

AUBERGINE GRILLÉE MOZZARELLA 15
TARTARE DE BAR ET CONDIMENTS 18
CALAMARS FRITS CREAMY SPICY 14
PETITS NEMS POULET BASILIC THAÏ 16
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD 20

LÉGUMES VERTS A TOUTE VAPEUR 18
PENNE AU CITRON 20
SAUMON RÔTI MISO GINGEMBRE 24
COBB SALADE CHICKEN 22
CHEESEBURGER 22

POMMES FRITES — LÉGUMES VERTS — CŒUR DE LAITUE 5

COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT « GLUTEN FREE » 12
TARTE FINE AUX POMMES 12
TARTELETTE AU CITRON 10
DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 16

DE 18H A 22H

BLANC

SAUVIGNON HUBERT DE BOÛARD 11

GRAVES CHÂTEAU MARTIN 8 / 32

CHABLIS DOMAINE LONG DEPAQUIT 9 / 36

SANCERRE PASCAL JOLIVET 10 / 39

ROUGE

GIVRY BUISSONNIER 11 / 39

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL CUVÉE DES COMMANDEURS 8 / 32

CÔTES DE PROVENCE M DE MINUTY 36

CHAMPAGNE

COLLET BRUT 14 / 80

BILLECART SALMON ROSÉ 110

LOUIS RÖEDERER BRUT PREMIER 130

DE 18H A 22H