple – ginger beer jus de citron vert – Noilly Prat ambré	16
YUJA - SANS ALCOOL	18 cl
Jus de pomme – menthe fraîche purée de yuzu – jus de citron	10

VIN

BULLE	12 cl/75 cl
NM Moët & Chandon – Brut Imperial	12/72
NM Veuve Clicquot – Rich Rosé	16/96
BLANC	15 cl/75 cl
2019 Chablis – Garnier & Fils	10/50
2020 Sancerre – La Mercy-Dieu Domaine Bailly-Reverdy	9/45
ROUGE	15 cl/75 cl
2020 Bourgogne Pinot Noir – Horizon – Bichot	8/40
2020 Crozes-Hermitage Aléofane – Natacha Chave	10/50

BULLE

HYDROMEL EXTRA BRUT	27,5 cl
Bulles de Ruches – Fleurs de lavande	12
BIÈRE	33 cl
Blonde – D Pilsne – Deck & Donohue	8
Blonde – Indigo IPA – Deck & Donohue	9

SANS ALCOOL

JUS & NECTAR	25 cl
Orange – pomme – tomate – abricot	7

AFTERWORK

DU BOUTS DES DOIGTS

Maquereau à la flamme, concombre et coriandre 4 pièces	12
Betterave fumée, raifort et shiso 4 pièces	10
Arancini croustillant, citron confit 4 pièces	10

PETIT PLAT

Chou-fleur rôti, cascara de café granité cascara de cacao & citron	10
Tartare de mulet, câpres et basilic sorbet Granny Smith, citron vert & basilic	13
Moule, ail noir et salicorne sorbet citron & citron confit	13
Carpaccio de daurade en amertume sorbet pamplemousse & vermouth	10
Poireau brûlé, garniture mimosa et coriandre sorbet herbes fraîches	10
Oursin, chair de tourteau et avocat sorbet herbes fraîches	16

