



ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Duo de gyoza | 11 |
| Poulet et végétarien, graines de sésame, sauce soja | |
| Duo de saumon | 19 |
| Sashimi, saumon mariné, sauce gravelax. | |
| Velouté de saison | 12 |
| Pâté en croûte | 17 |
| Fois gras, canard, pistache, thym, roquette acidulé | |
| Vitello Tonato | 14 |
| Tranche de quasi de veau, sauce au thon, câpres et petit croûton | |

PLATS

| | |
|---|----|
| 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> | |
| Le chicken burger Club 13 | 21 |
| Cheddar mûré, sauce fromage blanc, confiture d'oignons, frites maison, poulet crispy <i>Origine France</i> | |
| Tournedos de saumon aux herbes | 27 |
| poêlée de légumes de saison, beurre citronné au romarin | |
| Pavé de Cabillaud rôti | 28 |
| Bouillon lait de coco, gingembre, citronnelle, pomme de terre vapeur, fenouil snacké | |
| Suprême de volaille jaune | 27 |
| Ecrasée de pommes de terre aux herbes, huile d'olive, jus de volaille au vin du Jura | |

FORMULE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

30 Euros

Duo de gyoza ou

Velouté de saison

-

Wok du moment ou

Tournedos de saumon aux herbes

Ecrasée de pommes de terre, chou & pakchoi rôti

-

Dessert

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 | 10 |
| Chartreuse verte | 10 |
| Cognac Hennessy VS | 10 |
| Calvados Le Pommeray 10 ans | 7 |
| Bas Armagnac Duc de Loussac XO | 6 |

BIÈRE

| | |
|-----------------------------|---|
| Corona 35,5cl, Gallia 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 |

MOCKTAIL (Nighthawks) 6

| |
|--|
| Timonade: infusion menthe, sirop de poivre de timut et gingembre, jus de citron jaune(25cl). |
| L'envoûtante: Infusion hibiscus et menthe, sirop de framboise et fève de tonka, jus de citron jaune(25cl). |

BOISSON CHAUDE

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