

**FORMULE ENTRÉE - PLAT - DESSERT 45€**

*parmi une sélection de plats proposés \**

## ENTRÉES

CEVICHE DE HADDOCK, FAÇON THAÏ	12€
AUBERGINE CONFITE, CRÈME DE SÉSAME AUX AGRUMES, AMANDES ET GRENADE	12€
CHÈVRE FRAIS ET TORTILLAS, CHUTNEY DE LÉGUMES AU CURRY	12€

## PLATS

PULLED PORK SAUCE BBQ, POMMES GRENAILLES	23€
DOS DE CABILLAUD, PESTO PERSIL PLAT, POÊLÉE DE LÉGUMES	25€
ONGLET DE BOEUF AUX ÉCHALOTES CONFITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	26€
FALAFELS, SAUCE CHIMICHURRI, POÊLÉE DE LÉGUMES	22€

## FROMAGE ET DESSERTS

BRIE DE MEAUX FARCI AUX NOIX, NOISETTES ET RAISINS SECS, MESCLUN	12€
CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, TUILE SÉSAME	12€
TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE	12€
CROISSANT MILLE-FEUILLES À LA VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES	16€

# ALCOOLS

## BIÈRES

La Parisienne	
<i>Blonde 5°</i>	7€
<i>Blanche 5°</i>	8€
<i>IPA 5°</i>	8€

## APÉRITIFS

Martini blanc	6,5€
Martini rouge	6,5€
Kir <i>mûre - framboise - violette</i>	5,5€
Kir royal	13€
Ricard	6,5€

## COCKTAILS

Mojito	12€
Spritz aperol	10€
Spritz Saint-Germain	12€
Gin tonic	12€
Caipirinha	12€
Cuba libre	12€

## COCKTAILS SIGNATURES

Le purple	14€
<i>gin, crème de violette, verveine, citron</i>	

Concombre fizz	14€
<i>vodka, concombre, chambord, citron</i>	

Le madeleine	14€
<i>coïtreau, dissarono, ananas</i>	

## WHISKY

Lagavulin	16€
Nikka	16€
Gentleman Jack	12€

## CHAMPAGNES

Gratitot-Pillière Brut	75€
Laurent-Perrier	90€

## DIGESTIFS

Cognac courvoisier XO	14€
Armagnac	14€
Limoncello	11€
Get 27	11€
Disaronno	14€
Rhum arrangé	15€

## SOFTS

### SODA

Jus de fruit	3,9€
Diabolo	4,5€
Coca-cola	4,5€
Coca-cola zéro	4,5€
Ice Tea	4,5€
Schweppes tonic	4,5€
Schweppes agrumes	4,5€

### MOCKTAILS

Virgin mojito	8€
Cocktail de fruits	8€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Expresso au comptoir	2€
Café allongé	3€
Café noisette	3€
Café crème	4€
Thé / Infusion	4,5€
Capuccino	4,9€
Chocolat chaud	4,9€

### EAUX MINÉRALES

Badoit	6€
Evian	6€

CARTE DES BOISSONS

CARTE DES VINS

BRUNCH

## VINS ROUGES

	12cL	24 cL	75cL
<b>BOURGOGNE</b>			
CÔTE CHALONNAISE AOC, PINOT NOIR MILLEBUIS 2022	8€	14€	37€
RULLY AOC CHAPONNIÈRES, DOMAINE NINOT 2021 <b>BIO</b>			53€
MERCUREY AOC DOMAINE MICHEL JUILLOT LES VIGNES DE MAILLONGE 2021			66€
<b>LANGUEDOC / ROUSSILLON</b>			
PIC SAINT-LOUP AOP, ALTITUDE 192 TERRE HAUTE 2021	8,5€	15€	37€
<b>LOIRE</b>			
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC, LES CHANTERAINES 2021	6€	10€	27€
BOURGUEIL AOC, TRINCH 2021 <b>BIO</b>			39€
SANCERRE AOC, LES CHATAIGNIERS ROUGE 2020			52€
<b>RHÔNE</b>			
BEAUMES-DE-VENISE AOC, DOMAINE PIERRE ROUGON 2021	8€	14€	34€
SAINT-JOSEPH AOP MARCILLY 2020			49€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC, LES GRANIÈRES DE LA NERTHE 2019/2020 <b>BIO</b>			79€
<b>BORDEAUX</b>			
LALANDE-DE-POMEROL AOC, CHÂTEAU LE JARD CHATAIN 2020			46€
PAUILLAC AOC HARMONIE DE FONBADET 2018			57€
MARGAUX AOC CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE 2016			70€

## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>			
SAINT-VERAN AOC, DOMAINE INNOCENTI 2022	10€	17€	39€
CHABLIS AOC, FAMILLE SAVARY 2021			49€
<b>LOIRE</b>			
COTEAUX-DU-LAYON AOC CHÂTEAU DE LA ROULERIE 2022 <b>BIO</b>	10€	17€	38€
POUILLY FUMÉ AOC, LES CLAIRERES 2022			42€
SANCERRE AOC, JOLIVET BLANC 2022			61€
<b>RHÔNE</b>			
CÔTES-DU-RHÔNE AOC, LES 3 GARÇONS 2022 <b>BIO</b>	6€	10€	26€
CROZES-HERMITAGE AOC, GUIGAL BLANC 2020/2021			51€
<b>IGP PAYS D'OC</b>			
CHARDONNAY LA CHEVALIÈRE LAROCHE <b>BIO</b>	6€	10€	26€

## VINS ROSÉS

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
AOC LES CELLIERS DE RAMATUELLE	6€	10€	27€
AOC MINUTY PRESTIGE ROSÉ			49€

CARTE DES VINS

BRUNCH