



Entrée

Oeuf Cocotte au Camembert, chips Pancetta	8€
Velouté de courgettes, menthe fraîche, crème de chèvre, concassé de noix	8€
Terrine de campagne à l'ancienne, salade	9€
Farandole d'Escargots à la provençale	9€
Thon rouge façon Tataki, Mascarpone au Wasabi, semoule de Fenouil - incontournable !	18€
Foie Gras entier mi-cuit maison, toast aux fruits secs, chutney - incontournable !	15€
Duo de Foie Gras: foie gras poêlé + foie gras mi-cuit	23€

Plat

Grande salade César	18€
Penne, pancetta, chèvre, tomate confite maison	18€
Tartare de boeuf charolais au couteau (frite, riz, purée, salade, ratatouille)	19€
Pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge poêlé, Sauce Estragon (frite, riz, purée, salade, ratatouille)	21€
Duo de poissons Thon + Saumon au jus d'agrumes (frite, riz, purée, salade, ratatouille)	25€
Filet de Boeuf tagliata, échalote au sirop Balsamique (frite, riz, purée, salade, ratatouille)	25€
Ris de Veau (coeur), sauce Porto blanc, purée aux olives - incontournable !	29€
Tournedos Rossini, foie gras poêlé, pomme Darphin à l'huile de truffe - incontournable !	35€
Pok'Atypic (Poke Bowl pas comme les autres)	16€
- Végétarien: quinoa, avocat, carotte, concombre, edamame, maïs, radis, tomate, ananas, sésame	
- Saumon frais: riz blanc, avocat, carotte, choux rouge, concombre, radis, granny smith, sésame	
- Poulet frit: riz blanc, carotte, choux rouge, concombre, edamame, tomate, ananas, sésame	
- Boeuf mariné: riz blanc, carotte, choux rouge, concombre, edamame, tomate, ananas, sésame	
<u>4 sauces au choix: (vinaigrette au Wasabi, vinaigrette à la Mangue, sauce soja sucrée, sauce soja salée)</u>	

Dessert

Mousse au chocolat maison, éclats de chocolat blanc	8€
Tiramisu classique du Chef	8€
Panna Cotta Bergamote et Citronnelle (coulis mangue ou framboise au choix)	8€
Salade de fruits maison	8€
Cheesecake au chocolat blanc, coeur framboise, sablée aux pistaches - incontournable !	12€
Sorbet (2 boules: vanille, chocolat, citron vert, mangue, fraise, mandarine, pomme cidrée)	6€
Fromage Blanc d'Alsace	6€

*Origine de la viande bovine : française ou UE

* Plats contenant des allergènes dont la liste est disponible à la demande.

Menu 29€

Entrée + Plat + Dessert

* * * *

Oeuf Cocotte au Camembert, chips Pancetta
Velouté de courgettes, menthe fraîche, crème de chèvre, concassé de noix
Terrine de campagne à l'ancienne, salade
Farandole d'Escargots à la provençale

* * * *

Grande salade César
Penne, pancetta, chèvre, tomate confite maison
Tartare de boeuf charolais au couteau (frite, riz, purée, salade, ratatouille)
Pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge poêlé, Sauce Estragon (frite, riz, purée, salade, ratatouille)

Pok'Atypic (Poke Bowl pas comme les autres)

- Végétarien: quinoa, avocat, carotte, concombre, edamame, maïs, radis, tomate, ananas, sésame
 - Saumon frais: riz blanc, avocat, carotte, choux rouge, concombre, radis, granny smith, sésame
 - Poulet fritté: riz blanc, carotte, choux rouge, concombre, edamame, tomate, ananas, sésame
 - Boeuf mariné: riz blanc, carotte, choux rouge, concombre, edamame, tomate, ananas, sésame
- 4 sauces au choix: (vinaigrette au Wasabi, vinaigrette à la Mangue, sauce soja sucrée, sauce soja salée)

* * * *

Mousse au chocolat maison, éclats de chocolat blanc
Tiramisu classique du Chef
Panna Cotta Bergamote et Citronnelle (coulis mangue ou framboise au choix)
Salade de fruits maison
Sorbet (2 boules: vanille, chocolat, citron vert, mangue, fraise, mandarine, pomme cidrée)
Fromage Blanc d'Alsace

* Origine de la viande bovine : française ou UE

* Plats contenant des allergènes dont la liste est disponible à la demande.

Starter/前菜

*Egg casserole in Camembert, pancetta chips/卡芒贝尔奶酪卧蛋	8€
*Cream of Zucchini soup, goat cheese, chopped walnuts/西葫芦山羊奶酪羹	8€
*Traditional Country Terrine/法式豚肉沙拉	9€
*Snails à la provençale/普罗旺斯式炒蜗牛	9€
Red Tuna in Tataki fashion, Wasabi, fennel semolina/日式香煎金枪鱼 - Must! /招牌菜	18€
Extra Foie Gras half-cooked, chutney, dry fruits toast - Must! /招牌菜	15€
Duo Foie Gras: pan Fried foie gras + foie gras half-cooked/鹅肝双吃	23€

Main-Course/主菜

*Poke Bowl /夏威夷拌饭	16€
*Big César Salad/凯撒大沙拉	18€
*Penne, pancetta, goat cheese, home-made dried tomato/意大利五花肉烩空心粉	18€
*Charolais beef Tartare by knife (french fries, salade, ratatouille, smash potato)/刀切夏洛莱牛肉鞑靼	19€
*Pan fried Scottish Salmon, tarragon sauce (french fries, salade, ratatouille, smash potato)/香煎三文鱼	21€
Duo Fish: Red Tuna + Salmon (french fries, rice, salade, ratatouille, smash potato)/金枪鱼三文鱼双拼	25€
Beef tenderloin, Balsamic shallot (french fries, rice, salade, ratatouille, smash potato)/腓力牛排	25€
Sweet Bread of Veal, white Porto sauce, smash potato with olives/小牛杂 - Must! /招牌菜	29€
Tournedos Rossini (Beef tenderloin + pan Fried foie gras)/罗西尼鹅肝牛排 - Must! /招牌菜	35€

Dessert/甜点

*Chocolate mousse/巧克力慕斯	8€
*Tiramisu /提拉米苏	8€
*Panna Cotta (mango or raspberry sauce to choose)/意式奶冻 (芒果味, 覆盆子味可选)	8€
*Seasonal fruits salad/水果沙拉	8€
Cheesecake in white chocolate, raspberry, pistachio biscuit/覆盆子芝士蛋糕 - Must! /招牌菜	12€
*Ice Cream (2 balls: vanilla, chocolate, lime, mango, strawberry, mandarine) /双球冰激淋	6€

Menu/套餐 29€

Starter + Main-Course + Dessert: only dishes with *

前菜+主菜+甜点: 仅限带星号*菜品

Carte de Boissons/Drink List

Boissons non alcoolisées / Soft drinks:

Evian/Badoit (100 cl)	7€
Perrier/Coca Cola/Coca Zero/Ice-tea/Orangina (33 cl cannette/can)	5€
Café Espresso/coffee	3€
Double Espresso, Crème, Thé, Tisane/double espresso, milk coffee, tea, herbal tea	5€

Apéritif / Aperitif:

Spritz (base Campari)	9€
Mojito	9€
Virgin Mojito	7€
Kir au vin blanc / White wine Kir	6€
Kir Royal / Champagne Kir	12€
Americano	12€
Ricard	6€
Martini/Porto/Campari	8€
Gin Tonic/Vodka Orange/Whisky Coca	9€

Spiritueux / Spirits:

Amaretto/Grand Marinier/Get 27	8€
Rhum - Diplomatico Reserve	10€
Gin - Kyoto Dry Gin	14€
Vodka - Grey Goose	14€
Cognac - Rémy Martin VSOP	12€
Bas Armagnac - Château de Laubade Hors d'Age	14€
Poire William - Grand Réserve	10€
Vieille Prune - Réserve de Louis Roque Souillac	12€
Calvados - X.O.	10€
Whisky Blended Scotch - Chivas 12 ans	14€
Whisky Single Malt Scotch - Talisker Port Ruighe	14€
Whisky Single Malt Scotch - Lagavulin 16 ans	15€
Whiskey Tennessee - Jack Daniel's	9€

* Contenance alcools et spiritueux 4 cl

Bières Artisanales (les saveurs gastronomiques de la bière)

Brasseur: Sainte Cru Produit: White Rabbit Chabeuil
Style: IPA Blanche Alcool: 5% 33cl Prix: 8€
Note de Dégustation: Bière de blé généreusement houblonnée, légère, rafraîchissante, arômes de noix de coco, ananas et aneth.

Brasseur: Grand Paris Produit: L'Express St Denis
Style: Pale Ale Alcool: 4.5% 33cl Prix: 7€
Note de Dégustation: Brassée de l'orge maltée biologique, du houblon biologique, saveur délicate et finale douce.

Brasseur: La P'tite Maiz Produit: Don't Worry, be IPA Notre Dame d'Oé
Style: IPA Alcool: 6.1% 33cl Prix: 8.5€
Note de Dégustation: Gourmande, notes de fruits exotiques dès le nez, saveurs fruitées complétés par une belle amertume.

Brasseur: Sainte Cru Produit: Orange Mécanique Colmar
Style: Tripel Alcool: 7% 33cl Prix: 8.5€
Note de Dégustation: Saveurs douces et belle amertume, arômes fruités, sucrés, maltés, caramel, miel d'acacia, orange, épices.

Brasseur: Siren Craft Brew Produit: Broken Dream Angleterre
Style: Milk Stout Alcool: 6.5% Can.33cl Prix: 7€
Note de Dégustation: Onctueuse et gourmande, chocolatée, torréfiée. Brassée avec du café expresso soigneusement sélectionné de London's Climpson & Sons.

Brasseur: 3 Fonteinen Produit: Oude Gueuze Belgique Beersel
Style: Lambic Alcool: 6.7% 37.5cl Prix: 19€
Note de Dégustation: Bière de garde se compose d'un assemblage de Lambic de un, deux et trois ans vieillis en fût de Chêne. Nez exceptionnel : partagé entre notes boisées et arômes de pomme et de citron, la complexité est remarquable. En bouche, cette gueuze présente une très intéressante acidité qui se marie parfaitement avec les belles saveurs de pomme et de citron qui réapparaissent en bouche.

Carte de vins de Sélection / Wine List

Vin Effervescent/Sparkling Wine

		<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Champagne	Lombard Brut	12€	68€
Champagne	Besserat de Bellefon, GC Blanc de Blanc		95€
Champagne	Philipponnat, Sublime Réserve, Sec 2005		98€
Charmat	Daumas Gassac, Rosé Frizant	8€	45€

Vin Blanc/White Wine

		<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Chinon	Béatrice & Pascal Lambert, Rochette 2015			45€
Pessac Léognan	Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2011			80€
Rully	Michel Sarrazin, Sans Nom, 2019	11€	35€	49€
Givry 1 ^{er} Cru	Michel Sarrazin, Champs Lalot, 2019			58€
Meursault	Jean Marie Bouzereau 2016			75€
Marsannay	Bruno Clair 2014			60€
Condrieu	François Villard, le Grand Vallon, 2015			80€
Vin de France	Frédéric Brouca, Champs Pentus, 2019			36€
IGP	Moulin de Gassac, Mono Cépage	6€	18€	25€

Vin Rosé/Rosé

IGP	Moulin de Gassac, Guilhem	6€	18€	25€
Côteaux .d' Aix	Hostellerie des Vignerons, Morning July	7€	22€	32€

Vin Rouge/Red Wine

Graves	Château Peyrat, 2018	8€	26€	36€
Margaux	Baron de Brane, 2011			75€
Canon Fronsac	Château Franc Capet, 2016			45€
Fleurie	Jean Foillard, 2015			69€
Bourgogne	Sylvain Pataille, 2018	11€	35€	48€
Mercurey 1 ^{er} Cru	Michel Sarrazin - Les Croichots, 2019			55€
Maranges 1 ^{er} Cru	Michel Sarrazin, 2019			58€
Chass-Montrachet	Hubert Lamy, la Goujonne Vieilles Vignes, 2017			78€
Marsanny	Bruno Clair, les Grasses Têtes, 2014			68€
Gigondas	Domaine des Espiers, les Grames, 2017			48€
Crozes-Hermitage	Laurent Combier, 2020	9€	28€	39€
Terrasse du Larzac	Domaine du Pas de l'Escalette, les Clapas, 2018			42€
Cahors	Château de Chambert, Grand Vin, 2007			55€
IGP	Mono Cépage	6€	18€	25€
Bourgueil	Domaine de la Chevalerie, Busardière, 2009			69€
Anjou	Clau de Nell, Violette, 2015			75€

Collection du Sommelier

- 15% sur l'ensemble de la collection

* sous réserve de disponibilité

Champagne

2006	Philipponnat – Rosé Cuvée 1522	126€
2006	Philipponnat – Clos des Goisses	260€
2004	Françoise Bedel - L'Âme de la Terre - Brut	140€
2002	Françoise Bedel - L'Âme de la Terre - Brut	150€
NM	Françoise Bedel - Comme Autrefois - Extra Brut Vendange 2004	190€

Vin Blanc/White Wine

Loire

2015	Pouilly-Fumé	Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly	95€
2015	Pouilly-Fumé	Didier Dagueneau – Buisson-Renard	125€
2015	Pouilly-Fumé	Didier Dagueneau – Pur Sang	135€
2012	Pouilly-Fumé	Didier Dagueneau – Silex	195€
2014	Saumur	Domaine Guiberteau	105€
2014	Savennières	Coulée de Serrant - Clos de la Bergerie	98€
2013	Coulée de Serrant	Coulée de Serrant	150€

Bordeaux

2015	Pessac-Léognan	Château Smith Haut-Lafitte - Grand Cru Classé	160	235€
------	----------------	---	-----	------

Bourgogne

2015	Chablis GC	Billaud-Simon - Bourgos	135€
2015	Chablis GC	Billaud-Simon - Valmur	145€
2015	Chablis GC	Billaud-Simon - Vaudésir	145€
2012	Chablis GC	Domaine Fèvre - Les Preuses	150€
2014	Chablis GC	Long-Deparquit – Moutonne Monopole	175€
2006	Bourgogne	Maison Leroy	90€

2017	St Aubin 1er Cru	Hubert Lamy - Derrière chez Edouard	85€
2015	St Aubin 1er Cru	Château de Puligny-Montrachet - En Remilly	90€
2015	Chass. Montrachet	Hubert Lamy - Le Concis du Champs	90€
2013	Chass. Montrachet 1er	Ramonet - Les Chaumées	230€
2015	Puligny Montrachet	Château de Puligny-Montrachet	90€
2014	Puligny-Montrachet 1er	Domaine de Montille - Le Cailleret	220€
2015	Puligny-Montrachet 1er	Château de Puligny-Montrachet - Les Chalumeaux	130€
2004	Montrachet GC	Bouchard Père et Fils	680€
2012	Meursault	Comte Lafon - Clos de la Barre Monopole	218€
2015	Meursault 1er Cru	Château de Puligny-Montrachet - Les Porusots	115€
2012	Meursault 1er Cru	Comte Lafon - Charmes	330€
2008	Meursault	Coche Dury	665€
2012	Meursault	Coche Dury	690€
2014	C.-Charlemagne GC	Domaine de Montille	180€

Vallée du Rhône

2017	Condrieu	Georges Vernay - Les Chaillées de l'Enfer	130€
2015	Condrieu	Georges Vernay - Côteaux de Vernon	185€
2012	Château Grillet	Château Neyret Gachet	330€
2011	Château. du Pape	Vieux Télégraphe	120€
2014	Château. du Pape	Vieux Télégraphe	120€
2014	IGP Alpilles	Trévallon	165€

Sud/Provence/Sud-Ouest

2016	IGP l'Hérault	Mas de Daumas Gassac	80€
1997	Cot; du Languedoc	Peyre Rose - Oro	120€

Vin Rouge/Red

Bordeaux

2007	Castillon	Domaine de l'Aurage	90€
2016	Castillon	Domaine de l'Aurage	115€
2015	St-Emilion GC	Ch. Beau-Séjour-Bécot - 1 ^{er} Grand Cru Classé B	185€
2011	St-Emilion GC	Château Angelus - 1 ^{er} Grand Cru Classé A	480€
2014	Pomerol	Clos du Beau-père	95€
NM	Pomerol	Trilogie Le Pin	780€
2010	Pessac-Léognan	Château Malartic Lagravière - Grand Cru Classé	145€
2014	Pessac-Léognan	Château La Mission Haut-Brion - Grand Cru Classé	450€
2012	Médoc	Héritage - Marc Pagès - Cuvée d'Exception	85€
2009	Margaux	Château Giscours - Grand Cru Classé	195€
2014	Pauillac	Château Pontet Canet - Grand Cru Classé	200€
2008	Pauillac	Château Grand-Puy-Lacoste - Grand Cru Classé	160€
1995	Pauillac	Les Forts de Latour - 2 nd vin Ch. Latour	380€
2005	St Estèphe	Château Lafon-Rochet - Grand Cru Classé	160€
2007	St Estèphe	Cos d'Estournel - Grand Cru Classé	260€
1999	St Estèphe	Cos d'Estournel - Grand Cru Classé	325€

Beaujolais

2014	Morgon	Jean Foillard - 3.14	105€
------	--------	----------------------	------

Bourgogne

2014	Volnay 1 ^{er} Cru	Domaine de Montille - Les Taillepieds	170€
2010	Volnay 1 ^{er} Cru	Comte Lafon - Clos des Chênes	180€
2014	Beaune 1 ^{er} Cru	Bouchard Père & Fils - Vigne de l'enfant Jésus	248€
2014	Corton GC	Domaine de Montille - Clos du Roi	220€

2014	Vos. Romanée 1 ^{er} Cru	Arnoux-Lachaux – Les Chaumes	195€
2015	Vos. Romanée 1 ^{er} Cru	Arnoux-Lachaux - Les Suchots	388€
2015	Vos; Romanée 1 ^{er} Cru	Domaine de Montille – Aux Malconsorts	575€
2014	Echezeaux GC	Arnoux-Lachaux	255€
2013	RSV GC	Arnoux-Lachaux	780€
2014	Clos de Vougeot	Arnoux-Lachaux	255€
2012	Ch;-Musigny 1 ^{er} Cru	Amiot Servelle - Derrière la Grange	190€
2014	Bonnes Mares GC	Bruno Clair	325€
2011	Gevrey-Chambertin	Denis Mortet - En champs Vieille Vigne	215€
2009	Gevrey-Chambertin	Domaine Trapet - Ostrea	125€
2015	G-Chambertin 1 ^{er} Cru	Domaine Trapet - Clos Prieur	195€
2012	G-Chambertin 1 ^{er} Cru	Tortochot – Les Champeaux	125€
2014	Latri. Chambertin GC	Arnoux-Lachaux	255€
2014	Cham. Clos Bèze GC	Bruno Clair	310€
2011	Mazis Chambertin GC	Tortochot	180€
2007	Chambertin GC	Domaine Trapet	580€

Vallée du Rhône

2016	Côte-Rôtie	Domaine Gangloff - La Barbaïne	135€
2016	Côte-Rôtie	Domaine Gangloff - La Sereine Noire	238€
2007	Cornas	Auguste Clape	225€
2009	Château.-du-Pape	Beaucastel	135€
2009	Château;-du-Pape	Vieux Télégraphe	165€
2007	Château.-du-Pape	Beaucastel	170€
2007	Château.-du-Pape	Vieux Télégraphe	190€
2000	Château.-du-Pape	Beaucastel	239€
1995	Château;-du-Pape	Beaucastel	220€

Sud/Provence/Sud-Ouest

2011	IGP L'Hérault	Mas de Daumas Gassac	80€
2013	IGP L'Hérault	Domaine de la Grange des Pères	220€
2005	Cot. du Languedoc	Peyre Rose – Clos des Cistes	145€
2005	Cot. du Languedoc	Peyre Rose – Marlène N°3	145€
2011	IGP B.-du-Rhône	Trévallon	115€
2014	Cahors	Château de Chambert - Cerisiers	120€

Vin Doux/Sweet Wine

2011	Jurançon	Dagueneau – Babylone (50cl)	180€
2009	Vouvray	Domaine Huet - Clos du Bourg	75€
2008	Vouvray	Domaine Huet - Clos du Bourg Première Trié	120€