



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 – Porto	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

Thon albacore à peine cuit,
concombre et coriandre 4 pièces **12**

Arancini croustillant,
citron confit 4 pièces **10**

PETIT PLAT

Pain vapeur, asperges vertes et pistache
sorbet pistache-wakame **10**

Daurade marinée, fenouil et agrumes confits
sorbet pamplemousse & vermouth **12**

Poireau brûlé, garniture mimosa et coriandre
sorbet herbes fraîches **10**

Haddock, betterave fumée et kumquat
sorbet citron **16**

