

# Food

## TAPAS

14

*De 17h à 22h // from 5pm to 10pm*

Dips de légumes croquants et relish de cornichons malossol  
Crunchy vegetable dips and Malossol gherkin relish

Houmous de pois chiche au curry  
Chickpea hummus with curry

Palette et chorizo de porc ibérique  
Palette and Iberian pork chorizo

Falafel de légumes bio, sauce yaourt à la coco  
Organic vegetable falafel with coconut yoghurt sauce

Crevettes croustillantes sauce BBQ gingembre  
Fried prawns with ginger BBQ sauce

Bao de saumon fumé maison, légumes croquants au sésame  
Home-smoked salmon bao with crispy sesame vegetables

Brochette de volaille yakitori  
Chicken yakitori stick

---

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 <sup>er</sup> Cru		89
Charles Heidsieck 2006		125
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
William Deutz "La Côte Glacière" 2015		200
Amour de Deutz Rosé 2009		220
Bollinger La Grande Année 2005 Rosé		200
Bollinger – R.D 2002		300
Billecart-Salmon – Le Clos Saint-Hillaire 1998		350

## NOS BULLES

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

# Vins

## BLANC

2021 Montlouis sur Loire « Le Grand Clos » Xavier Weisskopf	14	79
2021 Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Forgets" Patrick Javillier	18	90
2021 Sancerre « La Brillade » Serge Laloue	18	90
2022 Condrieu "Combe de Malleval" Stéphane Ogier	22	110

## ROUGE

2022 Beaujolais Village « Wild Soul »	12	69
2021 Saint Guilhem le Désert Domaine de l'Anio	12	69
2021 AOP Bourgogne Pinot Noir "Au Vallon" Michel Gros	18	90
2015 Pomerol Château Mazeyres	22	110

