

LUNCH MENU

Except Weekends and Bank Holidays

STARTER & MAIN COURSE or

MAIN COURSE & DESSERT, *Water & Coffee* **26€**

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT, *Water & Coffee* **34€**

STARTER

Salmon Gravlax, Season Shoots

Tomato, Mozzarella Di Bufala

Carpaccio of Tuna, Lemon Confit

MAIN COURSE

Cod in Purse, Seasonal Vegetables

“Black Angus” Back Steak, *Darphin Potatoes* **+3€**

Supreme of “ Farm-raised “Poultry, *Artichoke Cream
Market*

DESSERT

Yellow Peach Flavored with Cumin, *Crispy*

Strawberries & Rhubarb, *Light Cream Almond*

Rosemary Apricot, *Honey & Fromage Blanc Mousse*

Meat from E.U. origin

Some of our preparations can contain allergenic elements : cereal containing some gluten, shellfish, eggs, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphurous anhydride and sulphites, lupin and mollusks.

Net Price in euros tax inclusive according to capacities settled by the decree n°2002-1467 on December 17th, 2002

A LA CARTE

Dinner Only, Weekend & Bank Holidays

STARTER

Salmon Gravlax, <i>Season Shoots</i>	15€
Carpaccio of Tuna, <i>Lemon Confit</i>	16€
Tonnelet Duck Foie Gras, <i>Blackcurrants & Gingerbread</i>	17€
Quail, <i>Crunchy Pastry, White Peach Chutney</i>	18€
Half Blue Lobster, <i>Tomato Tartare & Vanilla</i>	23€

MAIN COURSES

Skipjack Tuna, <i>Lemon Thyme, Taggiasche Olive</i>	26€
Supreme of "Farm-raised" Poultry, <i>Eggplant, Violet Artichoke</i>	25€
Monkfish infused in Vanilla Rum, <i>Tomato Bunch & Passion Fruit</i>	34€
Simmenthal Beef Filet, <i>Savonnette Potatoes</i>	34€
Whole Cooked "French" Rump of Veal, <i>Chanterelles</i>	30€

CHEESE

Beaufort, <i>Wine Jam</i>	11€
---------------------------	-----

DESSERTS

Yellow Peach Flavored with Cumin, <i>Crispy</i>	13€
Strawberries & Rhubarb, <i>Light Cream Almond</i>	13€
Rosemary Apricot, <i>Honey & Fromage Blanc Mousse</i>	13€
Raspberry Tart & Guayaquil Chocolate	13€

Meat from E.U origin

Some of our preparations can contain allergenic elements:

Cereal containing some gluten, shellfish, eggs, soya, milk, celery, mustard, sesame seeds, sulphurous anhydride and sulfites, lupin and mollusks

Net price in €uros tax inclusive according to capacities settled by the decree n°2002-1467 on December 17th, 2002

BRUNCH

Only on Sunday

Brunch Menu

39€

BUFFET

Sweet, Viennoiseries, homemade pastries, cakes, cereals and muesli, variety of breads

Salty, Cooked meats, bacon, sausages, scrambled eggs, smoked fish, seasonal salads

Dairy produces, Yogurts, variety of cheeses, fromage blanc

Fruits, Fruit basket & fruit salad

DRINKS

Hot drinks, water and fresh fruit juices

HOT DISHES

Fish and meat of the day

Meat from E.U. origin

Some of our preparations can contain allergenic elements : cereal containing some gluten, shellfish, eggs, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphurous anhydride and sulphites, lupin and mollusks.

Net Price in euros tax inclusive according to capacities settled by the decree n°2002-1467 on December 17th, 2002

CARTE DES VINS

VIN BLANC

75cl 50cl 12cl

LOIRE

Menetou Salon , <i>Eric Louis</i>	2014	35€	27€	7€
Savennières , <i>Domaine La Croix Picot</i>	2012	43€	32€	8€

ALSACE

Gewurztraminer “Tradition” , <i>Domaine Barmes Buecher</i>	2011	42€	31€	8€
---	------	------------	------------	-----------

BORDEAUX

Graves , <i>Château Villa Bel Air</i>	2014	50€	35€	10€
--	------	------------	------------	------------

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé , <i>Domaine Le Renard</i>	2014	55€	40€	10€
Chablis 1er Cru Mont de Milieu , <i>Samuel Billaud</i>	2013	70€		
Chassagne Montrachet , <i>Drouhin</i>	2012	85€		
Meursault 1er Cru Les Porusots , <i>François Mikulski</i>	2011	120€		

SUD

Côtes de Gascogne moelleux “Demoiselle” , <i>Domaine Laballe</i>	2013	28€	23€	7€
Viognier-IGP Pays d’Oc , <i>Domaine Cazes</i>	2014	29€	23€	7€
Côtes du Roussillon “Coume Marie” , <i>Preceptorie de Centernach</i>	2014	44€		
Saint-Joseph “Les Royes” , <i>Domaine Courbis</i>	2014	71€		

ROSÉ

Côtes de Provence , <i>Commanderie de Peyrassol</i>	2015	35€		7€
Côtes de Provence , <i>Château Peyrassol</i>	2015	50€		

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

75cl 50cl 12cl

LOIRE

Pinot Noir, Vdp du Val de Loire, Eric Louis	2014	25€	20€	7€
Anjou 'L'Aiglerie', Domaine du Clos de l'Elu	2013	43€	35€	9€
Chinon Le Clos De l'Olive, Couly-Dutheil	2013	55€		

BOURGOGNE

Moulin à Vent "Vielles Vignes", Domaine Dominique Piron	2013	40€	30€	8€
Hautes Côtes de Nuits 'Clos du Vignon', Domaine Thevenot	2013	45€		
Mercurey, Château de Chamirey	2012	62€		
Nuits Saint Georges, Domaine des Perdrix	2012	80€		
Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or	2010	134€		

BORDEAUX

Puisseguin Saint-Emilion 'Rigoderie', Domaine Faytout	2013	38€		
Graves, Château Villa Bel Air	2011	50€	40€	10€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Haut-Brisson "La Graves"	2011	75€		
"Pauillac", de Lynch Bages	2011	81€		
Margaux Cru Classé, Château du Tertres	2000	150€		

SUD

Syrah, Igp, Collines Rhodaniennes, Domaine Courbis	2014	25€		
Minervois "Estibals", Domaine Cazes	2012	29€		
Costières de Nîmes, 'Terrasses d'Hortense', Domaine Renouard	2012	30€	24€	7€
Saint-Joseph, Domaine Courbis	2013	50€	40€	10€
Chateauneuf-Du-Pape, Domaine des Sénéchaux	2012	96€		

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER 75cl 12cl

Laurent-Perrier Brut 85€ 16€

Ultra Brut Laurent-Perrier 110€ 18€

Cuvée Rosé Laurent-Perrier 125€ 22€

Grand Siècle par Laurent-Perrier 190€

BESSERAT DE BELLEFON 75cl

Besserat de Bellefon Brut 85€

Besserat de Bellefon Rosé 110€

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs 120€

BILLECART SALMON 75cl

Billecart Salmon Extra Brut 110€

Billecart Salmon Rosé 135€

BOISSONS

EAU AQUACHIARA	75cl
Gazeuse, Plate	3€
JUS ALAIN MILIAT	33cl
Abricot, Ananas, Fraise, Groseille rouge, Mangue, Poire d'été, Pomme Cox	8€
JUS DE FRUITS FRAIS	20cl
Orange, Pamplemousse	6€
FEVER TREE	20cl
Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Soda, Tonic	6€
	mixer 3€
SODA	33cl
Coca-Cola, Coca Cola Zéro	6€
	mixer 3€
SIROP COMBIER	
Au choix	3€
SIROP BOTTLE GREEN	
Elderflower, Lime	3€
BIERE	33cl
1664 Pression 25cl	6€
Corona	8€
Chouffe	8€
Gueuze Mort Subite	8€
Hoegaarden	8€
Pietra	8€
Kwak	8€
CAFETERIE	
Expresso, Noisette	3,5€
Double Expresso, Latté, Crème	6€
Cappuccino, Moka	6€
Chocolat chaud	6€
THE	
Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	6€
English breakfast, Noir Fruits Rouges,	6€
Vert Nature, Vert Menthe	6€
INFUSION	
Verveine, Camomille, Rooibos	6€

*Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*