



ENTRÉES

Duo de gyoza	11
Poulet et végétarien, graines de sésame, sauce soja	
Duo de saumon	19
Sashimi, saumon gravlax, sauce moutarde et Aneth.	
Velouté de saison	12
Salade Grecque	12
Féta, concombres, tomates anciennes, olives kalamata, poivrons, vinaigrette origan	

PLATS

Salade grecque	20
Féta, concombres, tomates anciennes, olives de kalamata, poivrons, vinaigrette origan	
Poké bowl de saumon	25
Légumes croquants, quinoa	
Wok du moment	22
Selon la poésie du Chef	
Tartare de bœuf au couteau	25
Piment d'Espelette, frites maison et salade <i>Origine France, Limousin</i>	
Pavé de Cabillaud rôti	28
Bouillon lait de coco, gingembre, citronnelle, pomme de terre vapeur, fenouil snacké	

FORMULE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Duo de gyoza ou
Velouté de saison
-
Wok du moment
-
Dessert

30 euros

DESSERTS

Desserts du jour
9 euros

Café / Thé gourmand
11 euros

VIN AU VERRE 15cl

BLANC

2022 - Bourgogne Aligoté - Domaine Jean Jacques Girard	9
2021 - Touraine - L'Arpent des Vaudons - Domaine Jean-François Merieu	11

ROUGE

2021 - Saumur-Champigny - Domaine Les Athlètes du Vin	11
2022 - Bourgogne - Domaine Pestre	12

ROSE

2022 - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans	14
--	----

VIN ROUGE 75cl

2021 - Côtes du Rhône - Clos St Michel	40
2021 - Saumur-Champigny - Domaine Les Athlètes du Vin	48
2021 - Pic Saint Loup - Dame Jeanne - Bergerie du Capucin	55
2022 - Bourgogne - Domaine Pestre	60
2017 - Pessac-Léognan - Château Lagrave Martillac	85
2019 - Châteauneuf-du-Pape - Tradition - Clos St Michel	110
2012 - Saint-Julien - Le Petit Lion du Marquis De Las Cases - Château Léoville Las Cases	140
2014 - Volnay 1 ^{er} Cru - Les Chanlins - Domaine Henri et Gilles Buisson	155
2007 - Pauillac - Grand Cru Classé - Château d'Armailhac	220

VIN BLANC 75cl

2022 - Pic Saint Loup - Domaine Feline Jourdan	40
2022 - Côtes du Rhône - Les Grands Calcaires - Domaine Santa Duc	45
2022 - Bourgogne Aligoté - Domaine Jean Jacques Girard	48
2021 - Touraine - L'Arpent des Vaudons - Domaine Jean-François Merieu	50
2020 - Macon - La Roche Vineuse - Domaine Olivier Merlin	62
2014 - Sauternes - Réserve - Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild	78
2020 - Chassagne-Montrachet - Domaine Chartron	170
2017 - Bordeaux - Aile d'Argent - Château Mouton Rothschild	225

VIN ROSÉ 75cl

2022 - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans	65
2022 - Côtes de Provence - La Vie en Rose - Château Roubine	50

CHAMPAGNE

12,5cl 75cl

Piper-Heidsieck Brut	17	100
Moët et Chandon Brut Imperial		115
Piper-Heidsieck Cuvée Essentiel		120
Piper-Heidsieck Millesime Vintage 2006		135
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage		125
Ruinart Blanc de Blancs		200
Rare millésime 2002		280
Dom Pérignon		320

APÉRITIF ET DIGESTIF 4cl

Ricard, Porto, Bailey's, Jägermeister,	7
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	10
Cognac Hennessy VS	10
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,	7
--------------------------------	---

SOTF JUS

Acqua Panna, Sanpellegrino 75cl	10
Chateldon 75cl	12
Orange/citron pressé	7
Jus orange, pomme, ananas, tomate 25cl	5
Coca-Cola/Coca-Cola Zero 33cl	7
Perrier 33cl	7

BOISSON CHAUDE

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