



A GRIGNOTER

Nos Planches (3-4 pers) :

- **Planche Antipasti** : Guacamole maison et ses tortillas, Panisse du Rove et sa mayonnaise truffée, Tzatziki de concombre et menthe fraîche, Tartare de tomates au balsamique. 30 €
- **Planche de la Mer** : Saumon fumé maison et sa crème citronnée à l'aneth, Tartare de thon assaisonné façon thaï, Poulpe à la sêtoise. 32 €
- **Planche de la Terre** : Légumes grillées au pesto, Crème de mozzarella truffée, Pesto, Jambon cru du pays, Crumble de parmesan, Ail confits. 30 €

Nos Focaccias (2-3 pers) :

- **La Focaccia Provençale** : Pain de Focaccia, Crème d'artichaut, Légumes grillés, Cebettes, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Salade 20 €
- **La Focaccia Italienne** : Pain de Focaccia, Sauce tomate, Mozzarella, Chiffonnade de Jambon cru, Pesto, Copeaux de Parmesan, Salade 20 €
- **La Focaccia Truffée** : Pain de Focaccia, crème de truffe, Mozzarella truffée, Jambon blanc, Copeaux de Parmesan, Salade 26 €

NOS PLATS

- **La Daurade** : Filets de Daurades, Sauce provençale, Tomates confites, Asperges vertes grillées 30 €
- **L'agneau** : Epaule d'agneau marinée et confit 10H dans notre fumoir, Sauce blanche maison, Tomates confites, Ails confits 30 €
- **Le Bœuf** : Emincé de Bœuf marinée à la cacahuète et grillée, sauce chimichurri, câpres, copeaux de parmesan. 26 €
- **Plat végétarien** : Tian de légumes de saison gratiné au parmesan, Gaspacho épicié, Sauce chimichurri, Crumble de parmesan 25 €

Tous nos Plats sont servis avec une garniture à part à choisir parmi nos accompagnements.

ACCOMPAGNEMENTS

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

Desserts

12€

- **Fondant au chocolat**, cœur praliné, caramel au beurre salé, crumble aux amandes
- **Tiramisu** aux fraises et Basilic, fraise du Pays, crumble aux amandes
- **Crème de Citron** infusé à la verveine, meringue italienne, crumble d'amandes 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.

