



Les planches

Assortiment de Mezze maison, Houmous, Tzatziki,
Moutabal

Selection of Homemade « Mezze », hummus,
tzatziki, moutabal
26€

Planche de fromages, pain et condiments
Cheeses board with bread & condiments
30€

Jambon Ibérique, pain con tomate (60g)
Iberico ham with bread & condiments
30€

Les salades

Salade grecque, tomate, concombre,
oignon rouge, olive et feta
Greek salad, tomato, cucumber,
red onions, olive & feta
26€

Salade « Caesar », œuf poché, sauce César truffée
« Caesar » salad, with soft boiled egg & cesar truffle
dressing
28€

Les entrées

Soupe à l'oignon
Onion soup
20€

Gyoza croustillant poulet et citronnelle
Deep fried gyoza ravioli with chicken
& lemongrass
24€

Foie gras de canard en ballotine, dattes
acidulées au citron confit et éclats de sésames
Duck foie gras terrine, sour date, lemon and
sesame
28€

Brioche toastée au poulpe et cumin
Toasted brioche with octopus and cumin
24€

Tataki de thon, soja, gingembre et aubergine
fumée

Tuna tataki, soya, ginger & smoked eggplant
30€

Maki roll de mahi-mahi, ananas, concombre,
mayonnaise épicée

Mahi-mahi maki roll, pineapple, cucumber,
spicy mayonnaise
22€

Le coin Bistrot

Le classique cheeseburger
Classic cheeseburger
33€

Linguine à la tomate, parmesan et basilic
Tomato linguine, parmigiano & basil
27€

Entrecôte de bœuf Black Angus (420g),
Beurre maître d'hôtel (2 pers)
Black Angus rib-eye (420g),
garlic & parsley butter (2 pers)
62€

Poulet alla parmigiana et mozzarella di bufala
Breaded chicken, with tomato sauce & buffalo
mozzarella
33€

Ceviche de poisson de pays à la Tahitienne, lait de
coco et citron vert, riz parfumé
Local fish ceviche in the Tahitian style, coconut milk
& lime, fragrant rice
33€

Mac & cheese Truffe noire, panais et cheddar
Mac & cheese Black truffle, parsnip & cheddar cheese
30€

Sole cuisinée meunière (450g), beurre citronné
Sole cooked meunière style (450g) lemon butter
60€

Crevette géante grillée au piment d'Espelette,
vinaigrette mangue
Grilled king prawn with Espelette chili, mango
relish
48€

Poisson d'ici et d'ailleurs grillé, sauce vierge
Grilled fish, virgin sauce
33€

Desserts

Mille-feuille à la vanille et fruits rouges, sorbet fraise
Vanilla millefeuille, redfruits compote & strawberry
sorbet
14€

Semoule au lait vanillé et mangue fraîche, rocher
coco, sorbet passion
Fresh mango & vanilla semolina, coco rocher,
passion fruit sorbet
14€

Chaud le soufflé, chocolat pur Caraïbes, glace chocolat
Caribbean chocolate soufflé, chocolate ice cream
14€

Sundae à la vanille, caramel beurre salé, chouchou,
chantilly et sauce chocolat
Vanilla Sunday, salted caramel, caramelized
peanuts, whipped cream et chocolate sauce
14€



aux amis

WINE BAR



Vin au verre coravin

Wine by the glass coravin

Vin Blanc

Puligny-Montrachet 25€
Domaine Belleville 2016

Chassagne-Montrachet 35€
Parcelle de Saulx 2016

Saint-Joseph 30€
« Les Oliviers » Pierre Gonon 2015

Vin Rouge

Margaux 30€
Châteaux Giscours 2011

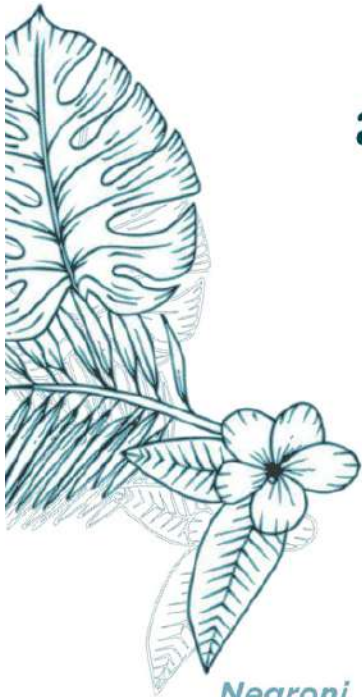
Morey Saint Denis 20€
Parcelles de Saulx 2016

Chambolle Musigny 25€
« Les Drazeyes » Domaine Belleville

Mouton Rothschild 160€
Château Mouton Rothschild 2004

Vin Rosé

« Les Clans » 30€
Château d'esclans 2017



aux amis

CARTE



Cocktails Soir

Negroni 17[€]

Gin, vermouth rouge, Campari

Old Fashioned 17[€]

Bourbon, Angostura bitter, orange bitter, sucre de canne

Aperol Spritz 17[€]

Aperol, Prosecco, soda

Dark and Stormy 17[€]

Rhum ambré, citron vert, ginger beer

Moscow Mule 17[€]

Vodka, citron vert, ginger beer

Carib, Corona, Heineken, Bud Light 7[€]

Blanche de Quercy 9[€]

Saint Tropez 12[€]

