



## A GRIGNOTER

- **Guacamole** d'avocat aux sésame noir / tortillas grillées. 12.5€
- **Emulsion** de Mozzarella truffée / crumble de parmesan. 12.5€
- **Crème de brousse** et ciboulette / ail confits / tapenade d'olives noires concassé de tomate / pain grillée. 15€
- **Terrines de foie gras** marinée maison / brioches grillées confits d'oignons maison. 20€
- **Gambas** marinée façon thaï / salade d'hiver sauce coco-coriandre citronnelle. 14€
- **Panisse du Rove** / Mayonnaise truffée. 9€

## POISSONS

- **Le saumon en deux façons** : en gravlax à la betterave puis fumé maison au bois de hêtre / sauce scandinave et ses condiments / salade d'hiver. 30€
- **Ceviche de loup aux agrumes** / huiles d'olive et ses condiments provençaux fenouils grillée aux olives noires. 30€

## VIANDES

- **Emincé de Bœuf** marinée à la cacahuète et grillée / sauce chimichurri câpres / copeaux de parmesan. 30€
- **Poitrine de cochon** français label rouge, marinée au sirop d'érable, fumé 12h dans notre fumoir / chou rouge braisé / sauce barbecue érable et moutarde 32€

## PLAT VEGETARIEN

- **Choux rouge braisé** / Tian de légumes de saison / sauce chimichurri crumble de parmesan 25€

Toutes nos assiettes de dégustations sont servies avec une garniture a part à choisir parmi nos accompagnements.

- **Frites fraîches maison** et son condiment au Paprika fumé 7€
- **Écrase de pomme de terre truffé** 7€
- **Risotto** du jour cuisiné en fonction du chef 7€
- **Légumes de saison** cuisiné par en fonction du chef 7€

## Desserts

- **Douceur chocolat praliné**: Feuilleté au chocolat / mousse au chocolat Valrhona Caraïbe / mousse au praliné / caramel au beurre salé 11€
- **Les Choux garnis** : Choux maison garnis d'une mousse pralinée / mousse vanille mousse fruits rouges, / coulis carmel au beurre salée / chantilly
- **La tarte au yuzu** : Pate sucrée / crémeux au yuzu / meringue italienne / coulis de fruits rouge

## Eaux & café

- Eau gazeuse du Puy-de-Dôme Châteldon 75cl 7€
- Eau plate de Toscane Acqua Panna 75cl 7€
- Café 2,50€





## Les Cocktails Signature (jusqu'à 22h)

### **Le Prince des Villes** 14€

Gin Citadelle infusé à la mauve, sirop de lavande, solution acide, Ramazzotti Rosato, liqueur Parfait Amour Bols, Fever Tree Tonic

### **Ella, Elle l'a** 15€

Sirop de Sureau, liqueur d'abricot Merlet, Menthe, Romeo's Gin Watermelon, Solution Acide, Ginger Beer

### **Monopolis** 14€

Gin Bombay Lemon, Suze, Italicus, Solution Acide, Fever Tree Tonic

### **Ziggy** 15€

Tequila Patròn Silver, Song Cha Lapsang, Jus de Tomate, Jus de Citron, Spicy Mix, Poivre, Sel Fumé

### **Babacar** 14€

Vodka Stoli', Liqueur de Coco Bols, Jus de Citron, Sirop de Pandan

### **Je Danse Le Mia** 15€

Italicus, Eau Pétillante, Moscato blanc Mia

### **Sans Alcool**

### **Virgin Prince des Villes** 12€

Gin sans alcool infusé à la mauve, sirop de lavande et violette, solution acide, Fever Tree Tonic

### **Virgin Ziggy** 12€

Mezcal Sans Alcool, Jus de Tomate, Jus de Citron, Spicy Mix, Poivre, Sel Fumé





## Les Cocktails Classique

**Paloma** 15€  
Tequila Patròn Silver, Eau d'Agave, Jus de Citron,  
Soda Pamplemousse London Essence

**Daiquiri Legacy** 14€  
Bacardi Héritage, Jus de Citron, Sirop de Sucre

**Caïpirinha** 14€  
Cachaça Leblon, Citron Vert, Sucre Blanc

**Bramble** 14€  
Gin Bombay Bramble, Jus de Citron, Sirop de Sucre

**Tommy's Margarita** 15€  
Tequila Patròn Silver, Jus de Citron, Sirop d'Agave

**Vieux Carré** 16€  
Armagnac Dartigalongue, Bourbon Angel's Envy, Bénédictine,  
Martini Rubino, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters

**Spritz** : St Germain / Italicus / Aperol / Campari 14€  
**Moscow Mule, London Mule, Jamaican Mule**  
**Mojito, Pornstar Martini, Piña Colada, Negroni.**

**Nos Espresso Martini**  
**Espresso By FDC** 14€  
Liqueur Sprresso, Ron Flor de Caña 12 ans, Espresso

**Espresso Cosentino** 14€  
Liqueur Algebra, Bourbon Maker's Mark, Espresso, Sucre

**Espresso Martini Classique** 14€  
Vodka Stoli', Liqueur de Café Galliano, Espresso

### Sans Alcools

**Virgin Bramble** 12€  
Gin sans alcool, Jus de Citron, Sirop de Mûre

**Virgin Mojito** (Classique, Fruits Rouge, Fruits Exotique) 12€  
Menthe, Jus de Citron, Eau Pétillante, Sucre





## Les Boissons

Verre de vin (blanc, rosé, rouge)	7€
Bière Pression, blonde ou blanche 25cl	5€
Pinte 50cl	9€
Bières bouteille Keg&Can IPA / Timut / Hibiscus	7€
Gin & Tonic (Fever Tree Tonic) original Citadelle Gin	13€
44°N Comte de Grasse	20€
Bombay Premier Cru	15€
Mare	15€
Monkey 47	18€
Coupe de Champagne	12€
Vodka Redbull	14€

## Les Boissons sans alcool

Perrier 33cl	5€
Jus de Fruits Bio : Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate 25cl	5€
Limonade 33cl	6€
Redbull, Redbull Zéro, RedBull Édition 25cl	6€
Coca Cola - Coca Zéro	6€
Tonic Water 25cl	6€
Ginger Beer 20cl	6€





## Le Vin Blanc

**Marie Rose Chardonnay** 34€

Le gout intense de ce cepage revient avec des arômes de beurre, bois grillé et une bouche ample avec une matière douce et enveloppante.

**Château Revelette Coteaux d'Aix en Provence 2022 AOP bio** 36€

Un nez fruité et très expressif, sur des notes calcaires, en bouche on retrouve une grande complexité aromatique, avec du gras et une belle ampleur, de la minéralité. Un grand vin.

**Domaine Julien Cecillon Marsanne Bio Cornilhac 2022** 38€

Un délice à prix doux pour tout amateur des vins blancs du Rhône Nord avec ses arômes fruités et floraux mêlés à des notes miellées. Son élevage lui apporte des notes fumées et grillées pour une belle complexité. La bouche est onctueuse, toute en rondeur, avec une finale minérale qui lui apporte une belle élégance.

**Minuty Prestige** 39€

Avec sa robe or pâle aux reflets acidulés, le vin plaît tout de suite par son explosion aromatique.

**Domaine des Entrefaux Croze Hermitage 2022 bio** 44€

La cuvée en blanc livre de beaux arômes de poire, d'abricots, d'amande ainsi que de légères notes florales, tandis que la bouche apporte de l'onctuosité et beaucoup de richesse, équilibrée par une fine acidité et de légers amers en finale.

**Domaine de Bagnol Cassis bio 2022** 46€

**Magnum** 88€

Avec une couleur doré vif, le Bagnol blanc 2022 est un bel exemple de la typicité du millésime. C'est un vin blanc complexe, charmeur et aromatique qui s'ouvre sur de beaux parfums de fruits à chair jaune, d'agrumes, de fleur blanche et d'ananas frais.

**Domaine Gueguen Chablis 2021 bio conversion** 46€

**Magnum** 88€

Un vin d'un équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.

**La Doucette AOC Pouilly fumé** 46€

Un sauvignon complexe et délicat. Son nez floral et minéral caractéristique est complété par une bouche fraîche et fruitée avec des accents d'agrumes sur la finale et une belle rondeur.

**Piton Sancerre Loire 2021** 49€

Un pressurage lent et contrôlé est effectué sur cette cuvée Piton Sancerre afin de préserver au maximum la pureté du fruit. Le nez est subtil sur de fines notes citronnées et iodées. L'attaque est franche et vibrante dominée par les fruits à chairs blanches.

**Domaine Guigal Condrieu Vallée du Rhône nord 2019** 69€

Le Condrieu 2019 de Guigal présente des arômes floraux exubérants, suivis de notes précises et ciselées d'abricot et d'ananas





## Le Vin Rouge

**Domaine Brusset Côte du Rhône 2021 bio conversion** 36€

Des petits fruits rouges et fleurs fraîches au nez, une bouche fruitée et épicée, délicate, friande et bien équilibrée.

**Château de la Chaize - AOC Brouilly Beaujolais** 38€

Description : Le plus iconique domaine du Beaujolais avec ce Brouilly ample et vif, avec des tanins poudreux, une pureté de fruit rouge éclatant de maturité et une belle fraîcheur en bouche et une finalité précise.

**Domaine des Entrefaux Croze Hermitage 2021 bio** 39€

Ce Crozes Hermitage Rouge s'offre sur les fruits rouges, de violette et les épices. En deux mots : Onctueux et voluptueux.

**Domaine Chant des Loups Vacqueyras 2021 Bio** 42€

Une couleur profonde, du rouge au pourpre, un nez puissant et agréablement fruité. En bouche, on trouve des notes de griottes accompagnées de parfum de sous bois.

**Domaine Georges-Lombrière Châteauneuf du Pape Marie bio 2019** 59€

Vin élégant doté d'une belle fraîcheur et d'une structure dynamique en bouche, sur une dominante de grenache soutenue par l'apport des Syrah et de Mourvèdre.

**Maison Joseph Drouhin Côte de Beaune bourgogne 2020** 69€

Un vin à la fois simple et élégant. Une belle teinte pourpre. Le nez révèle des arômes délicats de fruits rouges. Une merveilleuse façon de découvrir ce que donne le pinot noir sur le terroir bourguignon

**Domaine Lafarge Volnay bourgogne 2020 biodynamie** 78€

Un nez délicat et une bouche particulièrement persistante définissent ce Volnay du domaine Lafarge, emblème de Bourgogne. Le nez est délicat et gourmand (fraise, violette). On retrouve cette finesse en bouche, avec une très belle persistance.

**La Dame de Montrose Saint-Estèphe bordeaux 2017** 82€

Des cerises rouges, des prunes et des herbes sauvages très pures et attrayantes au nez ici. Finition et équilibre impressionnants en bouche.

**Maison Clusel-Roch Côte Rotie cuvée classique 2014** 124€

Vin fin et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

**Domaine d'Ardhuy Clos du Roi Corton grand cru 2019** 135€

Le nez : Fruits noirs, Framboise, Noisette

La bouche : Tendue, Fraîche, Complexe, Tannique, boisé : belle matière





## Le Vin Rosé

### Vallon des glauges Famille ODDO Côteaux d'Aix en Provence 2022 36€

Robe rose pâle. Le nez est dominé par des notes d'agrumes et de nectarine.  
La bouche est fraîche, ronde et gourmande.

### Chateau Sainte Marguerite Symphonie Côte de Provence 2022 42€

Belle fraîcheur, sensation zestée, tout en apportant de la matière, de la structure.  
Finale légèrement épicée.

### Minuty Prestige 44€

Rose aux reflets nacrés, des arômes francs, directs qui vont du pamplemousse jaune,  
de la groseille blanche, de l'orange sanguine aux fruits rouges frais comme la framboise.

### Domaines Ott Château Romassan 2021 62€

La première touche en nez est puissante et élégante associée aux fruits blancs  
et la fraise des bois, les zestes d'agrumes aux notes légères de cardamome.  
Structure en bouche aérienne, équilibrée par des notes fruitées rehaussées  
d'une pointe de pamplemousse.

### Minuty Rose & Or 64€

Cette cuvée est sous le signe de l'élégance. En bouche, c'est sphérique et cristallin,  
à la fois ample et pur, telle une eau de source parfumée.

## Les Bouteilles d'alcool



- **Vodka Greygoose 70cl** 160€
- Vodka Greygoose Magnum 175cl 340€
- Vodka Greygoose VX Premium 100cl 390€
- **Vodka Stoli Elit 70cl** 140€
- Accompagnement Red bull / supplément 18€
  
- **Gin Citadelle 70cl** 150€
- **Gin Hendrick's 70cl** 160€
- **Whisky Ballantines 70cl** 140€
- **Rhum Flor de Caña 70cl** 160€
- **Get / Menthe Pastille 70cl (blanc)** 120€





## Le Champagne



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

- **Brut cuvée Collection 243** 130€  
La fraîcheur, la finesse et la gaieté de Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses.
- **Grand format Louis Roederer**
- Magnum 1.5L 280€
- Jeroboam 3L 520€
- Mathusalem 6L 980€
- **Blanc de blancs vintage 2015** 190€  
La cuvée Blanc de Blancs millésimée 2015, de la Maison Louis Roederer est un vin pur, tendu, fin, brillant.

- **Cristal Roederer 2015** 460€  
Union parfaite de douceur et de concentration, assorti d'une maturité magistrale, Cristal 2015 livre d'intenses et délicieux parfums assurés d'une énergie superbe, d'une vibration magique. C'est un champagne d'éternité au tempérament calcaire, porté par ses sols, affranchi du caractère solaire du millésime.
- **Magnum Cristal Roederer 2014** 1200€



**BARONS  
DE ROTHSCHILD**  
CHAMPAGNE

- **Brut** 120€  
Un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay, l'interprétation de la tradition champenoise par la Famille Rothschild
- **Blanc de blancs** 140€  
La finesse du Chardonnay alliée à la richesse aromatique des Grands Terroirs de la Côte des Blancs révèle un vin à l'harmonie parfaite.



**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE

- **Veuve Clicquot brut** 180€  
Véritable représentant de la famille brut, Carte Jaune reflète l'esprit pionnier de Madame Clicquot



**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

- **Ruinart Blanc de blancs** 240€  
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 célèbre la main de l'homme. Millésime d'exception, son vieillissement prolongé réhausse toute sa complexité et sa puissance aromatique. Exclusivement élaborée à partir de chardonnays issus de grands crus de la Côte des Blancs et du versant.

