



Certains de nos plats peuvent être végétariens. Prix nets en euros, taxes et services compris. Origine des viandes et des poissons à consulter auprès de nos équipes. Liste des produits allergènes disponible à l'accueil.
Some our dishes could be made as vegetarian. Net prices in euros, taxes et services included. Origine of our meat and seafood is available upon request. The allergen list is available upon request to our restaurant team

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Carafe d'eau disponible sur demande.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Water carafe available on request.

Ouvert de 12h à 22h30 hors sélection boissons chaudes.
Open from 12am to 10h30pm except for hot beverages selection.

VINS BOUTEILLES (75CL)

ROUGES *RED WINES*

Pinot Noir, Les Côtilles
Croizes Hermitage 2019, 40€

Château Fontis « Fontissimo »
Médoc AOC 2018 45€

Château d'Arricaud
Graves AOC 2016 45€

Château Gaillard
ST Emilion AOC 2018 50€

Domaine Pradelle
Crozes -Hermitage AOC 2021 55€

Domaine Pradelle,
ST-Joseph AOC 2021 70€

Domaine Gavignet – Santenay
« Les Charmes » AOC, 2020 90€

BLANCS *WHITE WINES*

Domaine Delaunay
« Sauvignon blanc » Val de Loire IGP 30€

Famille Roux « Les Cotilles »
Chardonnay- Vdf Bourgogne, 2022 36€

Domaine Thibert-Miranda
Macon-fuissé AOC 2022 45€

Domaine Pradelle
Crozes -Hermitage AOC, 2022 50€

Dirlér, Grand cru Serving,
Gevurztraminer, 2009 55€

ROSÉS *ROSÉS WINES*

Coteaux Varois 2021
Terre du Lou 36€

CHAMPAGNES

Futeau 80€

Landson Black label brut - 37,5cl 45€

Lanson Black Label Brut 85€

Lanson Rosé 95€

Perrier Jouet Grand Cru 120€

VINS AU VERRE (14CL)

BLANCS *WHITE WINES*

Domaine Delaunay
« Sauvignon blanc » Val de Loire IGP 6€

Famille Roux « Les Cotilles »
Chardonnay 8€

ROUGES *RED WINES*

Château Fontis « Fontissimo »
Médoc AOC 9€

Domaine Pradelle
Crozes-Hermitage AOC 10€

ROSÉS *ROSÉS WINES*

Coteaux Varois
Terre du Lou 8€

CHAMPAGNE

Fluteau 18€

APÉRITIFS

CLASSIQUES

Kir - 14cl	9€
Kir royal - 14cl	18€
Martini Rosso, Bianco, Dry - 4cl	9€
Baileys, Malibu - 4cl	8€
Ricard - 4cl	8€

COCKTAILS*

LE BARMAN 18€

Cocktail signature

LE 14 JUILLET 18€

Gin, Citron Vert, Curacao, grenadine

EXPRESSO MARTINI 18€

Vodka, Kahlua, café

NEGRONI 18€

Gin, Campari, Martini Rosso

MOJITO 18€

Rhum, citron vert, menthe, perrier

OLD FASHIONED 18€

Bourbon, angustora, perrier

*Options premium : Tanqueray, +4€

Grey Goose, Saint James, Aberlour

VIRGINS

SUNRISE 14€

Jus d'orange, jus d'abricot, citron vert, grenadine

VIRGIN MOJITO 14€

Citron vert, menthe, perrier

BIÈRES BEERS

Heineken - 25cl 7€

La Parisienne - 33cl 9€

Blonde, blanche, brune *Lager, white, brown*

ON THE ROCKS

WHISKY**

Red Label - Écosse	10€
Jameson - Irlande	10€
Four Roses - Etats-Unis	12€
Sexton - Irlande	18€
Aberlour 10 ans - Écosse	18€
Bourbon Maker's Mark - Etats-Unis	22€

GIN**

Bombay Sapphire	10€
Citadelle	14€
Tanqueray	18€
Hendrick's	18€

VODKA**

Eristoff	10€
Grey Goose	16€
Belvedere	16€

RHUM**

Bacardi Carta Blanca	10€
Saint James	12€
Zacapa 23 ans	50€

TEQUILA**

Milagro Silver	18€
----------------	-----

COGNACS**

Rémy Martin VSOP	16€
Hennessy XO	50€

**Accompagnement soft +5€
Soft pairing

À LA CARTE

À PARTAGER *TO SHARE*

Ardoise de charcuteries 23€

Slate of cold cuts

Ardoise de fromages 24€

Slate of cheeses

Assiette de saumon fumé 25€

Slate of smoked salmon

LES INCONTOURNABLES

Club sandwich poulet, salade 20€

Chicken club sandwich, salad

Salade Caesar poulet 22€

Chicken Caesar salad

Spaghetti, poêlée de légumes 18€

sauce tomates

*Spaghetti, vegetables sauteed
tomatoes sauce*

Gratin d'enfance Mac and Cheese 19€

Childhood gratin Mac and Cheese

Soupe de saison 15€

Seasonal soup

LES DOUCEURS *TREATS*

Salade de fruits frais 12€

Fresh fruits salad

Riz au lait façon «grand-mère» 12€

«Grandmother's style» rice pudding

Le traditionnel Baba au rhum 12€

The traditional Rum Baba

BOISSONS

BOISSONS FROIDES *COLD DRINKS*

EAUX *WATERS*

Vittel, San Pellegrino (50cl) 6€

Treignac (75cl) 7€

Evian, San Benedetto, San Pellegrino (1L) 8€

SODAS *SOFT DRINKS* 7€

Coca-Cola, Coca Zero (33cl)

Orangina, Schweppes Tonic (20cl)

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

Les pressés *Homemade fruit juices* 8€
orange, pamplemousse *Orange, Grapefruit*

Jus Coq Toqué *Juice Coq Toqué* 10€

Sélection du moment *Selection of the moment*

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso 5€

Café noisette 6€

Double Expresso, Café américain 8€

Latte, Cappuccino 8€

Chocolat chaud 10€

Thé & Infusion « Mariage Frères » 8€

«*Mariage Frères*» *Tea & Herbal Tea*

Bergamote «Earl Grey Imperial»,

Thé noir riche & équilibré «French Breakfast»,

Thé vert «Jasmin Mandarin»

Thé vert précieux japonais «Fuji Yama»

Menthe douce & Bergamote «Casablanca»

Camomille, Verveine, Tilleul *Chamomile, Verbena, Linden*