

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

Otto's Vermouth, liqueur de thym, jus de citron jaune, 18
Orange bitters, Aegean Tonic



Champagnes

	12cl	75cl
Deutz Brut	18	79
Deutz Rosé	22	109
Gonet-Medeville Blanc de Noir 1 ^{er} Cru		89
Henri Giraud Blanc de Craie		130
Henri Giraud Hommage au Pinot Noir		145
Henri Giraud Dame Jane Rosé		159
Louis Roederer Rosé 2013		159
Deutz William Deutz 2008		190
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

NOS BULLES

VDF Domaine Patrice Colin Pétillant Naturel		39
VDF Domaine Marc Delienne Pétillant Naturel		49
Decugnaco Dei Barbi Dosaggio 2012		79

Vins

BLANC

2019 AOC Chablis Signature Alain Geoffroy	14	79
2022 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 Saint-Joseph " Le Passage" - Stéphane Ogier	14	79
2018 Mercurey Albert Bichot	18	95
2015 AOC Pomerol Château Mazeyres	22	109

ROSÉ

2021 AOC Côte de Provence Château La Martinette	12	49
---	----	----

