



ENTRÉES

Duo de gyoza *	11
Asperges croustillantes Asperges vertes, sauce chimichurri	16
Duo de saumon Sashimi, saumon gravlax	19
Poke bowl de saumon Légumes croquants, quinoa	15
Soupe de saison *	12

PLATS

Bagel au saumon gravlax Saumon gravlax, aneth, crème cheese	24
Poke bowl de saumon Légumes croquants, quinoa	25
Wok du moment * Selon la poésie du Chef	22
Le chicken burger Club 13 Cheddar mûré, sauce cocktail, guacamole Poulet crispy origine France, frites maison	23
Tartare de bœuf au couteau Piment d'Espelette, frites maison et salade <i>Origine France, Limousin</i>	25
Fish and chips * Merlu, émulsion poivron, frites maison	22
Quasi de veau Artichaut, carotte fane, pommes de terre grenaille, chou pak choï, sauce à la sarriette	35

FORMULE

Entrée + Plat ou **Plat + Dessert**
au choix dans les *
29 euros

DESSERTS

Desserts du jour

9 euros

ou

Café / Thé gourmand

11 euros

VIN AU VERRE 12cl

● Mouton Cadet - Réserve Bordeaux AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	9
● Sancerre - La Vivandière 2018	10
● Mouton Cadet - Réserve Graves AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	9
● Chablis AOP - La Chablisienne « Le Finage » 2020	12
● Château Saint-Maur « L'excellence » 1 ^{er} cru classé AOP 2018	10

VIN ROUGE 75cl

Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine Audebert et fils AOP 2018	33
Mouton Cadet - Réserve Bordeaux AOP 2017 Baron Philippe de Rothschild	46
Sancerre - La Vivandière 2018	55
Mouton Cadet - Réserve Saint-Emilion AOP 2015 Baron Philippe de Rothschild	65
Mouton Cadet - Réserve Pauillac AOP 2014 Baron Philippe de Rothschild	72
Margaux - Grand vin du « Baron de Brane » Château Brane Cantenac AOP 2012	88
Saint-Julien - Le petit Lion du marquis de las Cases AOP 2012	140
Volnay 1^{er} cru - Les Chanlin - Domaine Henri et Gilles Buisson AOC 2014	155
Château d'Armailhac - Grand Cru classé AOP Pauillac 2007	220

VIN BLANC 75cl

Mouton Cadet - Bordeaux 2018 AOP Baron Philippe de Rothschild	45
Mouton Cadet - Réserve Graves 2017 AOP Baron Philippe de Rothschild	55
Chablis AOP - La Chablisienne « Le Finage » 2020	60
Pouilly-Fumé - Le Tronsec - Joseph Mellot AOC 2016	68
Mouton Cadet - Réserve Sauternes 2014 AOP Baron Philippe de Rothschild	78
Pouilly-Fuissé - Château de Beauregard Joseph Burrier AOP 2014	85
Meursault - Domaine Bouchard Père & Fils AOP 2015	115
Aile d'Argent - Château Mouton Rothschild AOC 2017	225

VIN ROSÉ 75cl

Château Saint-Maur « L'Excellence » 1 ^{er} cru classé AOP 2018	42
Château Peyrassol AOP 2018	52

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Piper-Heidsieck brut	17	100
Piper-Heidsieck Cuvée essentiel		120
Piper-Heidsieck Millesime Vintage 2006		135
Piper-Heidsieck Rosé sauvage	22	125
Ruinart Blanc de Blancs		200
Rare millésime 2002		280
Dom Pérignon		320

APÉRITIF ET DIGESTIF 4cl

Ricard, Porto, Bailey's, Jägermeister, Sambuca	6
Martini Rubino, Ambratto	8
Grey Goose (vodka), Bombay sapphire (gin), Bacardi Ocho (rhum), Patrón Silver / Café (téquila)	12
Get 27/Get 31, Amaretto	10
Chartreuse verte	8
Cognac Otard VS	7
Cognac Otard XO	35
Calvados Le Pommeray 10 ans	7
Bas Armagnac Duc de Loussac XO	6
Poire Williams Duchesse	6

BIÈRE

Corona 35,5cl, Budweiser 33cl, Leffe 33cl	7
--	---

SOFT ET JUS

Acqua Panna, Sanpellegrino 75cl	9
Chateldon 75cl	6
Orange/citron pressé	7
Jus orange, pomme, ananas, tomate, abricot 25cl	5
Coca-Cola/Coca-Cola Zero 33cl	6
Perrier 33cl	6

BOISSON CHAUDE

Café / déca	3
Café allongé	3
Chocolat chaud	5,5
Capuccino	5,5
Thé ou infusion « Kusmi tea »	6
<i>Anastasia, Earl Grey, Prince Wladimir, Thé quatre fruits rouges, BB Detox, Thé vert au jasmin, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe nanah, Thé vert gingembre-citron, Verveine, Camomille</i>	