

menu

Les découvertes de la semaine sont à la voix. Demandez à l'équipe.



CIABATTA — 13

Poêlée au beurre, jambon blanc, beurre noisette et cornichons français

LÉGUMES — PM

Légumes du moment, travaillés selon l'arrivage et l'inspiration de la cuisine

POISSON — 28

Pêche du moment, beurre blanc et huile verte à la menthe

POULET — 25

Haut de cuisse façon forestière, purée de pois verts à la fleur d'ail et focaccia

PORC — 26

Flanc de porc fondant, beurre de maïs et pickels de tomates

BOUDIN — 28

Espuma de pommes de terre, cheddar, pommes compressées au Ricard et poivre noir.

BŒUF — 31

Style soupe à l'oignon, patate douce braisée au vin rouge et oignons frits.

CHEESECAKE — 12

Cheesecake du moment

nos tables d'hôte

TABLE D'HÔTE *Dégustation*

35\$

Disponible le mercredi uniquement

Une formule découverte «entrée + plat + dessert» à la discrétion du Chef.

TABLE D'HÔTE *La Plume*

75\$

Sans dessert.

Un menu soigneusement choisi par le Chef.

Envie de l'accord vin ?

+39\$

TABLE D'HÔTE *L'Envolée*

85\$

Avec dessert

Une expérience complète à la discrétion du Chef.

Envie de l'accord vin ?

+39\$

à table. 

cocktails

18 AIR DE PARIS

Whiskey, Lillet, citron, sirop simple, bitters



17 SAKÉ EN SOIE

vodka, saké au Yuzu, sirop gingembre, citron, bitters pamplemousse



20 LITCHI MIRAGE

liqueur de sureau, vermouth rouge, sirop litchi, citron, angostura



18 LAST WORD

Gin, liqueur de cerise, Calendula, Absinthe, jus de citron



16 POIRE PARFAITE

Poire William, jus de citron et d'orange



16 MARSEILLE BÉBÉ

Pastis, Sureau, sirop tonic, jus de citron, feuilles de menthe et tranches de concombre



15 BIJOU

Gin, Vermouth rouge, Calendula, bitter à l'orange



18 FRENCH MARTINI

Grey Goose, Liqueur de framboise noire, jus d'ananas



mocktails

15 ROSIE

Amer italien 0%, sirop de gingembre, citron jus d'orange, eau pétillante, feuilles de menthe



15 GINO

Gin Noroi 0%, sirop simple, citron, bitters pamplemousse, tonique, tranches de concombre



15 COLIN

Gin Noroi 0%, sirop gingembre, Yuzu, bitters pamplemousse, concombre



une bière ?

13 BRIGHT LAGER *par WILLS*

Lager helles allemande dorée, aux notes céréalières et herbacées, avec une finale sèche et légèrement amère.
4,5% alc./vol.

13 HUGO BLANCHE *par WILLS*

Witbier aux arômes de poire, banane, clou de girofle.
4,5% alc./vol.

spiritueux

10 RICARD

12 COGNAC GAUTIER V.S

12 CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE

15 ABSINTHE