

## VIN

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

## BULLE

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

## SANS ALCOOL

<b>EQU</b>		50/100 cl
	Gazeuse – San Pelligrino	<b>4/8</b>
	Plate – Vittel	<b>4/8</b>
	Gazeuse – Perrier	<b>5</b>
<b>JUS &amp; NECTAR</b>		25 cl
	Orange – pomme – tomate – abricot	<b>7</b>
<b>THÉ &amp; INFUSION</b>		
	Thé vert, noir, blanc et Earl Grey	<b>7</b>
	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

<b>CAFÉ</b>		
	Expresso	<b>3</b>
	Décafeiné	<b>3</b>
	Noisette	<b>4</b>
	Café Viennois	<b>5</b>
	Cappuccino	<b>5</b>
<b>CHOCOLAT</b>		
	Chocolat chaud	<b>12</b>
	Chocolat frappé	<b>9</b>

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.  
Printemps 2022

## SALÉ

Betterave fumée, ponzu et shiso rouge glace yaourt fermenté	<b>15</b>
Lentilles, coriandre et citron caviar sorbet citron	<b>15</b>
Sardines à la flamme, concombre marinée, pomme de terre et dashi rafraîchi sorbet menthe	<b>19</b>
Thon albacore à peine cuit, petits pois et chanvre, sorbet herbes fraîches	<b>20</b>
Chou-fleur rôti, cascara de café granité cascara / citron	<b>15</b>
Asperges vertes, piment doux, pistache et wakame, sorbet pistache/wakame	<b>22</b>
Ceviche de dorade, avocat et basilic sorbet pomme verte / basilic / citron vert	<b>18</b>

## SUCRÉ

Soufflé au chocolat origine Pérou 75% soufflé au chocolat, ganache, glace Pérou	<b>16</b>
Rhubarbe, rose et poivre rouge de Kampot glace yaourt fermenté	<b>15</b>
Citron, gelée de gin au romarin, graines et menthe, sorbet citron	<b>15</b>
Mousse au chocolat Madagascar 75%	<b>13</b>

## GLACÉ

Chocolat liégeois glace chocolat, Chantilly, grué caramélisé, sauce chocolat	<b>14</b>
Fraise Melba sorbet fraise et fraise fermentée, glace aux trois vanilles, crème légère et tagette	<b>15</b>
Tout agrumes sorbet citron, sorbet pamplemousse, agrumes confits, granité	<b>15</b>
Glace vanille 'noyée' de café praliné noisette, glace vanille, crème légère, expresso	<b>13</b>
Très vanille glace trois vanilles, Chantilly, crème brûlée, gaufrette	<b>13</b>

