

## Vins Blancs

75 cl

### Loire

F de Fournier, Chenin Blanc, Loire, 2016 34

Les Marnes, Fournier Père & Fils, Pouilly-Sur-Loire, 2017 34

Côtes de Morogues, Fournier Père & Fils, Menetou-Salon, 2017 36

### Alsace

Domaine Muré, Gewurztraminer, 2013 38

### Bourgogne

Les Vignerons de Buxy, Montagny, 2014 34

Bailly Lapierre, Chablis, 2016 38

Vieilles Vignes, Domaine Gonon, Pouilly Fuissé 49

Domaine Ballot Millot, Meursault-Charmes, 2011 75

Domaine Bruno Clair, Corton-Charlemagne, 2010 135

## Vin Rosé

Château Bas, Pierre du Sud, 2017\*\* 34

Château de la Commanderie de Peyrassol 36

## Vin Pétillant

Artigianale Prosecco 34

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en €, « prix service compris »

\*\* Vins issus de l'agriculture biologique

## SMALL PLATES by Juliette Meyer

Olives Vertes d'Italie « Alla Calcia » - 5

Artichauts Marinés - 6  
*Marinated Artichokes Heart*

Guacamole - 8

Houmous de Petits Pois & Amandes // Radis & Betterave - 8  
*Green Peas & Almond Hoummus // Radish & Beetroot*

Tempura de Choux Fleur // Mayonnaise au Curry - 9  
*Cauliflower Tempura*

Beignets de Scarmoza / Tomates colorées / Gochujang - 9  
*Fried scarmoza / Tomatoes / Gochujang*

Burratina & Pesto maison - 10  
*Burrata & homemade Pesto*

Falafel aux Herbes // Courgette grillée - 10  
*Falafel with herbes / Grilled Zucchini*

Bruschetta - 12  
*(Pesto, Courgettes, Artichauts, Champignons, Chèvre Cendré, Serrano)*  
*Bruschetta*

Brochettes de Poulet Marinées au Saté & Poivrons Grillés - 12  
*Chicken Sticks / Coriandre / Peper*

Tataki de Thon Rouge // Mangue & Shiso - 13  
*Tuna tataki // mango & shiso*

Assiette de Charcuteries - 18  
*Ham Plate*

Sélection de Fromages Affinés - 18  
*Cheese Plate*

---

Dessert du moment - 8

Service de la nourriture de 19h à 23h30 - Food service from 7pm to 11.30pm

## Vins au Verre 14cl

### Champagne

Billecart-Salmon, **Brut Réserve** 15

### Vin Rouge

Les Vignerons de Buxy, **Mercurey, 2017** 8  
Pinot Noir – Fin, arômes de fruits rouges et noirs

Château Lascaux, **Pic Saint Loup, 2017\*\*** 8  
Syrah, Grenache – Riche et structuré, sur des notes de fruits des bois, cerise et de thym

### Vin Blanc

F de Fournier, **Chenin Blanc, 2016** 8  
Chenin Blanc – Frais, floral, notes de zeste citron et pamplemousse

Les Vignerons de Buxy, **Montagny, 2015** 8  
Chardonnay – Sec, beurré, fins arômes de noisette

## Bières

Gallia **IPA** ou Peroni **Blonde**  
25cl - 5€ / 50cl - 8€  
Bouteilles : NINKASI  
33cl - 8€

## Champagnes 75cl

Billecart-Salmon Brut Réserve 95

Billecart-Salmon Brut Rosé 135

Billecart-Salmon Vintage 2018 195

## Vins Rouges 75cl

### Rhône & Sud-Est

Carra, Château Lascaux, Pic Saint Loup, 2017\*\* 35

La Closeraie, Abbaye Sylva Plana, Faugères, 2016\*\* 38

Domaine Les Chenêts, Crozes-Hermitage, 2017\*\* 48

Piedlong, Famille Brunier, Châteauneuf-Du-Pape, 2013 95

### Bordeaux

Château La Chapelle, Montagne-Saint-Émilion, 2010 38

Château Côte de Baleau, Saint-Émilion, Grand Cru Classé, 2012 59

Château d'Armailhac, Pauillac, 2004 135

Château Hosanna, Pomerol, 2004 175

Château Latour, Pauillac, Premier Grand Cru Classé, 2004 810

### Bourgogne & Beaujolais

Les Vignerons de Buxy, Mercurey, 2017 35

La Perrière, Domaine Denis Carré, Hautes Côtes de Beaune, 2016 46

Clos de Bèze, Pierre Gelin, Chambertin, 2009 185

### Loire

Les Gravières, Saint Nicolas de Bourgueil, 2015\*\* 35

L'Ancienne Vigne, Fournier Père & Fils, Sancerre, 2015 48