

# VINE BY THE GLASS

## Bubbles 12,5cl

**DOMAINE BAROUILLET**, *Vin de France*, « *Splash* », NM — 7

**RÉMY MASSIN**, *Champagne*, *Blanc de Noir*, « *Nature* », NM — 14

## White 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

## Red 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

## Rosé 12,5cl

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

## Sweet 12,5cl

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

## Beer 33cl

**BAP BAP**, *IPA bio*, « *Canopée* » — 7

**PANAME BREWING COMPANY**, *Pale Ale*, « *Oeil de Biche* » — 7

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## SMALL

### GOUGÈRES

*Sumac, Zaatar labneh* — 7

### BACON SCONES

*Clotted cream* — 8

### PARSLEY MARBLED HAM

*Kohlrabi remoulade, Meaux's mustard* — 9

### RED TUNA

*Mariguette strawberry & concomber's granita* — 15

### TOMATOES & CHERRIES

*Fresh almonds & tagette* — 11

### SMOKED RICOTTA & APRICOTS

*Chives sabayon & sumac* — 12

### SQUID INK TAGLIOLINI

*Mussels, chorizo, aioli & bouillabaisse* — 15

### AGNOLOTTI

*Summer giroles, scarmoza & Lapsoung Souchong* — 14

### SWEETBREAD NUGGETS

*Raw cream & caviar* — 19

## MEAT & FISH

### BINCHOTAN GRILLED MONKFISH TAIL

*fresh green pepper & cumbawa* — 21

### CHALLAND DUCK, HONEY & SPICES

*ras el Hanout carrots, sweat harissa & Medjoul dates*

$\frac{1}{4}$  — 27     $\frac{1}{2}$  — 54

### SALT CRUST KINTOA PIG CHIN

*tonkatsu, green beans & anchovy, basilic & fried shallots* — 40 (pour 2)

## CHEESES

### BRITISH CHEESES *from Neal's Yard Dairy*

10 / 12 / 14 / 16

*Dorstone, pasterized goat's milk, Herefordshire, UK*

*Lincolnshire Poacher Cheddar, Irraw cow's milk, Alford, UK*

*Berkwell, raw sheep's milk, West Midlands, UK*

*Colston Bassett Stilton, pasteurized cow's milk, Nottinghamshire, UK*

## DESSERTS

### STRAWBERRY PIE

*rhubarb & verbena sherbet* — 10

### BANOFFEE

*banana, pecan nuts, dulce de leche & nutmeg* — 8

### PAVLOVA

*cherries, pistachio & verbena* — 9