

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

BOISSONS FRAÎCHES

Tonic water bio, Maison Meneau 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pamplemousse, pomme) 25 cl — 5

CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (NEWBY, LONDON)

Hunan vert, English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Menthe poivrée — 5

Chai latte — 7

Matcha latte — 7

BIÈRES 33cl

FAUVE, New England Lager — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

COCKTAILS SANS ALCOOL

NO NEGRONI, JNPR n°1 0.0%, BTTR n°1, VRMTH N°1 — 14

SPRITZ 0, L'aperitivo Iessi, eau pétillante — 14

SOBER GIN TONIC, JNPR n°1 0.0%, indian tonic Meneau — 14

SOBER DARK'N STORMY, RHHM n°1, ginger beer Uma, citron vert — 14

COCKTAILS

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne Archibald, eau pétillante — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14

NEGRONI, gin citadelle, vermouth La Quintinye rouge, campari — 14

ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso — 14

TRAVELLERS COCKTAILS

PARIS, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters — 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALLS

BACON SCONES

Sirop d'érable & crème crue — 9

GOUGÈRES (v)

Parmesan & piment d'Espelette — 9

CRAB ROLL

Crabe, mayonnaise raifort, agrumes — 20

FLEUR DE COURGETTE (v)

Fleurs de courgette farcies à la cancoillotte et aux piquillos, condiment framboise & piquillos — 18

CRUDO DE BAR

Fraises & tomates cerises, eau de tomate, Kosho — 20

TARTARE AU COUTEAU

Bœuf, anguille fumée, raifort, consommé de bœuf — 20

TARTELETTE DE COURGETTE (v)

Tartelette à la courgette aigre douce, ricotta fumée & sabayon ciboulette — 18

RAVIOLI (v)

Morbier, morilles, fèves & ail des ours — 20

PAPPARDELLE

Ragoût de canard, pruneaux d'Agen, pistaches & baies roses — 22

MEAT & FISH

PINTADE CONTISÉE

Pintade contisée à la soubressade, maïs grillé & échalote confite — 38

QUEUE DE LOTTE

Queue de lotte, girolles, charbon végétal — 42

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS (v)

Accompagnés d'un chutney

2 choix — 14

4 choix — 22

COMTÉ, lait cru de vache, FR

BRILLAT SAVARIN, lait cru de vache, FR

BUCHETTE, lait cru de chèvre, FR

FOURME D'AMBERT, lait de vache, FR

DESSERTS

BANOFFEE

Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade — 11

GARIGUETTE

Fleur de sureau, meringue, feta — 13

TARTELETTE AUX FIGUES

Crème d'amande, glace à la feuille de figue, gel de balsamique — 14

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée.

Les plats sont servis dès qu'ils sont prêts.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)

 *Option végétarienne sur demande*

Prix nets TTC.