

VINS AU VERRE

Bulles 12,5cl

DOMAINE BAROUILLET, *Vin de France*, « *Splash* », NM — 7
RÉMY MASSIN, *Champagne*, *Blanc de Noir*, « *Nature* », NM — 14

Blancs 12,5cl

DOMAINE LANDRON, *Muscadet*, « *Amphibolite* », *Loire*, 2018 (1,5L) — 6
DOMAINE DUGOIS, *Arbois*, « *Savagnin Sous Voile* », *Jura*, 2015 — 7
DOMAINE R.DENOGENT, *Macon-Village*, « *Les Sardines* », *Bourgogne*, 2018 — 8
DOMAINE BOBINET, *Saumur*, « *Poil de Lièvre* », *Loire*, 2019 (3L) — 9
DOMAINE DES HAUTES CHÂSSIS, *S-Péray*, « *Les Calcaires* », *Rhône*, 2018 — 9
DOMAINE LEFLAIVE, *Puligny-Montrachet*, *Bourgogne*, 2011 — 27

Rouges 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, *Côte du Rhône Village*, « *Je ne Souffre Plus* », 2019 — 6
G & B HUBAU, *Vin de France*, « *Il ne faut pas...* », *Bordeaux*, 2012 — 6
DOMAINE DE LA CALMETTE, *Vin de France*, « *Tres Potz* », *Sud-Ouest*, 2018 — 8
GENOT-BOULANGER, *Bourgogne*, 2018 — 9
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN, *Alsace*, « *Ophrys* », 2018 (1,5L) — 10
GAVIN CRISFIELD, *Terrasse du Larzac*, « *La Traversée* », *Languedoc*, 2017 — 11
DOMAINE JAMET, *Côte Rôtie*, *Rhône*, 2013 — 35

Rosés 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, *Côte du Rhône Village Visan*, « *A Fleur de Pampre* », 2019 — 6

Doux 12,5cl

DOMAINE CASTERA, *Franck Lihour*, *Jurançon*, *Sud-Ouest*, 2016 — 8

Bières 33cl

BAP BAP, *IPA bio*, « *Canopée* » — 7
PANAME BREWING COMPANY, *Pale Ale*, « *Oeil de Biche* » — 7

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALL

GOUGÈRES

au Sumac, labné au Zaatar — 7

BACON SCONES

& crème crue — 8

JAMBON PERSILLÉ

rémoulade de choux rave à la moutarde de Meaux — 9

THON ROUGE DE SAINT JEAN DE LUZ,

fraises Mariguettes & granité de concombre — 15

TOMATES & CERISES

amandes fraîches & tagette — 11

RICOTTA FUMÉE & ABRICOTS

sabayon ciboulette & poivre de Timut sauvage — 12

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE

moules, chorizo & bouillabaisse — 15

AGNOLOTTI

aux giroles d'été, scarroza & Lapsung Souchong — 14

NUGGETS DE RIS DE VEAU,

crème crue & caviar — 19

MEAT & FISH

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE AU BINCHOTAN

poivre vert frais & combawa — 21

CANARD DE CHALLAND AU MIEL & ÉPICES

Harissa douce & dattes Medjoul

¼ — 27 ½ — 54

ÉCHINE DE COCHON KINTOA EN CROÛTE DE SEL

sauce gribbiche, haricots verts & anchois, basilic & échalotes frites — 40 (pour 2)

CHEESES

FROMAGES BRITANNIQUES *de Neal's Yard Dairy*

10 / 12 / 14 / 16

Dorstone, lait de chèvre pasteurisé, Herefordshire, UK

Lincolnshire Poacher Cheddar, lait de vache non pasteurisé, Alford, UK

Berkwell, lait de brebis non pasteurisé, West Midlands, UK

Colston Bassett Stilton, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK

DESSERT

TARTE AUX FRAISES CONFITURÉES

sherbet thym citroné & kafir — 10

BANOFFEE

banane, noix de pécan, dulce de leche & muscade — 8

PAVLOVA

cerises, pistaches & verveine — 9