

## 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>10</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/Été 2022

## SALÉ

Yaourt, concombre et menthe, carasau sorbet herbes fraîches	<b>16</b>
--	-----------

Tomates multicolores, vanille et citron glace huile olive	<b>19</b>
--	-----------

Courgette à la flamme, fleur farcie Robiola/câpres, sorbet menthe	<b>17</b>
--	-----------

Bonite à peine cuite, pêche et verveine granité amande	<b>24</b>
---	-----------

Aubergine 'brûlée', ail noir et grenade sorbet grenade/menthe	<b>18</b>
--	-----------

Gaspacho de pastèque légèrement épicé pivron et stracciatella, glace au pain	<b>17</b>
---	-----------

Ceviche de dorade, avocat et basilic sorbet pomme verte / basilic / citron vert	<b>20</b>
--	-----------

## SUCRÉ

Soufflé au chocolat origine Pérou 75% glace Pérou	<b>18</b>
--	-----------

Rhubarbe, rose et poivre rouge de Kampot glace yaourt fermenté	<b>18</b>
---	-----------

Chocolat Java, whisky et feuille de tabac glace Java	<b>18</b>
---	-----------

Fruits rouges, brousse de brebis et granola sorbet groseille-framboise	<b>18</b>
---	-----------

## GLACÉ

Chocolat liégeois glace chocolat, Chantilly, grué caramélisé	<b>16</b>
---	-----------

Fraise Melba sorbet fraise et fraise fermentée, glace aux trois vanilles, crème légère et tagette	<b>16</b>
---	-----------

Colonel sorbet citron, citron confit, crème légère citron vert, citron caviar, vodka	<b>16</b>
--	-----------

Tout agrumes sorbet citron, sorbet pamplemousse, agrumes confits	<b>16</b>
---	-----------

Glace vanille 'noyée' de café praliné noisette, glace vanille, crème légère, expresso	<b>16</b>
--	-----------

Très vanille glace trois vanilles, Chantilly, crème brûlée, gaufrette	<b>16</b>
--	-----------

