menu

Les découvertes de la semaine sont proposées 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 – PM
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 – 28
Flanc de porc fondant, beurre de maïs
et pickles de tomatillo

BOUDIN – 27
Espuma de pommes de terre, cheddar,
pommes compressées au Ricard et poivre noir.

BŒUF – 32
Style soupe à l'oignon, patate douce braisée au vin rouge
et oignons frits.

CHEESECAKE – 12
Cheesecake du moment

à table.

notre table d'hôte *dégustation*

35$

Disponible le **MERCREDI** uniquement.

entrée + plat + dessert

Notre table d'hôte change régulièrement.
Elle suit les fournisseurs, les saisons, l'envie du moment.
Chaque visite, une nouvelle surprise.

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**

ÉLÉONORE

PAS BESOIN D'ATTENDRE LE WEEK-END

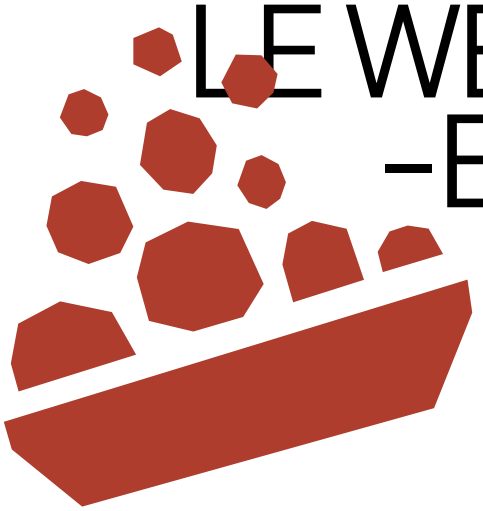


table d'hôte dégustation

entrée + plat + dessert

tous les mercredis

35$

L'APRÈS 5 À 7 QUI FINIT AUTOUR D'UNE ASSIETTE.

La Dernière Envolée

MENU LATE NIGHT

35$

dès 20h30

un plat + un verre de vin

Jeudi - Vendredi - Samedi