

# Food

## TAPAS

14

De 17h à 22h // from 5pm to 10pm

**Frites de panisse à l'ail confit**  
Panisse fries with confit garlic

**Tartines croustillantes de magret fumé et notes de Roquefort**  
Crunchy tartine of smoked duck breast and notes of Roquefort

**Croquettes de cuisse de canard aux pruneaux, relish de cornichons**  
Duck thigh croquettes with prunes, pickle relish

**Planche de charcuterie Ibérique**  
Iberian charcuterie board

**Gambas marinées sucré-salé, marinade à la mangue**  
Sweet and sour marinated prawns, mango marinade

**Escargots fermiers au beurre persillé**  
Farm snails with parsley butter

**Accras de cabillaud aux agrumes**  
Cod accras with citrus fruits

---

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

36



# Champagnes

	12cl	75cl
Deutz Brut	22	110
Deutz Rosé	28	140
Gonet-Medeville Blanc de Noir 1er Cru		85
Henri Giraud Hommage au Pinot Noir		145
Henri Giraud Dame Jane Rosé		149
Louis Roederer Rosé 2013		159
Deutz William Deutz 2008		150
Deutz Amour de Deutz 2010		190
Amour de Deutz Rosé 2013		220
Bollinger La Grande Année 2005 Rosé		250
Bollinger – R.D 2002		300
Billecart-Salmon – Le Clos Saint-Hillaire 1998		350

## NOS BULLES

VDF Domaine Marc Delienne Pétillant Naturel		49
---	--	----

# Vins

## BLANC

	12cl	75cl
Château la Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire le Grand Clos 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre La Brillade 2022	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1er Cru Vaillon 2022	20	100
Château Le Devay Condrieu 2022	20	105

## ROUGE

Domaine Gaubourg IGP Val de Loire Serine 2023	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph Serine 2022	14	79
A&A Chopin Bourgogne Pinot Noir 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110
Domaine Rapet Pernand Vergelesses 1er cru 2021	24	120

## ROSE

Château La Martinette côtes de Provence 2023	12	49
--	----	----

