

# Food

## TAPAS

14

De 17h à 22h // from 5pm to 10pm

Éperlans frits sauce tartare  
Fried smelt with tartar sauce

Bruschetta provençale  
Bruschetta Provencal style

Palette et chorizo de porc ibérique  
Palette and Iberian pork chorizo

Crème d'artichaut citronné et gressin  
Artichoke cream with lemon and breadsticks

Gambas panées sauce BBQ gingembre  
Fried prawns with ginger BBQ sauce

Caviar d'aubergine au parmesan, lingue di suocera  
Aubergine caviar with parmesan and lingue di suocera

Bagna cauda, légumes croquants  
Bagna cauda with crunchy vegetables

---

Assortiment mixte (*3 tapas au choix*)  
Share plate with *3 choices*

36

## Cocktail du moment

Rhum Santa Teresa, Noilly Prat ambré,  
Pineau des Charentes, bitters cardamone

18



# Champagnes

	12cl	75cl
Deutz Brut	18	79
Deutz Rosé	22	109
Henri Giraud Hommage au Pinot Noir		145
Henri Giraud Dame Jane Rosé		159
Deutz Amour de Deutz 2010		200
Amour de Deutz Rosé 2009		220
Bollinger La Grande Année 2005		200
Veuve Cliquot La Grande Dame 2006		250
Dom Pérignon 2006		345
<b>NOS BULLES</b>		
VDF Domaine Patrice Colin Pétillant Naturel		49
Decugnaco Dei Barbi Dosaggio 2012		79

## Vins

### BLANC

2019 AOC Chablis Signature Alain Geoffroy	14	79
2021 AOC Pouilly Fumé "Blanc Fumé" Pascal Jolivet	14	79
2021 AOC Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" Xavier Weisskopf	14	79
2021 AOC Condrieu "Combe de Mallevall" Stéphane Ogier	20	108

### ROUGE

2021 VDF "Première de Cordée"	12	69
2021 AOC Côtes Catalanes Calcinaires Domaine Gauby	14	79
2018 AOC Santenay Pierre Bourée Fils	15	85
2015 AOC Pomerol Château Mazeyres	22	109

### ROSÉ

2021 AOC Côte de Provence Château La Martinette	12	
---	----	--

